

※番号のついている食材については、食材を使用する期間(年、学期、月)ごとに「食材料名」の一覧表があります。中学校、特別支援学校分をあわせて記載しており、校種によって使用する食材が異なりますので、内容をよくご確認ください。

2024年4月コース割表

※各学校の該当コース(ⒶまたはⒷコース)をご確認の上、各コースの日付で献立表をご覧ください。よろしくお願いたします。

	Ⓐコース	Ⓑコース
東区	香椎第2 志賀 福岡 青葉 和白 照葉 多々良中央	箱崎清松 和白丘 箱崎 多々良 香椎第1 松崎 香椎第3 城香
博多区	那珂 席田	東住吉 吉塚 三筑 千代 板付 博多 東光
中央区	友泉	平尾 当仁 警固
城南区	城西	城南 片江 梅林 長尾
南区	春吉 長丘 高宮 柏原 花畑 野間 日佐	三宅 宮竹 筑紫丘 横手 老司
早良区	金武 早良	百道 西福岡 原中央 原 原北 次郎丸 高取 田隈
西区	北崎 下山門 玄洋 内浜 西陵 壱岐 姪浜 壱岐丘 元岡	

[アレルギー対応食を申し込まれた方へ]

- ・詳細献立表は、基本食分で作成しています。
- ・アレルギー対応献立の詳細については、詳細献立表の「アレルギー対応食の有無」(下記参照)をご確認の上、別添の「アレルギー対応食変更一覧[中学校・特別支援学校]」で対象の献立をご覧ください。

(例)

コース		牛乳	主食	おかず	おもな材料	調味料	アレルギー対応食の有無		
Ⓐ	Ⓑ						卵	乳	8種
8 (木)	9 (金)	○	麦ご飯	揚げ鶏のごまだれかけ	鶏肉、①小麦粉、②でん粉、菜種油(揚げ油)、白ごま(いり)	塩、⑦清酒、上白糖、⑧本みりん、⑩濃口しょうゆ	○	○	○
				とうがんのスープ	豚肉、人参、とうがん、玉ねぎ、干しいたけ(カット)、小松菜、菜種油	塩、⑭洋ごしょう、⑮中華スープの素、⑯濃口しょうゆ			
				しらすあえ	※9しらす干し、キャベツ、きゅうり、⑰わかめ	上白糖、塩、⑱濃口しょうゆ、⑲食酢			

ご不明な点がございましたら、各学校または福岡市立第3給食センター(400-0021)にお尋ねください。

1ページ目のコース割をご確認の上、該当コースの日付でご確認ください。

コース		牛乳	主食	おかず	おもな材料	調味料	アレルギー対応食の有無		
(A)	(B)						卵	乳	8種
9 (火)	11 (木)	○	麦ご飯	きびなご磯辺フライ	★11きびなご磯辺フライ、菜種油(揚げ油)				○
				カレー風味の肉じゃが	豚肉、じゃがいも、※4こんにやく(つき出し)、人参、玉ねぎ、さやいんげん、菜種油	◎45カレー粉、三温糖、◎6清酒、◎31濃口しょうゆ			
				いかときゅうりの酢の物	いか、きゅうり、◎30わかめ、 ごま油	上白糖、◎31濃口しょうゆ、◎33食酢			○
11 (木)	9 (火)	○	麦ご飯	ハヤシライス	豚肉、人参、玉ねぎ、※12マッシュルーム、グリーンピース、菜種油、◎9にんにく、 脱脂粉乳	塩、◎10洋こしょう、◎38トマトケチャップ、◎34ウスターソース、◎41ハヤシルウ、◎48デミグラスソース、トマトピューレー	○	○	○
				野菜ソテー	★15ウイナーソーセージ(スライス)、人参、キャベツ、エリンギ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎31濃口しょうゆ			
				パイン&ピーチ	※14パインアップル、※13黄桃				
12 (金)	15 (月)	○	麦ご飯	ひじきのつくだ煮	※17ひじきのつくだ煮				
				レバーと大豆の揚げ煮	◎52鶏レバー、煮大豆、◎1小麦粉、菜種油(揚げ油)	上白糖、◎31濃口しょうゆ、◎33食酢、★7中濃ソース、◎38トマトケチャップ	○	○	○
				春雨スープ	豚肉、◎17緑豆春雨、人参、玉ねぎ、干しいたけ(カット)、みずな、菜種油、 ごま油	塩、◎10洋こしょう、◎6清酒、◎31濃口しょうゆ、◎32淡口しょうゆ、◎44中華スープの素			○
				もやしと小松菜のあえもの	もやし、人参、小松菜、かつお節(糸削り)	上白糖、塩、◎31濃口しょうゆ、◎33食酢			
15 (月)	12 (金)	○	ワンローフ型食パン	あまおうジャム	★5あまおうジャム				ご飯を選択している場合、「◎65一食野菜ふりかけ」が つきます。
				ツナマヨオムレツ	★14ツナマヨオムレツ、菜種油		○		○
				コーンスープ	鶏肉、玉ねぎ、人参、※11コーン(クリーム)、コーン(ホール)、パセリ、菜種油、 脱脂粉乳、牛乳 、※1でん粉	塩、◎10洋こしょう、◎43コンソメの素	○	○	○
				ポテトドレッシングサラダ	◎23ロースハム、じゃがいも、人参、きゅうり、菜種油	塩、◎10洋こしょう、上白糖、◎5りんご酢			

* 主食につきましては、「2024年4月～2025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。

◎マークの食材料につきましては、「2024年4月～2025年3月分食材料名(中学校・特別支援学校)」一覧表を参照してください。

※マークの食材料につきましては、「2024年4月～7月分食材料名(中学校・特別支援学校)」一覧表を参照してください。

★マークの食材料につきましては、「2024年4月分食材料名(中学校・特別支援学校)」一覧表を参照してください。

・アレルギー対応食の詳細につきましては、別添の「2024年4月アレルギー対応食変更一覧 [中学校・特別支援学校]」を参照してください。

・海産物については、業者からえび、かにが混ざる可能性の注意喚起表示があるもののみ、食材料名の一覧表に記載しています。

その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や魚卵が含まれる可能性があります。

・ご不明な点は、各学校または第3給食センター(400-0021)にお尋ねください。

1ページ目のコース割をご確認の上、該当コースの日付でご確認ください。

コース		牛乳	主食	おかず	おもな材料	調味料	アレルギー対応食の有無		
①	②						卵	乳	8種
16 (火)	17 (水)	○	★1赤飯	一食ごま塩	★9一食ごま塩				○
				さわらのみそだれ焼き	さわらの塩焼き、菜種油、しょうが、※1でん粉	上白糖、◎6清酒、◎31濃口しょうゆ、◎18米みそ			
				がめ煮	鶏肉、※6厚揚げ、じゃがいも、※3こんにやく(角)、人参、ごぼう、★4たけのこ、干しいたけ(1/4カット)、さやいんげん、菜種油	三温糖、◎7本みりん、◎6清酒、◎31濃口しょうゆ			
				紅白なます	人参、大根	塩、◎33食酢、上白糖			
17 (水)	16 (火)	○	横割り丸パン	スライスチーズ	◎27スライスチーズ				○ ○
				煮込みハンバーグ	★13ポークハンバーグ、※1でん粉	◎48デミグラスソース、◎38トマトケチャップ、◎34ウスターソース、上白糖	○ ○ ○		
				春キャベツのスープ	鶏肉、人参、キャベツ、玉ねぎ、しめじ、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎31濃口しょうゆ、◎43コンソメの素			
				コールスロー	キャベツ、人参、コーン(ホール)、◎37マヨネーズ	塩、◎10洋こしょう、◎4レモン果汁	○ ○ ○		
18 (木)	19 (金)	○	麦ご飯	チキンカレー	鶏肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、菜種油、◎9にんにく、 脱脂粉乳	塩、◎10洋こしょう、◎43コンソメの素、◎45カレー粉、◎38トマトケチャップ、◎34ウスターソース、◎39カレールウ、◎40ドライカレー	○ ○ ○		
				ごぼうソテー	◎25ベーコン、キャベツ、ごぼう、コーン(ホール)、菜種油	三温糖、◎7本みりん、◎31濃口しょうゆ、塩			
				清見みかん	清見みかん				
19 (金)	18 (木)	○	パン	コロッケ	★12野菜コロッケ、菜種油(揚げ油)				○
				ミネストラスープ	鶏肉、★2マカロニ(ホイール)、人参、キャベツ、玉ねぎ、◎28トマト水煮、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎31濃口しょうゆ、◎43コンソメの素			○
				海藻サラダ	※9ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、※16海藻ミックス、菜種油	上白糖、塩、◎32淡口しょうゆ、◎5りんご酢			
22 (月)	23 (火)	○	麦ご飯	一食菜の花ふりかけ	★8一食菜の花ふりかけ				○
				鶏肉の塩こうじ焼き	鶏肉、菜種油	★10塩こうじ、◎7本みりん、◎31濃口しょうゆ			
				大豆の五目煮	豚肉、煮大豆、※7てんぷら(角天)、※3こんにやく(角)、人参、ごぼう、さやいんげん、角切り昆布、菜種油	三温糖、◎6清酒、◎31濃口しょうゆ			
				しらすあえ	※8しらす干し、キャベツ、きゅうり、◎30わかめ	上白糖、塩、◎31濃口しょうゆ、◎33食酢			
23 (火)	22 (月)	○	キャロットパン	スパゲッティナポリタン	◎13スパゲッティ、豚肉、人参、玉ねぎ、※12マッシュルーム、菜種油、◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、◎38トマトケチャップ、トマトピューレー、◎34ウスターソース			○
				こまつなサラダ	※9ツナ油漬け、小松菜、キャベツ、コーン(ホール)、◎37マヨネーズ	塩、◎10洋こしょう、◎31濃口しょうゆ、◎4レモン果汁	○ ○ ○		
				ヨーグルト	★16ヨーグルト				○ ○

* 主食につきましては、「2024年4月～2025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。

◎マークの食材料につきましては、「2024年4月～2025年3月分食材料名(中学校・特別支援学校)」一覧表を参照してください。

※マークの食材料につきましては、「2024年4月～7月分食材料名(中学校・特別支援学校)」一覧表を参照してください。

★マークの食材料につきましては、「2024年4月分食材料名(中学校・特別支援学校)」一覧表を参照してください。

・アレルギー対応食の詳細につきましては、別添の「2024年4月アレルギー対応食変更一覧 [中学校・特別支援学校]」を参照してください。

・海産物については、業者からえび、かにが混ざる可能性の注意喚起表示があるもののみ、食材料名の一覧表に記載しています。

その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や魚卵が含まれる可能性があります。

・ご不明な点は、各学校または第3給食センター(400-0021)にお尋ねください。

1ページ目のコース割をご確認の上、該当コースの日付でご確認ください。

福岡市教育委員会

コース		牛乳	主食	おかず	おもな材料	調味料	アレルギー対応食の有無		
①	②						卵	乳	8種
24 (水)	25 (木)	○	麦ご飯	鶏肉のから揚げ	鶏肉、◎1小麦粉、※1でん粉、菜種油(揚げ油)	塩、◎10洋こしょう、◎8ガーリック、◎6清酒	○	○	○
				みそ汁	◎55角切り豆腐、※23油揚げ、じゃがいも、人参、玉ねぎ、青ねぎ、◎30わかめ	◎22煮干し(出し用)、◎19麦みそ、◎18米みそ			
				アスパラのごまあえ	グリーンアスパラガス、人参、キャベツ、 白ごま(いり)、白ごま(すり)	上白糖、◎31濃口しょうゆ			○
25 (木)	24 (水)	○	麦ご飯	ショウロンポウ	◎54ショウロンポウ				○
				一食二杯酢	◎47一食二杯酢				
				四川豆腐	※5豆腐、豚肉、人参、玉ねぎ、にら、菜種油、◎9にんにく、しょうが、※1でん粉	三温糖、塩、◎6清酒、◎31濃口しょうゆ、◎44中華スープの素、◎12トウバンジャン、唐辛子			
				もやしをあえもの	もやし、人参	塩、上白糖、◎31濃口しょうゆ			
26 (金)	30 (火)	○	麦ご飯	さばの塩焼き	さばの塩焼き、菜種油				
				高野豆腐のうま煮	鶏肉、◎21高野豆腐、人参、玉ねぎ、干しいたけ(カット)、※22かまぼこ、さやいんげん、菜種油、しょうが	三温糖、◎7本みりん、◎6清酒、◎31濃口しょうゆ、◎32淡口しょうゆ			
				春キャベツサラダ	◎23ロースハム、キャベツ、きゅうり、 白ごま(いり)、白ごま(すり)、◎37マヨネーズ	◎31濃口しょうゆ、塩、◎10洋こしょう、◎5りんご酢	○	○	○
30 (火)	26 (金)	○	背割り米粉パン	ウインナーソテー	◎24ウインナーソーセージ、菜種油、※1でん粉	上白糖、◎38トマトケチャップ、◎34ウスターソース			
				クリームシチュー	鶏肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、菜種油、※2バター、◎1小麦粉、 脱脂粉乳、牛乳	塩、◎10洋こしょう、◎43コンソメの素	○	○	○
				キャベツソテー	キャベツ、菜種油	塩、◎10洋こしょう			
				一食フィッシュ	★3一食フィッシュ				

* 主食につきましては、「2024年4月～2025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。

◎マークの食材料につきましては、「2024年4月～2025年3月分食材料名(中学校・特別支援学校)」一覧表を参照してください。

※マークの食材料につきましては、「2024年4月～7月分食材料名(中学校・特別支援学校)」一覧表を参照してください。

★マークの食材料につきましては、「2024年4月分食材料名(中学校・特別支援学校)」一覧表を参照してください。

・アレルギー対応食の詳細につきましては、別添の「2024年4月アレルギー対応食変更一覧 [中学校・特別支援学校]」を参照してください。

・海産物については、業者からえび、かにが混ざる可能性の注意喚起表示があるもののみ、食材料名の一覧表に記載しています。

その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や魚卵が含まれる可能性があります。

・ご不明な点は、各学校または第3給食センター(400-0021)にお尋ねください。

★4月に使用する食材料、◎2024年4月～2025年3月に使用する食材料、※4～7月に使用する食材料

献立名	除去・代替対応による食材、調味料の変更		
	卵対応	乳対応	8種対応
きびなご磯辺フライ			【代替】「◎68きびなごカリカリフライ」
いかときゅうりの酢の物			【除去】ごま油
ハヤシライス	【除去】脱脂粉乳	【除去】脱脂粉乳	【除去】ハヤシルウ、デミグラスソース、脱脂粉乳 【代替】◎73アレルギー用ハヤシルウ
(中)レバーと大豆の揚げ煮	【除去】小麦粉 【代替】※1でん粉	【除去】小麦粉 【代替】※1でん粉	【除去】小麦粉 【代替】※1でん粉
(中)春雨スープ			【除去】ごま油
ツナマヨオムレツ	【代替】「◎69野菜とわかめの豆乳よせ」		【代替】「◎69野菜とわかめの豆乳よせ」
コーンスープ	【除去】脱脂粉乳	【除去】脱脂粉乳、牛乳 【代替】豆乳	【除去】脱脂粉乳、牛乳 【代替】豆乳
一食ごま塩			なし
スライスチーズ		【代替】「一食プルーン」	【代替】「一食プルーン」 ご飯を選択している場合、 「◎66一食赤じそふりかけ」がつきます。
煮込みハンバーグ	【除去】デミグラスソース	【除去】デミグラスソース	【除去】デミグラスソース
コールスロー	【除去】マヨネーズ 【代替】◎70乳化ドレッシング	【除去】マヨネーズ 【代替】◎70乳化ドレッシング	【除去】マヨネーズ 【代替】◎70乳化ドレッシング
チキンカレー	【除去】脱脂粉乳	【除去】脱脂粉乳	【除去】カレールウ、ドライカレー、脱脂粉乳 【代替】◎72アレルギー用カレールウ

- ・8種対応食のうち、麦なしご飯を選択されている方は麦ご飯やパンが「ご飯(食材:米)」に変更になります。
- ・記号(特)は特別支援学校のみ、記号(中)は中学校のみの献立です。
- ・同じ調理室で3種類の食物アレルギー対応献立を調理するため、コンタミネーション(アレルゲン混入)を完全に防止できません。安全面を考慮して、卵対応、乳対応献立を8種対応献立に合わせる場合もありますので、ご了承ください。
- ・アレルギー専用調理室で使用する唐辛子、ナツメグ、ベイリーフにつきましては、基本食と異なる少量缶を使用しますので、全てそれぞれ「アレルギー用唐辛子」、「アレルギー用ナツメグ」、「アレルギー用ベイリーフ」に変更となります。(除去、代替対応による食材、調味料の変更がない料理についても、アレルギー対応食に使用する唐辛子、ナツメグ、ベイリーフは、全てそれぞれ「アレルギー用唐辛子」、「アレルギー用ナツメグ」、「アレルギー用ベイリーフ」に変更しますのでご注意ください。)
- ・アレルギー専用調理室で使用する揚げ油は、毎回新油を使用しております。

- ・8種対応食とは、「卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、ごま」を除いた給食、または一部代替食品を使用した給食です。8種対応食はこの8種類のアレルゲンがすべて除去されますが、「卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、ごま」以外の食品は使用します。アレルギー対応食変更一覧の内容をよくご確認ください。

★4月に使用する食材料、◎2024年4月～2025年3月に使用する食材料、※4～7月に使用する食材料

献立名	除去・代替対応による食材、調味料の変更		
	卵対応	乳対応	8種対応
コロッケ			【代替】「手作りコロッケ」 (食材料)じゃがいも、キャベツ、人参、 玉ねぎ、菜種油、 大豆フレーク、米粉 (調味料)塩、◎10洋こしょう
ミネストラスープ			【除去】マカロニ
一食菜の花ふりかけ			【代替】「◎62一食さかなそぼろ」
スパゲッティナポリタン			「米粉スパゲッティナポリタン」 【除去】スパゲッティ 【代替】◎71米粉スパゲッティ
こまつなサラダ	【除去】マヨネーズ 【代替】◎70乳化ドレッシング	【除去】マヨネーズ 【代替】◎70乳化ドレッシング	【除去】マヨネーズ 【代替】◎70乳化ドレッシング
ヨーグルト		【代替】「※25豆乳プリン」	【代替】「※25豆乳プリン」
鶏肉のから揚げ	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉
アスパラのごまあえ			「アスパラのごまあえもの」 【除去】白ごま
ショウロンポウ			【代替】「手作り肉団子」 (食材料)鶏肉、玉ねぎ、菜種油、 ※1でん粉、干しいたけ(カット)、 しょうが (調味料)塩、◎44中華スープの素、 ◎6清酒、◎31濃口しょうゆ、 上白糖、◎10洋こしょう
春キャベツサラダ	【除去】マヨネーズ 【代替】◎70乳化ドレッシング	【除去】マヨネーズ 【代替】◎70乳化ドレッシング	【除去】白ごま、マヨネーズ 【代替】◎70乳化ドレッシング
クリームシチュー	【除去】バター、小麦粉、 脱脂粉乳 【代替】米粉、※11コーン(クリーム)	【除去】バター、小麦粉、 脱脂粉乳、牛乳 【代替】米粉、 ※11コーン(クリーム)、豆乳	【除去】バター、小麦粉、脱脂粉乳、牛乳 【代替】米粉、※11コーン(クリーム)、豆乳

- ・8種対応食のうち、麦なしご飯を選択されている方は麦ご飯やパンが「ご飯(食材:米)」に変更になります。
- ・記号(特)は特別支援学校のみ、記号(中)は中学校のみの献立です。
- ・同じ調理室で3種類の食物アレルギー対応献立を調理するため、コンタミネーション(アレルゲン混入)を完全に防止できません。安全面を考慮して、卵対応、乳対応献立を8種対応献立に合わせる場合もありますので、ご了承ください。
- ・アレルギー専用調理室で使用する唐辛子、ナツメグ、ベイリーフにつきましては、基本食と異なる少量缶を使用しますので、全てそれぞれ「アレルギー用唐辛子」、「アレルギー用ナツメグ」、「アレルギー用ベイリーフ」に変更となります。(除去、代替対応による食材、調味料の変更がない料理についても、アレルギー対応食に使用する唐辛子、ナツメグ、ベイリーフは、全てそれぞれ「アレルギー用唐辛子」、「アレルギー用ナツメグ」、「アレルギー用ベイリーフ」に変更しますのでご注意ください。)
- ・アレルギー専用調理室で使用する揚げ油は、毎回新油を使用しております。
- ・8種対応食とは、「卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、ごま」を除いた給食、または一部代替食品を使用した給食です。8種対応食はこの8種類のアレルゲンがすべて除去されますが、「卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、ごま」以外の食品は使用します。アレルギー対応食変更一覧の内容をよくご確認ください。