

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
1	木	チーズ ツイスト	○	ペネのミートソース	★9マカロニ(ペンネ)、豚肉、◎28トマト(水煮)、たまねぎ、なす、菜種油	塩、◎14ガーリック、◎15こしょう、◎11赤ワイン、◎29トマトケチャップ、★12トマトペースト、◎31ウスターソース	
				野菜ソテー	★2チキン油漬け、キャベツ、◎36コーン(ホール)、菜種油	塩、◎15こしょう、◎51しょうゆ	
				レモンゼリー	★22レモンゼリー		
2	金	麦ご飯	○	福岡の煮あなご丼	★6福岡の煮あなご		
				みそ汁	◎39油揚げ、じゃがいも、青ねぎ、たまねぎ、※6わかめ	※2煮干し(出し用)、◎48麦みそ、◎49米みそ	
5	月	麦ご飯	○	高野豆腐の八目煮	鶏肉、うずら卵、※12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	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ、塩	
				キャベツとわかめの煮びたし	◎43天ぷら、キャベツ、※6わかめ、◎56かつお節	◎52淡口しょうゆ、◎10本みりん	
6	火	パインパン	○	揚げ魚のレモン風味	★4ホキフリッター、菜種油(揚げ油)	砂糖、◎51しょうゆ、★14レモン果汁	
				ラタトゥイユ	鶏肉、かぼちゃ、トマト、◎28トマト(水煮)、にんじん、ピーマン、たまねぎ、なす、菜種油	塩、◎15こしょう、◎14ガーリック、◎24コンソメの素	
7	水	麦ご飯	○	豚肉のしょうが煮	豚肉、にんじん、たまねぎ、しょうが、菜種油	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ、◎50赤だしみそ	
				すまし汁	★7魚そうめん、青ねぎ、えのきたけ、※6わかめ、★10焼きふ	※4昆布(出し用)、※3さば節(出し用)、◎53清酒、◎51しょうゆ、◎52淡口しょうゆ、塩	
8	木	黒糖パン	○	しゅうまい	★1しゅうまい	◎8食酢、◎51しょうゆ	
				チャブチェ	ごまごま油 豚肉、◎58緑豆はるさめ、にんじん、ピーマン、たまねぎ、たけのこ、きくらげ、干しいたけ、しょうが、菜種油、白ごま(すり)、ごま油	◎13おろしにんにく、塩、◎15こしょう、砂糖、◎51しょうゆ	
9	金	麦ご飯	○	さばの塩焼き	★5さばの塩焼き		
				カレー風味の肉じゃが	豚肉、じゃがいも、◎46こんにやく、にんじん、※13いんげん、たまねぎ、菜種油	◎53清酒、◎19カレー粉、砂糖、◎51しょうゆ	
				えだまめ	★11えだまめ(さやつき)	塩	
12	月	キャロット ロールパン	○	トマトリゾット	精白米、◎4ベーコン、◎28トマト(水煮)、にんじん、※14(冷)ほうれんそう、たまねぎ、菜種油	塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素、◎51しょうゆ	
				キャベツのホットサラダ	★2チキン油漬け、キャベツ、きゅうり、◎36コーン(ホール)、菜種油、◎7乳化ドレッシング	塩、◎15こしょう	
				ヨーグルト	★21ヨーグルト		
13	火	背割り 米粉パン	○	チリコンカーン	豚肉、だいず、にんじん、たまねぎ、菜種油	塩、◎13おろしにんにく、◎15こしょう、◎16パプリカ、◎17チリパウダー、◎22ハヤシルウ、◎25デミグラスソース、◎29トマトケチャップ、◎31ウスターソース	
				とうもろこしの ミルクスープ	鶏肉、にんじん、◎37コーン(クリーム)、◎36コーン(ホール)、たまねぎ、菜種油、牛乳、★13練乳、◎35でん粉	塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素	

・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、「2021年4月～2022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、「2021年4月～2022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4月～7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7月分食材料名」一覧表を参照してください。

2021年7月 福岡市学校給食詳細献立表(小学校:口) 2/2ページ

福岡市教育委員会

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
14	水	麦ご飯	○	鶏飯(けいはん)	鶏卵 鶏肉、★8錦糸卵、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、きゅうり、干しいたけ	砂糖、◎51しょうゆ、◎10本みりん、※4昆布(出し用)、※3さば節(出し用)、◎32鶏ガラスープ、◎53清酒、◎52淡口しょうゆ、塩	
				きびなごの天ぷら		★3きびなごの天ぷら、菜種油(揚げ油)	◎31ウスターソース
				きざみのり		★16一食きざみのり	
15	木	減量 ミルク ねじりパン	○	ミーゴレン	◎2中華めん、鶏肉、えび、※15(冷)こまつな、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、キャベツ、もやし、菜種油	◎13おろしにんにく、塩、◎15こしょう、◎29トマトケチャップ、◎30中濃ソース、◎26オイスターソース、◎18赤唐辛子	
				フルーツ盛り合わせ		★23洋なし、※16黄桃、※17パインアップル	
16	金	麦ご飯	○	夏野菜のカレー	鶏肉、かぼちゃ、オクラ、たまねぎ、なす、菜種油、 脱脂粉乳 、◎54ソフトチーズ	◎20カレールウ、◎21ドライカレー、塩、◎15こしょう、◎14ガーリック、◎19カレー粉、◎29トマトケチャップ、◎31ウスターソース	
				こまつなのソテー		◎4ベーコン、※15(冷)こまつな、キャベツ、◎36コーン(ホール)、菜種油	塩、◎15こしょう
19	月	麦ご飯	○	じゃが麻婆	豚肉、じゃがいも、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、しょうが、菜種油、◎35でん粉	◎13おろしにんにく、★15トウバンジャン、砂糖、◎51しょうゆ、◎50赤だしみそ、◎29トマトケチャップ	
				野菜のじゃこ炒め		※8しらす干し、にんじん、キャベツ、◎36コーン(ホール)、菜種油	◎51しょうゆ、◎10本みりん
20	火	ワンローフ型 食パン	○	ブルーベリージャム	★18ブルーベリージャム		
				レバーとだいたいのから揚げ		◎33鶏レバー、※10煮だいたい、◎35でん粉、米粉、菜種油(揚げ油)	塩
				とうがんのスープ		豚肉、 うずら卵 、こまつな、にんじん、とうがん、たまねぎ、きくらげ、干しいたけ、菜種油	塩、◎15こしょう、◎23中華スープの素、◎51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、「2021年4月～2022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、「2021年4月～2022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4月～7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7月分食材料名」一覧表を参照してください。