

※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 (金)	○	背割り コッペパン	鶏肉の照り焼き	鶏肉、菜種油	◎7本みりん、上白糖、塩、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ				
			一食乳化ドレッシング	★21一食乳化ドレッシング					
			野菜のスープ煮	※13ベーコン、じゃがいも、人参、玉ねぎ、コーン(ホール)、セロリー、パセリ、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎8ガーリック、◎40コンソメの素、◎30淡口しょうゆ				
			キャベツソテー	キャベツ、菜種油	塩				
7 (木)		麦ご飯	きびなごカリカリフライ	◎67きびなごカリカリフライ、菜種油(揚げ油)					
			鶏飯(けいはん)	鶏肉、★16錦糸卵、人参、玉ねぎ、青ねぎ、干しいたけ(カット)	三温糖、◎29濃口しょうゆ、◎7本みりん、◎39鶏ガラスープ、さば節(出し用)、昆布(出し用)、◎6清酒、◎30淡口しょうゆ、塩	○		○	
			一食きざみのり	★7一食きざみのり		○	○	○	
			きんぴらごぼう	※9てんぷら(角天)、人参、ごぼう、菜種油	三温糖、◎7本みりん、◎29濃口しょうゆ	○	○	○	
			一食チーズ	★4一食チーズ				○	○
			緑茶	※32緑茶					
8 (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、◎42カレー粉、◎35トマトケチャップ、★9中濃ソース、◎36カレールウ			○	
			ポテトスープ	鶏肉、★5ポテトフレーク、じゃがいも、人参、玉ねぎ、菜種油、牛乳、◎3生クリーム、脱脂粉乳、※1でん粉	塩、◎10洋こしょう、◎40コンソメの素	○	○	○	
			海藻サラダ	※11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、◎30淡口しょうゆ、◎5りんご酢				
11 (月)	○	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、◎29濃口しょうゆ、三温糖、◎7本みりん、塩	○	○	○	
			南関あげのみそ汁	◎50角切り豆腐、★3南関あげ、人参、玉ねぎ、えのきたけ、青ねぎ、◎28わかめ	◎22煮干し(出し用)、◎19麦みそ、◎18米みそ				
			切干し大根のトマト煮	切干し大根、※9てんぷら(角天)、人参、菜種油	トマトジュース、◎29濃口しょうゆ	○	○	○	
12 (火)	○	八女茶 ロールパン	たかなスパゲッティ	◎13スパゲッティ、豚肉、※27たかな漬、人参、玉ねぎ、※10しらす干し、菜種油	塩、◎6清酒、◎10洋こしょう、◎29濃口しょうゆ、◎7本みりん			○	
			こまつなサラダ	※11ツナ油漬け、小松菜、キャベツ、コーン(ホール)、◎34マヨネーズ	塩、◎10洋こしょう、◎29濃口しょうゆ、◎4レモン果汁	○	○	○	
			ヨーグルト	※29ヨーグルト			○	○	

* 主食につきましては、「2026年4月～2027年3月分食材料名『主食』」一覧表を参照してください。鶏卵を使用しているパンには、下線を引いています。

◎マークの食材料につきましては、「2026年4月～2027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、「2026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「2026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。

ご飯を選択している場合、「★8一食昆布のつくだ煮」がつきます。

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
13 (水)	○	麦ご飯	えびの カラフルかき揚げ	むきえび 、◎24ロースハム、人参、玉ねぎ、 コーン(ホール)、さやいんげん、◎1 小麦粉 、 ※1でん粉、菜種油(揚げ油)	塩	○	○	○
			厚揚げの五目煮	鶏肉、※8厚揚げ、※6糸こんにゃく、人参、玉ねぎ、 むき枝豆、菜種油、しょうが	三温糖、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ、塩			
			お茶の葉ふりかけ	※10しらす干し、 白ごま(いり) 、緑茶(茶葉)、 かつお節(糸削り)	◎29濃口しょうゆ			○
14 (木)	○	麦ご飯	さばの塩焼き	さばの塩焼き、菜種油				
			かき玉汁	鶏肉、 鶏卵 、たけのこ、◎28わかめ、えのきたけ、 ※1でん粉	昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎6清酒、 塩、◎29濃口しょうゆ、◎30淡口しょうゆ	○		○
			甘酢あえ	◎17緑豆春雨、人参、きゅうり、もやし	塩、上白糖、◎31食酢、◎29濃口しょうゆ			
15 (金)	○	麦ご飯	和風ハンバーグ	★15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、 ◎29濃口しょうゆ、◎31食酢			
			切干し大根のスープ	鶏肉、切干し大根、人参、青ねぎ、玉ねぎ、 干しいたけ(カット)、菜種油、 ごま油 、 ※1でん粉	塩、◎10洋こしょう、◎6清酒、 ◎29濃口しょうゆ、◎41中華スープの素			○
			ひじきの炒め煮	ひじき、※26油揚げ、煮大豆、人参、キャベツ、 菜種油	三温糖、◎29濃口しょうゆ			
18 (月)	○	ワンローフ型 食パン	チキンサラダサンド	※14チキン水煮、人参、キャベツ、きゅうり、 ◎34 マヨネーズ	塩、◎10洋こしょう、◎4レモン果汁	○	○	○
			ミネストローネ	※13ベーコン、◎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、 ◎26トマト水煮、パセリ、菜種油、◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、ベイリーフ、 ◎40コンソメの素、トマトピューレー			○
			米粉のレモンマフィン	★20米粉のレモンマフィン				ご飯を選択 している場合、 「◎64一食海藻 ふりかけ」が つきます。
19 (火)	○	麦ご飯	いわしのぬかみそ炊き	★12いわし、しょうが、※1でん粉	★11ぬかみそ炊き用調味液、◎6清酒、 三温糖、◎29濃口しょうゆ			
			新じゃがのうま煮	豚肉、じゃがいも、※5こんにゃく(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、◎29濃口しょうゆ			
			きゅうりの塩もみ	きゅうり	塩			

* 主食につきましては、「2026年4月～2027年3月分食材料名『主食』」一覧表を参照してください。鶏卵を使用しているパンには、下線を引いています。

◎マークの食材料につきましては、「2026年4月～2027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、「2026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「2026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
20 (水)	○	チーズ ツイスト	焼きうどん	◎51うどん、豚肉、いか、※9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、◎35トマケチャップ、◎32ウスターソース、◎29濃口しょうゆ	○	○	○
			ツナドレッシングサラダ	※11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、◎29濃口しょうゆ、◎4レモン果汁、◎31食酢			
			豆乳プリン	※30豆乳プリン				
21 (木)	○	麦ご飯	ビーフカレー	牛肉、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、◎40コンソメの素、◎42カレー粉、赤ワイン、◎35トマケチャップ、◎32ウスターソース、◎36カレールウ、◎37ドライカレー	○	○	○
			アスパラソテー	◎24ロースハム、人参、グリーンアスパラガス、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎29濃口しょうゆ、◎10洋こしょう、◎8ガーリック			
			パイン&ピーチ	※18パインアップル、※17黄桃				
22 (金)	○	米粉パン	ビーンズスプレッド	★2ビーンズスプレッド			○	○
			春巻	★17春巻、菜種油(揚げ油)				○
			鶏肉のフォー	◎16ビーフン(平麺)、鶏肉、玉ねぎ、もやし、たけのこ、青ねぎ、きくらげ、しょうが、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎6清酒、◎30淡口しょうゆ、◎4レモン果汁、◎39鶏ガラスープ			
			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、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢			
25 (月)	○	麦ご飯	豚丼	豚肉、※5こんにやく(つき出し)、人参、玉ねぎ、小松菜、干しいたけ(カット)、菜種油、※1でん粉	三温糖、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ			
			若竹汁	鶏肉、◎50角切り豆腐、人参、たけのこ、◎28わかめ、青ねぎ	昆布(出し用)、さば節(出し用)、塩、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ、◎30淡口しょうゆ			
			野菜の甘酢漬	キャベツ、きゅうり	上白糖、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢			
			一食フィッシュアーモンド	※12一食フィッシュアーモンド				
			一食おかき (二次加工食のみ)	※31一食おかき (二次加工食では、 一食フィッシュアーモンドの提供はありません)				

* 主食につきましては、「2026年4月～2027年3月分食材料名『主食』」一覧表を参照してください。鶏卵を使用しているパンには、下線を引いています。

◎マークの食材料につきましては、「2026年4月～2027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、「2026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「2026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 (火)	○	横割り ミルク 丸パン	スライスチーズ	◎25スライスチーズ			○	○	
			ホキレモンペッパー フライ	★13ホキレモンペッパーフライ、菜種油(揚げ油)				○	
			ABCマカロニスープ	※13ベーコン、 ★1マカロニ(アルファベット)、人参、 玉ねぎ、キャベツ、セロリー、パセリ、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎8ガーリック、 ◎29濃口しょうゆ、◎40コンソメの素				○
			蒸し野菜の 和風バーニャカウダ ソースかけ	じゃがいも、人参、グリーンアスパラガス、豆乳、 ◎60乳化ドレッシング、◎9にんにく、 かつお節(糸削り)、※1でん粉	◎18米みそ、※21塩こうじ				
27 (水)	○	麦ご飯	一食姪浜味付けのり	★6一食味付けのり					
			シューマイ	◎48シューマイ				○	
			一食二杯酢	◎44一食二杯酢					
			チャブチェ	牛肉、◎17緑豆春雨、人参、玉ねぎ、ピーマン、 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、◎29濃口しょうゆ、三温糖、◎6清酒				○
			しらすあえ	※10しらす干し、キャベツ、きゅうり、◎28わかめ	上白糖、塩、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢				
28 (木)	○	麦ご飯	一食大豆ふりかけ	★10一食大豆ふりかけ				○	
			レバーとじゃがいもの バーベキューソース がらめ	◎47鶏レバー、じゃがいも、菜種油(揚げ油)、 りんごビューレー	上白糖、◎29濃口しょうゆ、 ◎32ウスターソース、◎4レモン果汁				
			中華スープ	豚肉、人参、玉ねぎ、えのきたけ、たけのこ、 干しいたけ(カット)、青ねぎ、菜種油、しょうが、 ◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、◎6清酒、 ◎29濃口しょうゆ、◎41中華スープの素				
			もやしのあえもの	もやし、人参	塩、上白糖、◎29濃口しょうゆ				
			メロンゼリー	★18メロンゼリー					
29 (金)	○	麦ご飯	麻婆豆腐	※7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、◎29濃口しょうゆ、◎20赤だしみそ、 ◎12ウバンジャン			○	
			わかめスープ	鶏肉、玉ねぎ、◎28わかめ、えのきたけ	昆布(出し用)、さば節(出し用)、塩、◎6清酒、 ◎29濃口しょうゆ、◎30淡口しょうゆ				
			いかのマヨネーズあえ	いか、人参、きゅうり、キャベツ、 ◎34 マヨネーズ	塩、◎29濃口しょうゆ	○	○	○	

* 主食につきましては、「2026年4月～2027年3月分食材料名『主食』」一覧表を参照してください。鶏卵を使用しているパンには、下線を引いています。

◎マークの食材料につきましては、「2026年4月～2027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、「2026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「2026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、◎2026年4月～2027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)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)
鶏飯(けいはん)	【除去】錦糸卵		【除去】錦糸卵
一食ぎまのり	なし	なし	なし
きんぴらごぼう	【除去】てんぷら(角天) 【代替】※24ちくわ	【除去】てんぷら(角天) 【代替】※24ちくわ	【除去】てんぷら(角天) 【代替】※24ちくわ
一食チーズ		【代替】「一食炒り黒豆」	【代替】「一食炒り黒豆」
カレービーンズ			【除去】カレールウ 【代替】◎61アレルギー用カレールウ
ポテトスープ	【除去】脱脂粉乳	【除去】牛乳、生クリーム、脱脂粉乳 【代替】豆乳	【除去】牛乳、生クリーム、脱脂粉乳 【代替】豆乳
チキンチキンごぼう	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉
切干し大根のトマト煮	【除去】てんぷら(角天) 【代替】※24ちくわ	【除去】てんぷら(角天) 【代替】※24ちくわ	【除去】てんぷら(角天) 【代替】※24ちくわ
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 【代替】◎15ビーフン
こまつなサラダ	【除去】マヨネーズ 【代替】◎60乳化ドレッシング	【除去】マヨネーズ 【代替】◎60乳化ドレッシング	【除去】マヨネーズ 【代替】◎60乳化ドレッシング
ヨーグルト		【代替】「★19ブルーベリーゼリー」	【代替】「★19ブルーベリーゼリー」
えびのカラフルかき揚げ	「えびのカラフル米粉かき揚げ」 【除去】小麦粉 【代替】米粉	「えびのカラフル米粉かき揚げ」 【除去】小麦粉 【代替】米粉	「カラフル米粉かき揚げ」 【除去】むきえび、小麦粉 【代替】米粉
お茶の葉ふりかけ			【除去】白ごま
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
切干し大根のスープ			【除去】ごま油
チキンサラダサンド	【除去】マヨネーズ 【代替】◎60乳化ドレッシング	【除去】マヨネーズ 【代替】◎60乳化ドレッシング	【除去】マヨネーズ 【代替】◎60乳化ドレッシング
ミネストローネ			【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。

★5月に使用する食材料、◎2026年4月～2027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
焼きうどん	【除去】てんぷら(角天) 【代替】※24ちくわ	【除去】てんぷら(角天) 【代替】※24ちくわ	「焼きビーフン」 【除去】うどん、てんぷら(角天) 【代替】◎15ビーフン、※24ちくわ
ビーフカレー	【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】◎61アレルギー用カレールウ
ビーンズスプレッド		【代替】「◎59メープルジャム」	【代替】「◎59メープルジャム」 ご飯を選択している場合、 「◎58一食さかなそばろ」がつかます。
春巻			【代替】「手作り肉団子」 (食材料)豚肉、玉ねぎ、菜種油、 ※1でん粉、干しいたけ(カット)、 しょうが (調味料)塩、◎41中華スープの素、 ◎6清酒、◎29濃口しょうゆ、 ◎10洋こしょう
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、 「◎66一食赤じそふりかけ」がつかます。
ホキレモンペッパーフライ			【代替】「★14ホキ米粉フライ」
ABCマカロニスープ			「コンソメスープ」 【除去】マカロニ
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)、 しょうが (調味料)塩、◎41中華スープの素、 ◎6清酒、◎29濃口しょうゆ、 上白糖、◎10洋こしょう
チャブチェ			【除去】白ごま、ごま油
一食大豆ふりかけ			【代替】「◎65一食野菜と雑穀のふりかけ」
麻婆豆腐			【除去】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】◎60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】◎60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】◎60乳化ドレッシング
(中)タンドリーチキン	【除去】ヨーグルト	【除去】ヨーグルト	【除去】ヨーグルト

- ・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、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。