

※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5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 三筑 板付 東光 吉塚 千代 博多
中央区	友泉	平尾 警固 当仁
城南区	城西	城南 梅林 片江 長尾
南区	春吉 高宮 花畑 日佐 長丘 柏原 野間	三宅 筑紫丘 老司 宮竹 横手
早良区	金武 早良 百道松原	百道 原中央 原北 高取 西福岡 原 次郎丸 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、⓪1小麦粉、⓪2でん粉、菜種油(揚げ油)、白ごま(いり)	塩、⓪7清酒、上白糖、⓪8本みりん、 ⓪38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、⓪14洋ごしょう、⓪51中華スープの素、 ⓪38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、⓪37わかめ	上白糖、塩、⓪38濃口しょうゆ、⓪40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
	1 (木)	○	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			
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、 ベイリーフ、◎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)	7 (水)	○	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				
7 (水)	2 (金)	○	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、ベイリーフ、 ◎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)	9 (金)	○	麦ご飯	きびなごフライ	★15きびなごフライ、菜種油(揚げ油)				○
				卓上中濃ソース	◎36卓上中濃ソース		○	○	○
				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	○		○
				一食さざみのり	★9一食さざみのり		○	○	○
				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)	8 (木)	○	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。

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
12 (月)	13 (火)	○	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)	12 (月)	○	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)	15 (木)	○	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)	14 (水)	○	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	○ ご飯を選択している場合、「★10一食昆布のつくだ煮」が つきます。		
				こまツナサラダ	※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)	19 (月)	○	麦ご飯	かつおフライ	★14かつおフライ、菜種油(揚げ油)				○
				卓上中濃ソース	◎36卓上中濃ソース		○	○	○
				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			
19 (月)	16 (金)	○	米粉パン	黒豆きな粉ブレッド	★1 黒豆きな粉ブレッド		○	○	
				オムレツ	★18 プレーンオムレツ 、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			

* 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。

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
20 (火)	21 (水)	○	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、唐辛子			○
				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)	20 (火)	○	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)	23 (金)	○	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)	22 (木)	○	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			
26 (月)	27 (火)	○	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)	26 (月)	○	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				

* 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。

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
28 (水)	29 (木)	○	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)	28 (水)	○	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	○	○	○
	30 (金)	○	柏型 ミルクパン	カレービーンズ	豚肉、煮大豆、人参、玉ねぎ、むき枝豆、菜種油、 ◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、◎46カレー粉、 ◎39トマトケチャップ、★11中濃ソース、 ◎40カレールウ			○
				ミネストラスープ	鶏肉、じゃがいも、人参、キャベツ、玉ねぎ、 トマト水煮、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎32濃口しょうゆ、 ◎44コンソメの素			
				ゴールデン キウイフルーツ	ゴールデンキウイフルーツ				
				一食フィッシュ アーモンド	★4一食フィッシュアーモンド				

* 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料、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(食材料: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料、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。