

※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。

2025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。よろしくお願いいたします。

	Ⓐコース	Ⓑコース
東区	香椎第2 志賀 福岡 城香 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 青葉
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 百道松原	百道 西福岡 原中央 原 原北 次郎丸 高取 田隈
西区	北崎 玄洋 西陵 姪浜 元岡	下山門 内浜 壱岐 壱岐丘

[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、◎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洋ごしょう、◎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、ぎゅうり、◎37わかめ	上白糖、塩、◎38濃口しょうゆ、◎40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。

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		
(A)	(B)						卵	乳	8種
8 (火)	10 (木)	○	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			○
10 (木)	8 (火)	○	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				
11 (金)	14 (月)	○	麦ご飯	レバーと大豆の しょうゆがらめ	◎53鶏レバー、煮大豆、◎1 小麦粉 、 菜種油(揚げ油)	◎7本みりん、上白糖、◎32濃口しょうゆ	○	○	○
				つみれ汁	※24たちつみれ、◎56角切り豆腐、玉ねぎ、 干しいたけ(カット)、◎31わかめ	※17昆布(出し用)、さば節(出し用)、塩、 ◎6清酒、◎32濃口しょうゆ、◎33淡口しょうゆ			
				野菜の甘酢漬	キャベツ、きゅうり、 ごま油	上白糖、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢、唐辛子			○
14 (月)	11 (金)	○	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)	16 (水)	○	★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			
16 (水)	15 (火)	○	バインパン	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			○	○

※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。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、「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。

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		
(A)	(B)						卵	乳	8種
17 (木)	18 (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、◎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)	17 (木)	○	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			○
				ポテトドレッシング 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)	22 (火)	○	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こんにやく(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)	21 (月)	○	ココア ロールパン	コロッケ	★9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			
23 (水)	24 (木)	○	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	塩			
24 (木)	23 (水)	○	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			

* 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。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、「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。

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		
(A)	(B)						卵	乳	8種
25 (金)	28 (月)	○	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)、※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)	25 (金)	○	背割り 米粉パン	ウインナーソテー	◎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				
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、 唐辛子			○
				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			
	30 (水)	○	ぶどうパン	ポークチャップ	豚肉、玉ねぎ、しめじ、菜種油	上白糖、塩、◎10洋こしょう、◎8ガーリック、 ◎39トマトケチャップ、◎35ウスターソース、 赤ワイン			
				野菜スープ	鶏肉、◎14マカロニ(シェル)、じゃがいも、 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、 ペイリーフ、◎32濃口しょうゆ、 ◎44コンソメの素			○
				寒天サラダ	※10ツナ油漬け、★4こんにやく寒天、キャベツ、 きゅうり、◎31わかめ、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。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、「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。