

※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。

[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)

アレルギー対応食の有無						
日付	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)	○	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、◎38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洋こしょう、◎51中華スープの素、◎38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、◎37わかめ	上白糖、塩、◎38濃口しょうゆ、◎40食酢	

[二次加工食を申し込まれた方へ]

- ・白ごま(いり)のみの使用の場合、白ごま(すり)に変更となります。

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。

日付	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 (火)	○	麦ご飯	カレー風味のきびなごフライ	★8カレー風味のきびなごフライ、菜種油(揚げ油)				○
			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	三温糖、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ			
			いかときゅうりの酢の物	いか、きゅうり、◎31わかめ、 ごま油	上白糖、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢			○
9 (水)	○	麦ご飯	かれいのクリーミーソース焼き	かれい、菜種油、◎71乳化ドレッシング	塩、◎10洋こしょう、◎6清酒			
			手作り肉団子のスープ	鶏肉、青ねぎ、しょうが、※1でん粉、◎56角切り豆腐、人参、玉ねぎ、干しいたけ(カット)、みずな	◎6清酒、塩、◎32濃口しょうゆ、※17昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎33淡口しょうゆ			
			切り干し大根の炒め煮	切干し大根、※8てんぷら(角天)、人参、菜種油	三温糖、◎32濃口しょうゆ			
10 (木)	○	麦ご飯	ハヤシライス	豚肉、人参、玉ねぎ、※14マッシュルーム、菜種油、◎9にんにく、 脱脂粉乳	塩、◎10洋こしょう、◎39トマトケチャップ、◎35ウスターソース、◎42ハヤシルウ、◎49デミグラスソース、トマトピューレー	○	○	○
			野菜ソテー	★12ウインナーソーセージ(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、◎32濃口しょうゆ			
			オレンジゼリー	★14オレンジゼリー				
14 (月)	○	ワンローフ型食パン	あまおうジャム	★3あまおうジャム		ご飯を選択している場合、「◎66一食野菜と雑穀のふりかけ」が つきます。		
			ツナマヨオムレツ	★11 ツナマヨオムレツ 、菜種油		○		○
			ミネストローネ	鶏肉、◎14 マカロニ(シェル) 、じゃがいも、人参、玉ねぎ、キャベツ、セロリー、トマト水煮、パセリ、菜種油、◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、ペイリーフ、◎44コンソメの素、トマトピューレー			○
			フレンチサラダ	◎24ロースハム、キャベツ、きゅうり、菜種油	上白糖、塩、◎10洋こしょう、◎5りんご酢			
15 (火)	○	★2赤飯	一食ごま塩	★7 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、◎32濃口しょうゆ、◎18米みそ			
			がめ煮	鶏肉、※7厚揚げ、じゃがいも、※3こんにやく(角)、人参、ごぼう、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、◎32濃口しょうゆ			
			紅白なます	人参、大根	塩、◎34食酢、上白糖			
		赤飯 (二次加工食のみ)		米、★1小豆				

* 主食につきましては、「2025年4月～2026年3月分食材料名『主食』」一覧表を参照してください。鶏卵を使用しているパンには、下線を引いています。

◎マークの食材料につきましては、「2025年4月～2026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、「2025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、「2025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「2025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。**

日付	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
16 (水)	○	パインパン	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、※14マッシュルーム、菜種油、◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、◎39トマトケチャップ、トマトピューレー、◎35ウスターソース			○
			チキンサラダ	◎27チキン水煮、人参、キャベツ、きゅうり、◎38 マヨネーズ	塩、◎10洋こしょう、◎4レモン果汁	○	○	○
			ヨーグルト	★13 ヨーグルト			○	○
17 (木)	○	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、◎44コンソメの素、◎46カレー粉、◎39トマトケチャップ、◎35ウスターソース、◎40カレールウ、◎41ドライカレー	○	○	○
			ごぼうソテー	◎26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、◎32濃口しょうゆ、塩			
			パイン&ピーチ	※16パインアップル、※15黄桃				
18 (金)	○	横割り丸パン	スライスチーズ	◎28 スライスチーズ			○	○
			ハンバーグ	★10ポークハンバーグ、菜種油、玉ねぎ、※1でん粉	上白糖、◎49デミグラスソース、◎35ウスターソース	○	○	○
			コンソメスープ	鶏肉、◎14 マカロニ(シェル) 、人参、玉ねぎ、キャベツ、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎8ガーリック、◎32濃口しょうゆ、◎44コンソメの素			○
			ポテドレッシングサラダ	※10ツナ油漬け、じゃがいも、人参、きゅうり、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎10洋こしょう、上白糖、◎5りんご酢			
21 (月)	○	麦ご飯	鶏肉の塩こうじ焼き	鶏肉、菜種油	※22塩こうじ、◎7本みりん、◎32濃口しょうゆ			
			大豆の五目煮	豚肉、煮大豆、※8てんぷら(角天)、※3こんにゃく(角)、人参、ごぼう、さやいんげん、★16角切り昆布、菜種油	三温糖、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ			
			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、◎32濃口しょうゆ			○
22 (火)	○	ココアロールパン	コロッケ	◎61野菜コロッケ、菜種油(揚げ油)				○
			春キャベツのスープ	◎26ベーコン、人参、キャベツ、玉ねぎ、しめじ、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎32濃口しょうゆ、◎44コンソメの素			
			アーモンドサラダ	人参、キャベツ、きゅうり、コーン(ホール)、アーモンド(細切り)、菜種油	上白糖、塩、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢			

* 主食につきましては、「2025年4月～2026年3月分食材料名『主食』」一覧表を参照してください。鶏卵を使用しているパンには、下線を引いています。

◎マークの食材料につきましては、「2025年4月～2026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、「2025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、「2025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「2025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。**

日付	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
23 (水)	○	麦ご飯	シュウマイ	◎54シュウマイ				○
			一食二杯酢	◎48一食二杯酢				
			豚肉の オイスターソース炒め	豚肉、人参、玉ねぎ、キャベツ、※11たけのこ、 チンゲンサイ、菜種油、◎9にんにく、※1でん粉	三温糖、◎32濃口しょうゆ、◎6清酒、 ◎50オイスターソース			
			きゅうりの塩昆布あえ	きゅうり、※21塩昆布[二次加工食は ◎59昆布茶を使用]	塩			
24 (木)	○	麦ご飯	一食菜の花ふりかけ	★6一食菜の花ふりかけ				○
			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	◎56角切り豆腐、※27油揚げ、じゃがいも、 人参、玉ねぎ、◎31わかめ	◎22煮干し(出し用)、◎19麦みそ、◎18米みそ			
			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、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢			
25 (金)	○	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、 干ししいたけ(カット)、※26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、 ◎32濃口しょうゆ、◎33淡口しょうゆ			
			春キャベツサラダ	◎24ロースハム、キャベツ、人参、 白ごま(いり)、白ごま(すり)、 ◎38 マヨネーズ	◎32濃口しょうゆ、塩、◎10洋こしょう、 ◎5りんご酢	○	○	○
28 (月)	○	背割り 米粉パン	ウインナーソーテー	◎25ウインナーソーセージ、菜種油、※1でん粉	上白糖、◎39トマトケチャップ、 ◎35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、◎44コンソメの素	○	○	○
			キャベツソーテー	キャベツ、菜種油	塩、◎10洋こしょう			
			一食フィッシュ	※12一食フィッシュ				
			プチ洋なしゼリー (二次加工食のみ)	★15プチ洋なしゼリー (二次加工食では一食フィッシュの提供は ありません。)				
30 (水)	○	麦ご飯	四川豆腐	※6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、 ごま油	三温糖、塩、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ、 ◎45中華スープの素、◎12トウバンジャン			○
			かき玉汁	鶏肉、 鶏卵 、人参、◎31わかめ、えのきたけ、 ※1でん粉	※17昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎6清酒、 塩、◎32濃口しょうゆ、◎33淡口しょうゆ	○		○
			切干し大根の 梅おかかあえ	切干し大根、きゅうり、かつお節(糸削り)、 ※28梅干しペースト	塩、上白糖、◎32濃口しょうゆ			

* 主食につきましては、「2025年4月～2026年3月分食材料名『主食』」一覧表を参照してください。鶏卵を使用しているパンには、下線を引いています。

◎マークの食材料につきましては、「2025年4月～2026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、「2025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、「2025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「2025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、◎2025年4月～2026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
カレー風味のきびなごフライ			【代替】「◎69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】◎74アレルギー用ハヤシルウ
(中)レバーと大豆のしょうゆがらめ	【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)野菜の甘酢漬			【除去】ごま油
ツナマヨオムレツ	【代替】 「◎70野菜とわかめの豆乳よせ」		【代替】「◎70野菜とわかめの豆乳よせ」
ミネストローネ			【除去】マカロニ
一食ごま塩			なし
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】◎72米粉スパゲッティ
チキンサラダ	【除去】マヨネーズ 【代替】◎71乳化ドレッシング	【除去】マヨネーズ 【代替】◎71乳化ドレッシング	【除去】マヨネーズ 【代替】◎71乳化ドレッシング
ヨーグルト		【代替】「※29豆乳プリン」	【代替】「※29豆乳プリン」
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】◎73アレルギー用カレールウ
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、 「◎67一食赤じそふりかけ」がつきます。
ハンバーグ	【除去】デミグラスソース 【代替】◎39トマトケチャップ	【除去】デミグラスソース 【代替】◎39トマトケチャップ	【除去】デミグラスソース 【代替】◎39トマトケチャップ
コンソメスープ			【除去】マカロニ

・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、◎2025年4月～2026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
アスパラのごまあえ			「アスパラのあえもの」 【除去】白ごま
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
シュウマイ			【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) (調味料)塩、◎45中華スープの素、 ◎6清酒、◎32濃口しょうゆ、 上白糖、◎10洋こしょう
一食菜の花ふりかけ			【代替】「◎64一食野菜ふりかけ」
鶏肉のから揚げ	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉
春キャベツサラダ	【除去】マヨネーズ 【代替】◎71乳化ドレッシング	【除去】マヨネーズ 【代替】◎71乳化ドレッシング	【除去】白ごま、マヨネーズ 【代替】◎71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、 ※13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、 ※13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、※13コーン(クリーム)、 豆乳
四川豆腐			【除去】ごま油
かき玉汁	「すまし汁」 【除去】鶏卵、でん粉		「すまし汁」 【除去】鶏卵、でん粉
(中)野菜スープ			【除去】マカロニ

- ・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種類のアレルギー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。