

※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
1 (木)	○	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、★27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			
2 (金)	○	麦ご飯	さばそぼろ丼	さば水煮、★20炒り卵、人参、玉ねぎ、むき枝豆、干しいたけ(カット)、しょうが、菜種油	◎6清酒、三温糖、◎32濃口しょうゆ、◎7本みりん、◎18米みそ、塩	○		○
			もずくスープ	鶏肉、※23もずく、※26かまぼこ、◎56角切り豆腐、玉ねぎ、えのきたけ、青ねぎ	※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			
			柏もち	★25柏もち				
			水ようかん (二次加工食のみ)	★26水ようかん (二次加工食では柏もちの提供はありません)				
7 (水)	○	ワンローフ型食パン	スライスチーズ	◎28スライスチーズ			○	○
			照り焼きハンバーグ	★17ポークハンバーグ、菜種油、※1でん粉	◎32濃口しょうゆ、◎7本みりん、上白糖、◎6清酒			
			じゃがいものトマト煮	鶏肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、トマト水煮、菜種油	塩、◎10洋こしょう、ペイリーフ、◎44コンソメの素、◎32濃口しょうゆ、トマトピューレー			
			コーンサラダ	人参、キャベツ、きゅうり、コーン(ホール)、菜種油	上白糖、塩、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢			
8 (木)	○	麦ご飯	きびなごフライ	★15きびなごフライ、菜種油(揚げ油)				○
			一食中濃ソース	◎37一食中濃ソース				
			鶏飯(けいはん)	鶏肉、★19錦糸卵、人参、玉ねぎ、青ねぎ、干しいたけ(カット)	三温糖、◎32濃口しょうゆ、◎7本みりん、◎43鶏ガラスープ、さば節(出し用)、※17昆布(出し用)、◎6清酒、◎33淡口しょうゆ、塩	○		○
			一食きざみのり	★9一食きざみのり		○	○	○
			きんぴらごぼう	※8てんぷら(角天)、人参、ごぼう、菜種油、白ごま(いり)、ごま油	三温糖、◎7本みりん、◎32濃口しょうゆ			○
9 (金)	○	八女茶ロールパン	焼きうどん	◎57うどん、豚肉、いか、※8てんぷら(角天)、人参、玉ねぎ、キャベツ、もやし、干しいたけ(カット)、青ねぎ、菜種油、◎23かつお節(碎片)	塩、◎10洋こしょう、◎39トマトケチャップ、◎35ウスターソース、◎32濃口しょうゆ			○
			ツナドレッシングサラダ	※10ツナ油漬け、人参、キャベツ、きゅうり、菜種油	上白糖、塩、◎10洋こしょう、◎32濃口しょうゆ、◎4レモン果汁、◎34食酢	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。		
			パイン&ピーチ	※16パインアップル、※15黄桃				

※ 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5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5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
12 (月)	○	麦ご飯	豚肉のしょうが煮	豚肉、人参、玉ねぎ、しょうが、菜種油	◎6清酒、三温糖、◎32濃口しょうゆ			
			つみれ汁	※24たちつみれ、玉ねぎ、えのきたけ、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			
			ひじきの炒め煮	※18ひじき、煮大豆、※27油揚げ、人参、キャベツ、菜種油	三温糖、◎32濃口しょうゆ			
13 (火)	○	麦ご飯	ポークカレー	豚肉、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	○	○	○
			海藻サラダ	※10ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、※19海藻ミックス、菜種油	上白糖、塩、◎33淡口しょうゆ、◎5りんご酢			
			アセロラゼリー	★23アセロラゼリー				
14 (水)	○	麦ご飯	チキンチキンごぼう	鶏肉、◎1 小麦粉 、※1でん粉、ごぼう、むき枝豆、菜種油(揚げ油)	◎6清酒、◎32濃口しょうゆ、三温糖、◎7本みりん、塩	○	○	○
			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			
			キャベツのしそあえ	きゅうり、キャベツ、★5赤じそ	塩			
15 (木)	○	チーズツイスト	たかなスパゲッティ	◎13 スパゲッティ 、豚肉、★21たかな漬、人参、玉ねぎ、※9しらす干し、 白ごま(いり) 、菜種油、 ごま油	塩、◎6清酒、◎10洋こしょう、◎32濃口しょうゆ、◎7本みりん			○
			こまつナサラダ	※10ツナ油漬け、小松菜、キャベツ、コーン(ホール)、◎38 マヨネーズ	塩、◎10洋こしょう、◎32濃口しょうゆ、◎4レモン果汁	○	○	○
			豆乳プリン	※29豆乳プリン				
16 (金)	○	麦ご飯	かつおフライ	★14かつおフライ、菜種油(揚げ油)				○
			一食中濃ソース	◎37一食中濃ソース				
			厚揚げの五目煮	鶏肉、※7厚揚げ、※5糸こんにゃく、人参、玉ねぎ、さやいんげん、菜種油、しょうが	三温糖、◎6清酒、◎32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、◎31わかめ	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5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5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
19 (月)	○	米粉パン	黒豆きな粉スプレッド	★1黒豆きな粉スプレッド			○	○
			オムレツ	★18ブレンオムレツ、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	○		○
			パプリカ煮	鶏肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、むき枝豆、菜種油	パプリカ、塩、◎10洋こしょう、 ◎44コンソメの素			
			野菜ソテー	◎24ロースハム、人参、キャベツ、 コーン(ホール)、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎32濃口しょうゆ			
20 (火)	○	麦ご飯	麻婆豆腐	※6豆腐、豚肉、人参、玉ねぎ、干しいたけ(カット)、 青ねぎ、菜種油、しょうが、◎9にんにく、 ごま油 、 ※1でん粉	三温糖、◎32濃口しょうゆ、◎20赤だしみそ、 ◎12トウバンジャン			○
			中華スープ	鶏肉、人参、小松菜、玉ねぎ、えのきたけ、菜種油、 しょうが	塩、◎10洋こしょう、◎6清酒、 ◎32濃口しょうゆ、◎45中華スープの素			
			野菜の甘酢漬	キャベツ、もやし	上白糖、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢			
21 (水)	○	パインパン	タンドリーチキン	鶏肉、玉ねぎ、◎2ヨーグルト(調理用)、 菜種油	◎8ガーリック、◎46カレー粉、パプリカ、 ◎32濃口しょうゆ、塩、◎10洋こしょう	○	○	○
			コンソメスープ	◎26ベーコン、◎14マカロニ(シェル)、 人参、玉ねぎ、キャベツ、パセリ、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			○
			ポテトサラダ	※10ツナ油漬け、じゃがいも、人参、キャベツ、 きゅうり、◎38マヨネーズ	塩、◎10洋こしょう	○	○	○
22 (木)	○	麦ご飯	一食大豆ふりかけ	★12一食大豆ふりかけ				○
			レバーとじゃがいもの から揚げ	◎53鶏レバー、じゃがいも、菜種油(揚げ油)	塩			
			汁ビーフン	◎15ビーフン、豚肉、人参、青ねぎ、玉ねぎ、 ※11たけのこ、干しいたけ(カット)、菜種油、 ◎9にんにく	◎6清酒、塩、◎10洋こしょう、 ◎45中華スープの素、◎32濃口しょうゆ			
			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			
23 (金)	○	食パン	ブルーベリージャム	★6ブルーベリージャム		ご飯を選択 している場合、 「◎64一食野菜 ふりかけ」が つきます。		
			さばの ラビゴットソースかけ	さばの塩焼き(うす塩)、菜種油、玉ねぎ、 トマト水煮	トマトピューレー、上白糖、塩、◎10洋こしょう、 ◎34食酢			
			コーンスープ	鶏肉、玉ねぎ、人参、※13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、◎44コンソメの素	○	○	○
			ジャーマンポテト	◎26ベーコン、じゃがいも、人参、 グリーンアスパラガス、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎8ガーリック			

※ 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5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5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
26 (月)	○	麦ご飯	いわしの辛みそ煮	★13いわし、◎9にんにく、※1でん粉	◎6清酒、三温糖、◎32濃口しょうゆ、◎19麦みそ、◎12トウバンジャン			
			新じゃがのうま煮	豚肉、じゃがいも、※4こんにやく(つき出し)、人参、玉ねぎ、干しいたけ(1/4カット)、さやいんげん、菜種油	三温糖、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ			
			きゅうりの塩もみ	きゅうり	塩			
27 (火)	○	麦ご飯	鶏肉のさっぱり煮	鶏肉、 うずら卵 、人参、玉ねぎ、むき枝豆、菜種油、◎9にんにく	三温糖、塩、◎10洋こしょう、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢	○		○
			若竹汁	※26かまぼこ、◎56角切り豆腐、人参、※11たけのこ、干しいたけ(カット)、◎31わかめ、青ねぎ	※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			
			一食納豆	★2一食納豆				
			一食ひきわり納豆 (二次加工食のみ)	★3一食ひきわり納豆				
28 (水)	○	麦ご飯	お茶の葉かき揚げ	※25ちくわ、玉ねぎ、人参、◎1 小麦粉 、※1でん粉、緑茶、菜種油(揚げ油)	塩	○	○	○
			浦上そばろ	豚肉、※7厚揚げ、※4こんにやく(つき出し)、人参、ごぼう、もやし、菜種油	◎7本みりん、三温糖、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ、◎33淡口しょうゆ			
			ごまじゃこふりかけ	※9しらす干し、 白ごま(いり) 、★7あおさ粉	三温糖、◎7本みりん、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ			○
29 (木)	○	黒糖パン	ポークシチュー	豚肉、じゃがいも、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、◎44コンソメの素、◎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			○
			チキンドレッシング サラダ	◎27チキン水煮、人参、キャベツ、きゅうり、菜種油	上白糖、塩、◎10洋こしょう、◎33淡口しょうゆ、◎4レモン果汁、◎34食酢			
			ヨーグルト	★22 ヨーグルト			○	○
30 (金)	○	麦ご飯	一食姪浜味付けのり	★8一食姪浜味付けのり				
			チャブチェ	豚肉、◎17緑豆春雨、人参、玉ねぎ、ピーマン、※11たけのこ、エリンギ、きくらげ、 白ごま(いり) 、菜種油、しょうが、◎9にんにく、 ごま油	塩、◎32濃口しょうゆ、三温糖、◎6清酒			○
			わかめスープ	鶏肉、玉ねぎ、◎31わかめ、干しいたけ(カット)、えのきたけ、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎45中華スープの素、◎32濃口しょうゆ			
			いかのマヨネーズあえ	いか、人参、きゅうり、キャベツ、◎38 マヨネーズ	塩、◎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。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5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5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。**

★5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
(中) 四川豆腐			【除去】ごま油
(中) 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
野菜スープ			【除去】マカロニ
さばそぼろ丼	【除去】炒り卵 【代替】コーン(ホール)		【除去】炒り卵 【代替】コーン(ホール)
スライスチーズ		【代替】「一食ブルー」	【代替】「一食ブルー」 ご飯を選択している場合、 「◎65一食海藻ふりかけ」がつきます。
きびなごフライ			【代替】「◎69きびなごカリカリフライ」
(中) 卓上中濃ソース	【代替】「◎37一食中濃ソース」	【代替】「◎37一食中濃ソース」	【代替】「◎37一食中濃ソース」
鶏飯(けいはん)	【除去】錦糸卵		【除去】錦糸卵
一食きざみのり	なし	なし	なし
きんぴらごぼう			【除去】白ごま、ごま油
焼きうどん			「焼きビーフン」 【除去】うどん 【代替】◎15ビーフン
ポークカレー	【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
チキンチキンごぼう	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉
たかなスパゲッティ			「たかな炒めビーフン」 【除去】スパゲッティ、白ごま、ごま油 【代替】◎15ビーフン
こまツナサラダ	【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
かつおフライ			【代替】「★16かつお米粉フライ」
(中) 卓上中濃ソース	【代替】「◎37一食中濃ソース」	【代替】「◎37一食中濃ソース」	【代替】「◎37一食中濃ソース」

- ・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、食材料番号が全てそれぞれ「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。

★5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
黒豆きな粉スプレッド		【代替】「◎68メープルジャム」	【代替】「◎68メープルジャム」 ご飯を選択している場合、 「◎63一食さかなそばろ」がつきます。
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」
麻婆豆腐			【除去】ごま油
タンドリーチキン	【除去】ヨーグルト 【代替】豆乳	【除去】ヨーグルト 【代替】豆乳	【除去】ヨーグルト 【代替】豆乳
コンソメスープ			【除去】マカロニ
ポテトサラダ	【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
一食大豆ふりかけ			【代替】「◎67一食赤じそふりかけ」
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
鶏肉のさっぱり煮	【除去】うずら卵		【除去】うずら卵
お茶の葉かき揚げ	「お茶の葉の米粉かき揚げ」 【除去】小麦粉 【代替】米粉	「お茶の葉の米粉かき揚げ」 【除去】小麦粉 【代替】米粉	「お茶の葉の米粉かき揚げ」 【除去】小麦粉 【代替】米粉
ごまじゃこふりかけ			「じゃこふりかけ」 【除去】白ごま
ポークシチュー			【除去】ハヤシルウ、デミグラスソース 【代替】◎74アレルギー用ハヤシルウ
ヨーグルト		【代替】「★24ブルーベリーゼリー」	【代替】「★24ブルーベリーゼリー」
チャプチェ			【除去】白ごま、ごま油
いかのマヨネーズあえ	「いかと野菜のサラダ」 【除去】マヨネーズ 【代替】◎71乳化ドレッシング	「いかと野菜のサラダ」 【除去】マヨネーズ 【代替】◎71乳化ドレッシング	「いかと野菜のサラダ」 【除去】マヨネーズ 【代替】◎71乳化ドレッシング
(中)カレービーンズ			【除去】カレールウ 【代替】◎73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、

食材料番号が全てそれぞれ「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。