

日 曜	献立名			おもな材料	調味料
	パン 又は ごはん	牛 乳	おかず		
			除去食対象献立	食品	
8 金	麦ご飯	○	県産和牛のカレー	牛肉, じゃがいも, にんじん, たまねぎ, 菜種油, 脱脂粉乳 , ◎48 ソフトチーズ	◎18カレールウ, ◎19ドライカレー, 塩, ◎15こしょう, ◎13ガーリック, ◎10赤ワイン, ◎17カレー粉, ◎25トマケチャップ, ◎27ウスターソース
			野菜の ドレッシングソテー	◎4ベーコン, ※15(冷)ほうれんそう, キャベツ, 菜種油, ◎57乳酸化ドレッシング	塩, ◎15こしょう
12 火	麦ご飯	○	福岡のぶりフライ	★5福岡ぶりのフライ, 菜種油(揚げ油)	◎27ウスターソース
			だいたいの大和煮	牛肉, だいず, ◎40こんにゃく, にんじん, ※14いんげん, れんこん, ※13たけのこ, ※4角切昆布, しょうが, 菜種油	塩, ◎47清酒, 砂糖, ◎45しょうゆ
13 水	キャロット ロールパン	○	とんこつラーメン	★9 中華めん(ラーメン用) , ★1 焼き豚, 青ねぎ, もやし, きくらげ	※3昆布(出し用), ◎28鶏ガラスープ, ★16豚骨スープ, ◎12おろしにんにく, 塩, ◎15こしょう
			野菜炒め	◎37天ぷら, こまつな, にんじん, キャベツ, コーン(ホール), 菜種油	塩, ◎45しょうゆ
			チーズ	★19 一食チーズ	
14 木	麦ご飯	○	みそおでん	鶏肉, うずら卵 , ◎34厚揚げ, ◎39竹輪, ◎40こんにゃく, さとも, だいこん, 菜種油	◎47清酒, 砂糖, ◎45しょうゆ, ◎44赤だしみそ, 塩
			ほうれんそうの炒めもの	ごま ※7しらす干し, ※15(冷)ほうれんそう, もやし, キャベツ, 菜種油, 白ごま(すり)	◎45しょうゆ, ◎9本みりん
15 金	柏型パン	○	煮込みハンバーグ	★2ポークハンバーグ	◎23デミグラスソース, ◎25トマケチャップ, ◎27ウスターソース, 砂糖
			かぶの米粉シチュー	鶏肉, にんじん, ブロッコリー, かぶ, たまねぎ, 菜種油, 米粉, 脱脂粉乳 , ◎48 ソフトチーズ , 牛乳	塩, ◎15こしょう, ◎22コンソメの素
18 月	麦ご飯	○	豆腐のチゲ風	豚肉, ◎35豆腐, ◎41しらたき, たら, にんじん, だいこん, はくさい, ★14キムチ漬, 菜種油	◎43米みそ, ◎42麦みそ, ◎45しょうゆ
			ひじきの炒め煮	◎37天ぷら, にんじん, キャベツ, ※6ひじき, 菜種油	砂糖, ◎45しょうゆ
			ぼんかん	ぼんかん	
19 火	麦ご飯	○	中華丼	豚肉, うずら卵 , ※8 えび , ※16(冷)こまつな, にんじん, はくさい, 根深ねぎ, ※13たけのこ, きくらげ, しょうが, 菜種油, ◎30でん粉	◎47清酒, 塩, ◎15こしょう, ◎21中華スープの素, 砂糖, ◎45しょうゆ, ◎24オイスターソース
			わかめスープ	ごま 鶏肉, 青ねぎ, たまねぎ, 干しいたけ, ※5わかめ, 白ごま(すり)	※3昆布(出し用), さば節(出し用), 塩, ◎45しょうゆ
			味付煮干し	★18一食味付煮干し	
20 水	ライ麦 食パン	○	いちごジャム	★20いちごジャム	
			県産和牛のボルシチ	牛肉, じゃがいも, にんじん, キャベツ, たまねぎ, ピーズ, 菜種油	塩, ◎15こしょう, ◎10赤ワイン, ◎22コンソメの素, ◎14トマピューレー, ◎25トマケチャップ, ◎27ウスターソース
			ツナとマカロニのサラダ	マヨ ★10 マカロニ(ツイスト) , ※1ツナ油漬け, きゅうり, コーン(ホール), ◎6 マヨネーズ	塩, ◎8りんご酢, ◎15こしょう
21 木	麦ご飯	○	福岡のまだいの煮つけ	★24県産まだい, しょうが	◎47清酒, 砂糖, ◎45しょうゆ, ◎9本みりん
			白玉雑煮	★11白玉もち, 鶏肉, ◎36かまぼこ, さとも, かつお菜, にんじん, だいこん, 干しいたけ	※3昆布(出し用), さば節(出し用), ◎47清酒, 塩, ◎45しょうゆ, ◎46淡口しょうゆ

・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、「2020年4月～2021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、「2020年4月～2021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、「2021年1月～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、「2021年1月分食材料名」一覧表を参照してください。

日 曜	献立名			おもな材料	調味料	
	パン 又は ごはん	牛 乳	おかず			
			除去食対象献立			食品
22 金	黒糖 ねじりパン	○	いかしゅうまい		★6いかしゅうまい	◎45しょうゆ, ◎7食酢
			はるさめスープ		鶏肉, ◎52はるさめ, 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, ◎15こしょう, ◎21中華スープの素, ◎45しょうゆ
25 月	麦ご飯	○	さけの塩焼き		★4さけの塩焼き	
			はくさいのみそ汁		◎35豆腐, ◎33油揚げ, じゃがいも, にんじん, はくさい, ※5わかめ	※2煮干し(出し用), ◎42麦みそ, ◎43米みそ
			おかか菜っ葉		★13だいこん葉, 菜種油, ◎50かつお節	◎9本みりん, ◎45しょうゆ
26 火	麦ご飯	○	高野豆腐のうま煮		鶏肉, ※12高野豆腐, ◎39竹輪, にんじん, たまねぎ, えだまめ, ※13たけのこ, 干しいたけ, しょうが, 菜種油	◎47清酒, 砂糖, ◎45しょうゆ, 塩
			甘酢あえ		◎5ロースハム, ◎53緑豆はるさめ, きゅうり, もやし	塩, 砂糖, ◎7食酢, ◎45しょうゆ
			姪浜のりのふりかけ		★17一食姪浜のりのふりかけ	
27 水	メロン パン	○	クリームソース スパゲッティ		◎3スパゲッティ, ◎4ベーコン, ★7ほたて貝柱, にんじん, たまねぎ, ◎32マッシュルーム, 菜種油, ◎58小麦粉(中力), ★15バター, 脱脂粉乳, ◎48ソフトチーズ, 牛乳	塩, ◎15こしょう, ◎22コンソメの素
			チンゲンサイのソテー		★3チキン油漬け, チンゲンサイ, もやし, キャベツ, コーン(ホール), 菜種油	塩, ◎15こしょう, ◎45しょうゆ
28 木	はかた 地どりの 五目飯	○	はかた地どりの五目飯		精白米, もち米, 鶏肉, ◎33油揚げ, にんじん, ★12(冷)ごぼう, 干しいたけ, 菜種油	◎47清酒, 砂糖, ◎45しょうゆ, ◎46淡口しょうゆ, 塩
			すまし汁		※9たちつみれ, 青ねぎ, えのきたけ, ※5わかめ	※3昆布(出し用), さば節(出し用), ◎47清酒, ◎45しょうゆ, ◎46淡口しょうゆ, 塩
			ツナとだいこんの 炒めもの		※1ツナ油漬け, だいこん, ★8塩昆布, 菜種油	塩, ◎45しょうゆ
			みかんゼリー		★21みかんゼリー	
29 金	米粉パン	○	レバーとじゃがいもの 揚げ煮		◎29鶏レバー, じゃがいも, 菜種油(揚げ油)	◎25トクケチャップ, 砂糖, ◎45しょうゆ
			中華風コーンスープ	鶏卵 ごま油	豚肉, 鶏卵, にんじん, 青ねぎ, たまねぎ, ◎31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, ◎30でん粉, ごま油	塩, ◎15こしょう, ◎21中華スープの素, ◎45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、「2020年4月～2021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、「2020年4月～2021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、「2021年1月～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、「2021年1月分食材料名」一覧表を参照してください。