

※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 (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)	○	パインパン	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 ◎57 うどん 、※25かまぼこ、人参、玉ねぎ、干しいたけ(カット)、春菊	◎6清酒、三温糖、◎7本みりん、◎32濃口しょうゆ ※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			○
			ごまマヨネーズあえ	◎24ロースハム、キャベツ、きゅうり、 白ごま(すり) 、 白ごま(いり) 、◎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			○
			ぼんかん	ぼんかん				

* 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)	○	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糸こんにゃく、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」がつけます。		
			パイナップル	※17パイナップル、※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	黒豆きな粉ブレッド	★2黒豆きな粉ブレッド			○	○
			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、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)	○	横割リ 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ベーコン、 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)、こぼろ、れんこん、干しいたけ(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			
			おかか菜っ葉	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	ビーフシチュー	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、ペイリーフ、◎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、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。

★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」	【代替】「一食プルーン」 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。
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」
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、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。