

平成22年4月 福岡市特別支援学校（センター方式）給食献立 アレルギー対応献立表（想定）

※飲用牛乳分は減額
※主食のパンは米飯を家庭から持参で対応?

		基本(中学校献立A)		アレルゲン							アレルギー対応献立			
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応) (卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま)	
6	火	米飯	まぐろの揚げ煮							○			まぐろの揚げ煮(ごま除去)	
			わかめスープ											
			野菜炒め			○					○		野菜炒め(えび・ごま油除去、豚肉増量)	
7	水	背割りミルクパン	チリコンカン					○					チリコンカン(デミグラスソース除去)	
			クラムチャウダー		○			○				クラムチャウダー(バター・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳使用)	クラムチャウダー(バター・小麦粉・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳・でん粉使用)	
			フルーツ盛り合わせ											
9	金	米飯	豚肉のしょうが焼き											
			みそ汁											
			即席漬											
12	月	米飯	煮魚(高压処理)											
			すまし汁											
			小松菜の昆布あえ											
13	火	ワンローフ型食パン いちごジャム	オムレツ	○							鶏肉の照り焼き		鶏肉の照り焼き	
			キャロットスープ											
			フライドポテト											
14	水	米飯 一食フィッシュ	ビーフカレー		○			○				ビーフカレー(7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去)	ビーフカレー(7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去)	
			アスパラサラダ	○							アスパラサラダ(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)		アスパラサラダ(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)	
			清見みかん											
15	木	米飯	豆腐のうま煮											
			中華風コーンスープ			○					○			中華風コーンスープ(えび・ごま油除去)
			もやしのナムル									○		もやしのナムル(ごま油除去)
16	金	ぶどうねじりパン	魚のラビゴットソースかけ											
			スープ煮											
			海草サラダ											
		バター		○								ブルーベリージャム	ブルーベリージャム	
19	月	赤飯	鶏肉のから揚げ					○					鶏肉のから揚げ(小麦粉除去、でん粉使用)	
			つみれ汁	○										
			いちご											
			一食ごま塩										無し	
20	火	米飯	魚のマヨネーズソース焼き	○							魚のマヨネーズソース焼き(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)		魚のマヨネーズソース焼き(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)	
			もずくスープ											
			筑前煮											

[illegible]

平成22年5月 福岡市特別支援学校（センター方式）給食献立 アレルギー対応献立表（想定）

※飲用牛乳分は減額
※主食のパンは米飯を家庭から持参で対応？

[illegible]

[illegible]

平成22年6月 福岡市特別支援学校（センター方式）給食献立 アレルギー対応献立表（想定）

※飲用牛乳分は減額
※主食のパンは米飯を家庭から持参で対応？

[illegible]

[illegible]

平成22年7月 福岡市特別支援学校（センター方式）給食献立 アレルギー対応献立表（想定）

※飲用牛乳分は減額
※主食のパンは米飯を家庭から持参で対応？

[illegible]

平成22年9月 福岡市特別支援学校（センター方式）給食献立 アレルギー対応献立表（想定）

※飲用牛乳分は減額
※主食のパンは米飯を家庭
から持参で対応？

基本(中学校献立A)				アレルゲン							アレルギー対応献立				
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	いも	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応) (卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま)		
2	木	米飯	チキンカレー		○			○				チキンカレー(7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去)豆乳追加	チキンカレー(7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去、豆乳・コーンスターチ使用)		
			フレンチサラダ												
			フルーツ盛り合わせ												
3	金	キャロットロールパン	手作り五目卵焼き	○							五目卵焼き(豆腐とかぼちゃで手作り)		五目卵焼き(豆腐とかぼちゃで手作り)		
			焼きうどん					○						焼きうどん(うどん等のアレルギー対応物資使用)	
			野菜スープ												
6	月	米飯	かにカツレツ	○				○			いかフリッター(鶏卵除去、でん粉使用)		いかフリッター(鶏卵・小麦粉除去、でん粉使用)		
		一食中濃ソース	中華スープ							○				中華スープ(ごま油除去)	
		きくらげのつくだ煮	野菜の甘酢漬							○					野菜の甘酢漬(ごま油除去)
7	火	米飯	コロッケ	○				○			煮魚		煮魚		
			野菜スープ												
			ごまドレッシングサラダ							○				ごまドレッシングサラダ(ごま・ごま油除去)	
8	水	チーズパン	鶏肉のマリネ焼き												
			ポークビーンズ												
			ラフランスゼリー												
9	木	米飯	白身魚の天ぷら	○				○			白身魚の天ぷら(鶏卵除去)		白身魚のから揚げ(鶏欄・小麦粉除去、でん粉使用)		
		一食天つゆ	みそ汁												
		豚肉の炒り煮													
10	金	米飯	かれないのうめみそ焼き												
			わかめスープ												
			肉じゃが												
13	月	ワンローフ型食パン	シュウマイ					○					春巻(ライスペーパーで代替)		
		いちじくジャム	中華野菜炒め							○				中華野菜炒め(ごま油除去、サラダ油使用)	
			中華スープ							○					中華スープ(ごま油除去)
			みかんジュース												
14	火	米飯	かれないフライ					○					かれないフライ(小麦粉除去)		
		一食中濃ソース	つみれ汁	○										つみれ汁(鶏卵除去つみれを手作り)	
		深川井													
15	水	米飯	鶏肉の照り焼き												
			すまし汁	○											
			切干し大根の煮物												

[illegible]

平成22年10月 福岡市特別支援学校（センター方式）給食献立 アレルギー対応献立表（想定）

※飲用牛乳分は減額
※主食のパンは米飯を家庭から持参で対応？

[illegible]

[illegible]

平成22年11月 福岡市特別支援学校（センター方式）給食献立 アレルギー対応献立表（想定）

※飲用牛乳分は減額																		
		基本(中学校献立A)				アレルゲン					アレルギー対応献立							
日	曜	主食 添え物		おかず		卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応		②乳・乳製品対応		③特定原材料対応) (卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま)	
2	火	クロワッサン ラフランスゼリー	スパゲッティナポリタン							○								スパゲッティナポリタン(きびめん使用)
			野菜スープ															
			コーンサラダ															
4	木	米飯	魚のしょうが焼き															
			すき焼き															
			大根サラダ	○						○	大根サラダ(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)		大根サラダ(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用、ごま除去)					
5	金	米飯	レバーとじゃがいものから揚げ															
			中華スープ煮			○										中華スープ煮(えび除去)		
			小松菜のナムル							○						小松菜のあえもの(ごま・ごま油除去)		
8	月	食パン ブルーベリージャム	オムレツ	○									鶏肉の照り焼き				鶏肉の照り焼き	
			ボークビーンズ															
			チキンドレッシングサラダ															
9	火	胚芽食パン いちご&マーガリン	豚肉のケチャップ焼き															
			あさりのクリーム煮		○				○					あさりのクリーム煮(バター・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳使用)		あさりのクリーム煮(バター・小麦粉・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳・でん粉使用)		
			コールスロー															
10	水	米飯	魚のソース焼き															
			一食のりのつくだ煮															
			のっぺい汁															
			ひじきと大豆のうま煮															
11	木	柏型ミルクパン スライスチーズ	ハンバーグ	○	○				○				ハンバーグ(卵、乳、小麦除去)	ハンバーグ(卵、乳、小麦除去)	ハンバーグ(卵、乳、小麦除去)			
			スープ煮															
			わかめサラダ							○						わかめサラダ(ごま・ごま油除去)		
					○								マーガリン		マーガリン			
12	金	米飯	かつおのホイル蒸し															
			豚汁															
			中華サラダ							○						中華サラダ(ごま油除去)		
15	月	米飯	えびの天ぷら			○			○								かき揚げ(えび・小麦粉除去、でん粉使用)	
			具うどん						○							具うどん(米粉うどん使用)		
			一食天つゆ								○					酢みそあえ(ごま除去)		
			のりかつおふりかけ		○						○			うめじそふりかけ		うめじそふりかけ		
16	火	ごまおさつパン	ボルシチ															
			ツナドレッシングサラダ															
			梨															
			一食チーズ		○									一食大豆		一食大豆		

		基本(中学校献立A)		アレルゲン							アレルギー対応献立			
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応) (卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま)	
17	水	米飯	さんまのみぞれかけ											
			わかめスープ											
			高野豆腐のうま煮											
18	木	米飯	ちゃんこ煮											
			ごまあえ							○			和風あえ(ごま除去)	
			こんにやくと豚肉のみそ煮込み							○			こんにやくと豚肉のみそ煮込み(ごま油除去)	
			ヨーグルト		○							りんごゼリー	りんごゼリー	
19	金	ぶどうねじりパン 一食中濃ソース	かわいいフライ					○					魚のから揚げ(小麦粉除去)	
			ポトフ											
			マカロニサラダ	○					○		野菜サラダ(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)		野菜サラダ(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用、マカロニ除去)	
			ココア											
22	月	米飯	ボークカレー(カレー粉1/2)		○			○			ボークカレー(7品目除去カレー ルウ使用、脱脂粉乳除去)		ボークカレー(7品目除去カレー ルウ使用、脱脂粉乳除去)	
			海藻サラダ											
			フルーツヨーグルトあえ		○							フルーツミックス		フルーツミックス
24	水	米飯	ホキのマヨネーズ焼き(骨除去)	○										
			土佐煮											
			即席漬け								○			即席漬(ごま・ごま油除去)
			のりたまごふりかけ	○							うめじそふりかけ		うめじそふりかけ	
25	木	チーズツイスト 一食二杯酢	シュウマイ					○					シュウマイ(手作り、ライスペーパー使用)	
			白菜のスープ								○			
			大豆入りかりんとう						○					大豆入りかりんとう(小麦粉除去)
26	金	米飯	豆腐の中華煮							○			豆腐の中華煮(ごま油除去)	
			みそ汁											
			ごまドレッシングサラダ								○			チキンドレッシングサラダ
29	月	米飯	煮魚(さば高压処理)											
			もずくスープ											
			みそおでん	○							みそおでん(うずら卵除去、他を増量)		みそおでん(うずら卵除去、他を増量)	
			みかん											
30	火	背割り米粉パン	ウインナーソーセージ	○	○						豚肉のマリネ焼き	豚肉のマリネ焼き	豚肉のマリネ焼き	
			トマトスープ煮											
			ごまあえマヨネーズあえ	○							○	ブロッコリーサラダ(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)		ブロッコリーサラダ(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用、ごま除去)
1	水	ねじりパン	ビーフシチュー		○			○				牛肉のトマト煮		牛肉のトマト煮
			ほうれんそうサラダ											
			りんご											
		ソフトミルク		○								マーガリン		マーガリン

平成22年12月 福岡市特別支援学校（センター方式）給食献立 アレルギー対応献立表（想定）

※飲用牛乳分は減額
※主食のパンは米飯を家庭から持参で対応？

[illegible]

16	木	米粉パン ココアスプレッド	オムレツ	○							鶏肉の照り焼き		鶏肉の照り焼き
			ポトフ										
			ミニマト										
					○							一食はちみつ	一食はちみつ
17	金	米飯 一食うめじそふりかけ	筑前煮										
			みそ汁										
			切干し大根サラダ	○						○	切干し大根サラダ(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)		切干し大根サラダ(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用、ごま除去)
20	月	米飯	厚揚げの五目煮										
			つみれ汁										
			たかなの油炒め							○			たかなの油炒め(ごま・ごま油除去)
21	火	胚芽食パン いちごジャム	かわいいのムニエル		○			○				魚のラビゴットソースかけ	魚のラビゴットソースかけ
			かぼちゃのクリーム煮		○			○			かぼちゃのクリーム煮(バター・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳使用)	かぼちゃのクリーム煮(バター・小麦粉・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳・でん粉使用)	
			フレンチサラダ										
22	水	ミルクセントロールパン	鶏肉のマリネ焼き										
			ミネストローネ					○					ミネストローネ(マカロニ除去、じゃがいも増量)
			ほうれんそうサラダ										
			ケーキ	○	○			○			お米のカップケーキ(卵・乳・小麦不使用)	お米のカップケーキ(卵・乳・小麦不使用)	お米のカップケーキ(卵・乳・小麦不使用)

平成23年1月 福岡市特別支援学校（センター方式）給食献立 アレルギー対応献立表（想定）

※飲用牛乳分は減額
※主食のパンは米飯を家庭から持参で対応？

※飲用牛乳分は減額

		基本(中学校献立A)		アレルゲン							アレルギー対応献立		
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応 (卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま)
12	水	米飯	ホキの照り焼き										
			白玉雑煮										
			紅白なます							○			紅白なます(ごま除去)
13	木	ワッサンロール	かにカツレツ	○	○		○	○			鶏肉のから揚げ(でん粉使用)	鶏肉のから揚げ(でん粉使用)	鶏肉のから揚げ(でん粉使用)
			ポークビーンズ					○					ポークビーンズ(デミグラスソース除去)
			いちご										
			ヨーグルト		○							みかんゼリー	みかんゼリー
14	金	米飯	ビーフカレー		○			○				ビーフカレー(7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去)	ビーフカレー(7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去)
			ハムのマリネ										
			キウイフルーツ										
17	月	米飯	かわいいのマヨネーズ焼き	○				○			かわいいのマヨネーズ焼き(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)		かわいいのマヨネーズ焼き(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)
			里芋のうま煮										
		あさりのつくだ煮	ほうれんそうのごまあえ							○			ほうれんそうのあえもの(ごま除去)
18	火	キャロットロールパン	明太子スパゲッティ		○			○				明太子スパゲッティ(バター除去)	五目ビーフン(7品目・ごま油除去)
			コーンスープ		○							コーンスープ(乳製品除去、豆乳使用)	コーンスープ(乳製品除去、豆乳使用)
			コールスロー	○				○			コールスロー(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)		コールスロー(7品目除去マヨネーズタイプドレッシング使用)
			ココア										
19	水	米飯	さんまの塩焼き										
			みそ汁										
			五目きんぴら							○			五目きんぴら(ごま除去)
20	木	米飯	ちくわの磯辺揚げ					○					ちくわの磯辺揚げ(でん粉使用)
			肉じゃが										
			小松菜の炒めもの							○			小松菜の炒め物(ごま除去)
21	金	柏型ミルクパン	煮込みハンバーグ	○	○			○			煮込みハンバーグ(乳、卵、小麦除去)	煮込みハンバーグ(乳、卵、小麦除去)	煮込みハンバーグ(乳、卵、小麦除去)
			冬野菜のポトフ										
			ツナドレッシングサラダ										
		一食チーズ			○							一食フィッシュ	一食フィッシュ
24	月	米飯	煮魚										
			もずくスープ										
			大豆の五目煮										
25	火	米飯	親子丼	○							そばろ丼		
			つみれ汁										
		ごぶ漬	大根サラダ	○						○	大根サラダ(7品目除去マヨネーズ使用)		大根サラダ(7品目除去マヨネーズ使用、ごま除去)

		基本(中学校献立A)		アレルゲン							アレルギー対応献立		
日	曜	主食 添え物	おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	ごま	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応) (卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま)
26	水	米粉パン	ホキのトマトソースかけ										
			白菜のクリーム煮		○			○				白菜のクリーム煮(バター・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳使用)	白菜のクリーム煮(バター・小麦粉・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳・でん粉使用)
			ほうれんそうサラダ										
		ビーンズブレッド			○							いちごジャム	いちごジャム
27	木	赤飯 一食ごま塩	筑前煮										
			すまし汁										
			ブロッコリーのごまあえ							○			ブロッコリーのあえもの(ごま除去)
			洋なしタルト	○	○			○			ゼリー	ゼリー	ゼリー
28	金	米飯	豆腐の中華煮							○			豆腐の中華煮(ごま油除去)
			中華風コンソープ	○		○					中華風コンソープ(鶏卵除去)		中華風コンソープ(鶏卵・えび除去)
			白菜の酢の物										
31	月	ぶどうねじりパン	かれいフライ					○					かれいの天ぷら(でん粉使用)
			肉団子のトマトスープ		○			○				肉団子のトマトスープ(乳・小麦粉除去)	肉団子のトマトスープ(乳・小麦粉除去)
			ぼんかん										
		タルタルソース		○				○			一食中濃ソース		一食中濃ソース

平成23年2月 福岡市特別支援学校（センター方式）給食献立 アレルギー対応献立表（想定）

※飲用牛乳分は減額
※主食のパンは米飯を家庭から持参で対応？

		基本(中学校献立A)				アレルゲン				アレルギー対応献立				
日	曜	主食 添え物		おかず	卵	乳	えび	かに	小麦粉	落花生	そば	①卵対応	②乳・乳製品対応	③特定原材料対応) (卵・乳・えび・かに・小麦粉・そば・落花生・ごま)
1	火	背割り米粉パン	ウインナーソーセージ	○	○							豚肉のマリネ焼き	豚肉のマリネ焼き	豚肉のマリネ焼き
			スープ煮											
			コールスロー											
2	水	米飯	魚のごまだれ焼き(骨除去)							○				魚のしょうゆだれ焼き
			だぶ											
			大学芋							○				大学芋(ごま除去)
3	木	くるみパン	鶏肉の照り焼き											
			冬野菜のポトフ											
			キウイフルーツ											
4	金	米飯	ボークカレー(カレー粉1/2)		○			○				ビーフカレー(7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去)	ビーフカレー(7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去)	ビーフカレー(7品目除去カレールウ使用、脱脂粉乳除去)
			海藻サラダ											
			フルーツミックス											
7	月	米飯	さばの塩焼き(高压処理)											
			みそ汁											
			高野豆腐のうま煮											
8	火	柏型ミルクパン	ハンバーグ(手作り)	○	○			○				ハンバーグ(卵・乳・小麦除去)	ハンバーグ(卵・乳・小麦除去)	ハンバーグ(卵・乳・小麦除去)
			トマトスープ煮											
			ブロッコリー											
			スライスチーズ		○						一食フィッシュ	一食フィッシュ		
			一食タルタルソース	○							マヨネーズタイプドレッシング	マヨネーズタイプドレッシング		
9	水	米飯	揚げぎょうざ					○		○				手作り揚げぎょうざ(ライスベーパー使用、ごま油除去)
			ホウホウタン	○						○	ホウホウタン(鶏卵除去)		ホウホウタン(鶏卵除去)	
			一食二杯酢											
10	木	米飯	さばの味噌煮(高压処理)											
			のっぺい汁											
			ひじきと大豆のうま煮											
14	月	胚芽食パン	スペイン風オムレツ	○	○							タンドール風チキン	タンドール風チキン(ヨーグルト除去)	タンドール風チキン(ヨーグルト除去)
			はちみつ&マーガリン	かぼちゃクリーム煮		○		○			かぼちゃのクリーム煮(バター・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳使用)		かぼちゃのクリーム煮(バター・小麦粉・脱脂粉乳・牛乳・生クリーム除去、マーガリン・豆乳・でん粉使用)	
			フレンチサラダ											
15	火	米飯	かつおのホイル蒸し(高压処理)											
			白菜のスープ							○				白菜のスープ(ごま油除去)
			こんにやくと豚肉のみそ煮込み(赤唐辛子除去)							○				こんにやくと豚肉のみそ炒め(ごま油除去)

[illegible]

平成23年3月 福岡市特別支援学校（センター方式）給食献立 アレルギー対応献立表（想定）

※飲用牛乳分は減額
※主食のパンは米飯を家庭から持参で対応？

[illegible]

[illegible]