

※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 (木)	○	麦ご飯	福岡産ぶりの煮付	ぶり(切身)、しょうが、※1でん粉	◎6清酒、三温糖、◎32濃口しょうゆ、 ◎7本みりん			
			白玉雑煮	鶏肉、★18白玉もち、※25かまぼこ、人参、小松菜、大根、さといも(乱切り)、干しいたけ(1/4カット) (二次加工食では、白玉もちの提供はありません。)	※18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			
			紅白なます	人参、大根	塩、◎34食酢、上白糖			
			一食炒り黒豆	一食炒り黒豆				
			一食おかき (二次加工食のみ)	※32一食おかき (二次加工食では、 一食炒り黒豆の提供はありません。)				
9 (金)	○	パン	シーフードスパゲッティ	◎13スパゲッティ、◎26ベーコン、いか、 ★6あさり、人参、玉ねぎ、しめじ、みずな、菜種油、 ◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、白ワイン、 ◎32濃口しょうゆ		○	
			ブロッコリーサラダ	※11ツナ油漬け、ブロッコリー、キャベツ、きゅうり、 人参、◎38マヨネーズ	◎32濃口しょうゆ、塩、◎10洋こしょう		○	○
			ヨーグルト	※28ヨーグルト			○	○
13 (火)	○	麦ご飯	ヒレカツ	★9ヒレカツ、菜種油(揚げ油)				○
			野菜カレー	じゃがいも、人参、玉ねぎ、 ★8白花豆&白いんげん豆ペースト、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		○	○
			ほうれんそうソテー	★19ウインナーソーセージ(スライス)、ほうれんそう、 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			
			ココア	※30ココア			○	○
14 (水)	○	麦ご飯	一食海藻ふりかけ	◎65一食海藻ふりかけ				
			かしわうどん	【トッピング】鶏肉、しょうが、菜種油	◎6清酒、三温糖、◎7本みりん、 ◎32濃口しょうゆ			
				◎57うどん、※25かまぼこ、人参、玉ねぎ、 干しいたけ(カット)、春菊	※18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		○	
			ごママヨネーズあえ	◎24ロースハム、キャベツ、きゅうり、 <b>白ごま(すり)、白ごま(いり)、</b> ◎38マヨネーズ	塩、◎32濃口しょうゆ		○	○
15 (木)	○	麦ご飯	レバーとれんこんのから揚げ	◎53鶏レバー、れんこん、菜種油(揚げ油)	◎34食酢、塩			
			豆腐チゲ	豚肉、※6豆腐、大根、白菜、根深ねぎ、 ★21キムチ漬、えのきたけ	◎22煮干し(出し用)、◎19麦みそ、 ◎18米みそ			
			小松菜の炒め煮	※26油揚げ、小松菜、人参、もやし、菜種油	三温糖、◎7本みりん、◎32濃口しょうゆ			
16 (金)	○	チーズ ツイスト	照り焼きミートボール	★15ポークボール、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			
			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			○
			ぽんかん	ぽんかん				

\* 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、「2026年1月～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、「2026年1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「2026年1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のみ、食材料名の一覧表に記載しています。

・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)	○	麦ご飯	めひかりフライ	★11めひかりフライ、菜種油(揚げ油)				○
			一食中濃ソース	◎37一食中濃ソース				
			がんもどきの五目煮	鶏肉、★17がんもどき、※5こんにゃく、じゃがいも、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			
			梅納豆ふりかけ	★3納豆フレーク、★20梅フレーク				
20 (火)	○	ほうれんそうパン	かぶのシチュー	鶏肉、人参、チンゲンサイ、かぶ、玉ねぎ、菜種油、◎1小麦粉、※2バター、脱脂粉乳、牛乳	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	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	※17パインアップル、※16黄桃				
21 (水)	○	麦ご飯	いわしの柚子すだちおろし煮	★13いわしの柚子すだちおろし煮				
			ひじきと大豆のうま煮	豚肉、煮大豆、※9てんぷら(角天)、※3こんにゃく(角)、人参、※19ひじき、さやいんげん、菜種油	三温糖、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ			
			甘酢あえ	◎17緑豆春雨、人参、きゅうり、もやし	塩、上白糖、◎34食酢、◎32濃口しょうゆ			
22 (木)	○	ワンローフ型食パン	黒豆きな粉スプレッド	★2黒豆きな粉スプレッド			○	○
			鶏肉の照り焼き	鶏肉、菜種油	◎7本みりん、上白糖、塩、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ			
			冬野菜のポトフ	◎26ベーコン、大根、人参、玉ねぎ、白菜、セロリー、菜種油	塩、◎32濃口しょうゆ、◎10洋こしょう、◎8ガーリック、ペイリーフ、◎44コンソメの素、◎11洋辛子			
			アーモンドサラダ	人参、キャベツ、ほうれんそう、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 (金)	○	麦ご飯	和風ハンバーグ	★14ポークハンバーグ、菜種油、玉ねぎ、しょうが、◎9にんにく、※1でん粉	上白糖、◎7本みりん、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢			
			春雨スープ	鶏肉、◎17緑豆春雨、人参、玉ねぎ、干しいたけ(カット)、※13たけのこ、青ねぎ、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ、◎33淡口しょうゆ、◎45中華スープの素			
			白菜の塩昆布あえ	みずな、白菜、※22塩昆布[二次加工食は、◎59昆布茶を使用]、白ごま(いり)、ごま油	塩			○

\* 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、「2026年1月～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、「2026年1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「2026年1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のみ、食材料名の一覧表に記載しています。

・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)	○	横割り ミルク丸パン	スライスチーズ	◎28スライスチーズ		○	○	
			たらフライ	★10たらフライ、菜種油(揚げ油)			○	
			一食中濃ソース	◎37一食中濃ソース				
			じゃがいもと卵のスープ	◎26ペーコン、鶏卵、じゃがいも、人参、玉ねぎ、セロリー、パセリ、菜種油、※1でん粉	塩、◎10洋こしょう、◎44コンソメの素、◎32濃口しょうゆ	○	○	
			コールスロー	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			
27 (火)	○	麦ご飯	スタミナたっぷり! 甘辛豚丼	豚肉、人参、根深ねぎ、キャベツ、◎9にんにく、菜種油、※1でん粉	三温糖、◎7本みりん、塩、◎10洋こしょう、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ、◎12トウバンジャン			
			あかもくスープ	鶏肉、★7あかもく、※25かまぼこ、玉ねぎ、※13たけのこ、干しこいたけ(カット)、えのきたけ、青ねぎ	※18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			
			大根の梅おかかあえ	大根、かつお節(糸削り)、※27梅干しペースト	塩、上白糖、◎32濃口しょうゆ			
			一食フィッシュ	※12一食フィッシュ				
			ブチりんごゼリー (二次加工食のみ)	★22ブチりんごゼリー (二次加工食では、一食フィッシュの提供はありません。)				
28 (水)	○	麦ご飯	五目卵焼き	★16五目卵焼き、菜種油		○	○	
			はかた地どりのがめ煮	鶏肉、さといも(乱切り)、人参、さやいんげん、※3こんにゃく(角)、ごぼう、れんこん、干しこいたけ(1/4カット)、菜種油	◎34食酢、三温糖、◎7本みりん、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ			
			もやしのあえもの	もやし、人参	塩、上白糖、◎32濃口しょうゆ			
29 (木)	○	麦ご飯	一食姪浜焼きのり	★4一食焼きのり				
			かれいのソース焼き	かれい、菜種油、しょうが、※1でん粉	◎32濃口しょうゆ、◎35ウスターソース、上白糖、◎6清酒			
			みそ汁	※8厚揚げ、じゃがいも、人参、玉ねぎ、大根、青ねぎ、◎31わかめ	◎22煮干し(出し用)、◎19麦みそ、◎18米みそ			
			おかか菜つ葉	だいこん葉、◎23かつお節(碎片)、菜種油	◎32濃口しょうゆ、◎7本みりん			
30 (金)	○	ライ麦 食パン	ピーフシチュー	牛肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、菜種油、◎9にんにく	上白糖、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、赤ワイン、◎39トマトケチャップ、トマトピューレー、◎42ハヤシルウ、◎49デミグラスソース		○	
			海藻サラダ	※11ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、※20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			
			あまおうタルト	★23あまおうタルト			○	○

\* 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、「2026年1月～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、「2026年1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「2026年1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、食材料名の一覧表に記載しています。

・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、※1月～3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
シーフードスパゲッティ			「シーフード炒めビーフン」 【除去】スパゲッティ 【代替】◎15ビーフン
ブロッコリーサラダ	【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」
ヒレカツ			【代替】「手作りヒレカツ」 (食材料)豚肉、大豆フレーク、米粉、菜種油 (調味料)塩、◎10洋こしょう
野菜カレー	【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
ココア		【代替】「★22プチりんごゼリー」	【代替】「★22プチりんごゼリー」
かしわうどん			「かしわのせ汁ビーフン」 【除去】うどん 【代替】◎16ビーフン(平麺)
ごまマヨネーズあえ	「野菜サラダ」 【除去】マヨネーズ 【代替】◎71乳化ドレッシング	「野菜サラダ」 【除去】マヨネーズ 【代替】◎71乳化ドレッシング	「野菜サラダ」 【除去】マヨネーズ、白ごま 【代替】◎71乳化ドレッシング
ミネストローネ			【除去】マカロニ
めひかりフライ			【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」
かぶのシチュー	【除去】小麦粉、バター、脱脂粉乳 【代替】米粉、 ※14コーン(クリーム)	【除去】小麦粉、バター、脱脂粉乳 牛乳 【代替】米粉、 ※14コーン(クリーム)、 豆乳	【除去】小麦粉、バター、脱脂粉乳 牛乳 【代替】米粉、※14コーン(クリーム)、豆乳
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、 「◎62一食小魚のつくだ煮」がつきます。
白菜の塩昆布あえ			【除去】白ごま、ごま油

・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、ペ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」、「アレルギー用ペイリーフ」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、ペイリーフは、  
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」、「アレルギー用ペイリーフ」に変更しますのでご留意ください。)

・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。

★1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、※1月～3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
スライスチーズ		【代替】「一食プルーン」 ご飯を選択している場合、「◎64-食野菜ふりかけ」がつきます。	
たらフライ			【代替】「★12たら米粉フライ」
(中)卓上中濃ソース	【代替】「◎37-食中濃ソース」	【代替】「◎37-食中濃ソース」	【代替】「◎37-食中濃ソース」
じゃがいもと卵のスープ	「じゃがいものスープ」 【除去】鶏卵、でん粉		「じゃがいものスープ」 【除去】鶏卵、でん粉
五目卵焼き	【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」
ビーフシチュー			【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
あまおうタルト	【代替】 「★24ブルーベリーの米粉タルト」	【代替】 「★24ブルーベリーの米粉タルト」	【代替】「★24ブルーベリーの米粉タルト」

・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、ペ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」、「アレルギー用ペイリーフ」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、ペイリーフは、

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」、「アレルギー用ペイリーフ」に変更しますのでご留意ください。)

・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。