

日 曜		献立名	お か ず		お も な 材 料	調 味 料		
			パン 又は ごはん	牛 乳			除去食対象献立	食品
1 木		福岡小麦の 背割り コッペパン	○	チリコンカーン	豚肉、だいず、★12だいず(フレーク)、にんじん、 たまねぎ、菜種油	塩、◎27おろしにんにく、◎29こしょう、パプリカ、 ◎30チリパウダー、◎38ハヤシルウ、 ◎42デミグラスソース、◎21トマケチャップ、 ◎32ウスターソース		
				じゃがいものミルクスープ	鶏肉、じゃがいも、にんじん、パセリ、たまねぎ、しめじ、 菜種油、牛乳、※11練乳、※16でん粉	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素		
				プチピーチゼリー	★28プチピーチゼリー			
2 金		麦ご飯	○	まだいの煮つけ	★8まだい、しょうが	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、◎26本みりん		
				さつま汁	鶏肉、※12油揚げ、さつまいも、にんじん、青ねぎ、 だいこん	※6煮干し(出し用)、◎44麦みそ、◎45米みそ		
5 月		結び 米粉パン	○	きのこのクリームシチュー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しめじ、エリンギ、 ◎19マッシュルーム、菜種油、◎10小麦粉(中力)、 ★11バター、脱脂粉乳、◎16ソフトチーズ、 牛乳	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素		
				ベーコンソテー	※1ベーコン、(冷)ほうれんそう、キャベツ、 コーン(ホール)、菜種油	塩、◎29こしょう		
6 火		麦ご飯	○	さんまの塩焼き	★7さんまの塩焼き	かぼす果汁、◎47しょうゆ		
				だいずの五目煮	豚肉、だいず、◎6天ぷら、◎12こんにゃく、にんじん、 いんげん、れんこん、角切昆布、菜種油	塩、◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ		
				姪浜の味付けのり	◎49一食姪浜の味付けのり			
7 水		麦ご飯	○	ショウロンボウ	★3ショウロンボウ	◎23食酢、◎47しょうゆ		
				八宝菜	豚肉、うずら卵、いか、えび、にんじん、こまつな、 キャベツ、たまねぎ、★13たけのこ、きくらげ、 干しいたけ、菜種油、※16でん粉	塩、◎29こしょう、◎40中華スープの素、 ◎23食酢、◎47しょうゆ		
8 木		黒糖パン	○	福岡野菜のコロッケ	★4福岡野菜のコロッケ、菜種油(揚げ油)			
				白いんげん豆の 豆乳スープ	鶏肉、白いんげん豆ペースト、にんじん、パセリ、 たまねぎ、菜種油、豆乳、※16でん粉	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素		
				なし	なし	塩		
9 金		麦ご飯	○	手作りルウの チキンカレー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しょうが、菜種油、 脱脂粉乳、◎16ソフトチーズ、 ◎10小麦粉(中力)、★11バター	◎35カレー粉、塩、◎29こしょう、◎28ガーリック、 オールスパイス、◎41コンソメの素、 トマトピューレー、ペイリーフ、りんごピューレー、 ◎31中濃ソース、◎32ウスターソース、 ◎47しょうゆ		
				野菜のドレッシングソテー	◎1ロースハム、(冷)ほうれんそう、キャベツ、菜種油、 ◎34乳化ドレッシング	塩、◎29こしょう		
13 火		りんごパン	○	ミートボールのトマト煮	★2ポークボール、じゃがいも、にんじん、 ◎20トマト(水煮)、たまねぎ、キャベツ、菜種油	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素、 ◎21トマケチャップ、砂糖、◎47しょうゆ		
				エリンギのソテー	※2チキン油漬け、(冷)こまつな、もやし、エリンギ、 コーン(ホール)、菜種油	塩、◎29こしょう、◎28ガーリック、◎47しょうゆ		
				さつまいもとくりの 米粉タルト	★27さつまいもとくりの米粉タルト			
14 水		麦ご飯	○	ヤンニョムチキン	鶏肉、※16でん粉、米粉、菜種油(揚げ油)	◎27おろしにんにく、◎21トマケチャップ、 ★14コチジャン、砂糖、◎47しょうゆ		
				はるさめスープ	豚肉、◎14はるさめ、(冷)ほうれんそう、にんじん、 たまねぎ、★13たけのこ、きくらげ、干しいたけ、菜種油	塩、◎29こしょう、◎40中華スープの素、 ◎47しょうゆ		
15 木		ワンローフ型 食パン	○	スライスチーズ	★21スライスチーズ			
				ツナサンド	マヨ	★6ツナ水煮、キャベツ、きゅうり、◎33マヨネーズ	◎24りんご酢、塩、◎29こしょう	
				ミネストラスープ (マカロニ)		★10マカロニ(シェル)、鶏肉、◎20トマト(水煮)、 にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、菜種油	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素、◎47しょうゆ	
16 金		麦ご飯	○	具うどん	※10乾めん、鶏肉、◎5かまぼこ、※12油揚げ、 にんじん、青ねぎ、たまねぎ	※9昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎47しょうゆ、 ◎48淡口しょうゆ、塩		
				野菜の塩こうじ炒め	豚肉、(冷)ほうれんそう、にんじん、キャベツ、もやし、 菜種油	◎29こしょう、★15塩こうじ、◎47しょうゆ、 ◎26本みりん、塩		
				昆布とお茶のふりかけ	★16一食昆布とお茶のふりかけ			

・網かけは、除去食対象献立です。「マヨ:マヨネーズ」の略です。

※麦ご飯・パンにつきましては、「2026年4月～2027年3月分食材料名『主食』」一覧表を参照してください。下線のパンは鶏卵を使用しています。

◎マークの物資につきましては、「2026年4月～2027年3月分食材料名」一覧表を参照してください。

※マークの物資につきましては、「2026年8月～12月分食材料名」一覧表を参照してください。

★マークの物資につきましては、「2026年10月分食材料名」一覧表を参照してください。

日 曜	献立名	牛乳	献立名		お も な 材 料	調 味 料
			おかず	除去食対象献立		
19 月	チーズ ツイスト	○	大学いも	ごま	さつまいも、菜種油(揚げ油)、菜種油、 黒ごま(いり)	砂糖、◎47しょうゆ
			中華風コーンスープ		鶏肉、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、 ※15コーン(クリーム)、コーン(ホール)、★13たけのこ、 きくらげ、干しいたけ、菜種油、※16でん粉	塩、◎29こしょう、◎40中華スープの素、 ◎47しょうゆ
20 火	麦ご飯		さばのみそ煮		さば切身、しょうが	◎25清酒、◎26本みりん、砂糖、◎47しょうゆ、 ◎45米みそ、さば節(出し用)
			うま煮		豚肉、※13がんもどき、じゃがいも、◎12こんにやく、 にんじん、たまねぎ、えだまめ、干しいたけ、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ
			かつおふりかけ (鶏卵・ごま)		★17一食かつおふりかけ(鶏卵・ごま)	
			ほうじ茶		★24ほうじ茶	
21 水	麦ご飯	○	高野豆腐の八目煮		鶏肉、 うずら卵 、※14高野豆腐、 えび 、にんじん、 たまねぎ、えだまめ、干しいたけ、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、塩
			和風あえ		キャベツ、きゅうり、※7わかめ、かつお節	塩、◎23食酢、砂糖、◎47しょうゆ
22 木	食パン	○	黒豆きなこクリーム		★20 黒豆きなこクリーム(ごま油)	
			ポークシチュー		豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、 ◎19マッシュルーム、菜種油、 脱脂粉乳 、 ◎16 ソフトチーズ	◎38ハヤシルウ、◎42デミグラスソース、塩、 ◎29こしょう、赤ワイン、◎21トマトケチャップ、 ◎32ウスターソース
			チンゲンサイのソテー		★1ウインナーソーセージ(スライス)、チンゲンサイ、 もやし、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎29こしょう、◎47しょうゆ
23 金	麦ご飯	○	クッパ	鶏卵 ごま ごま油	豚肉、 鶏卵 、にんじん、にら、たまねぎ、 干しいたけ、※7わかめ、菜種油、 白ごま(すり) 、 ごま油	◎27おろしにんにく、塩、◎29こしょう、 ◎40中華スープの素、◎47しょうゆ
			レバーとだいずの から揚げ		◎2鶏レバー、煮だいず、※16でん粉、米粉、 菜種油(揚げ油)	塩
			アーモンド入り味付煮干し		★22一食アーモンド入り味付煮干し	
26 月	減量 むらさきいも パン	○	和風スパゲッティ		◎9 スパゲッティ 、※1ベーコン、(冷)ほうれんそう、 たまねぎ、しめじ、エリンギ、菜種油	塩、◎27おろしにんにく、◎47しょうゆ
			ツナとキャベツのソテー		★6ツナ水煮、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎29こしょう、◎47しょうゆ
			きざみのり		★23一食きざみのり	
			ヨーグルト		★25 ヨーグルト	
27 火	麦ご飯	○	さけそぼろ丼	鶏卵 ごま	鶏卵 、菜種油、★9さけフレーク、にんじん、えだまめ、 しょうが、 白ごま(すり)	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、◎26本みりん
			こまつなのみそ汁		◎18豆腐、※12油揚げ、じゃがいも、こまつな、 たまねぎ、※7わかめ	※6煮干し(出し用)、◎44麦みそ、◎45米みそ
28 水	麦ご飯	○	豆腐の中華煮		豚肉、◎18豆腐、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、 ★13たけのこ、きくらげ、菜種油、※16でん粉	◎27おろしにんにく、塩、◎29こしょう、 ◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、 ◎43オイスターソース、◎40中華スープの素
			甘酢炒め		※2チキン油漬け、◎15緑豆はるさめ、にんじん、 キャベツ、菜種油	砂糖、◎23食酢、◎47しょうゆ
29 木	ライ麦 食パン	○	ブルーベリージャム		★19ブルーベリージャム	
			ししやも米粉フライ		★5ししやも米粉フライ、菜種油(揚げ油)	
			野菜のごま炒め	ごま	豚肉、◎3竹輪(スライス)、(冷)ほうれんそう、にんじん、 キャベツ、もやし、菜種油、 白ごま(すり)	塩、砂糖、◎47しょうゆ
30 金	麦ご飯	○	博多和牛のすき焼き		牛肉、◎18焼き豆腐、◎13しらたき、にんじん、はくさい、 根深ねぎ、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ
			切干しだいこんの あえもの		★6ツナ水煮、きゅうり、切干しだいこん	◎24りんご酢、塩、砂糖、◎23食酢、◎47しょうゆ

・網かけは、除去食対象献立です。「マヨ:マヨネーズ」の略です。
* 麦ご飯・パンにつきましては、「2026年4月～2027年3月分食材料名『主食』」一覧表を
参照してください。下線のパンは鶏卵を使用しています。
◎マークの物資につきましては、「2026年4月～2027年3月分食材料名」一覧表を参照してください。
※マークの物資につきましては、「2026年8月～12月分食材料名」一覧表を参照してください。
★マークの物資につきましては、「2026年10月分食材料名」一覧表を参照してください。