

日	曜	献立名	献立名		おもな材料	調味料		
			パン 又は ごはん	牛乳			おかず	
							除去食対象献立	食品
9	火	麦ご飯	○	牛丼	牛肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、干しいたけ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎48しょうゆ		
				すまし汁	◎20豆腐、◎6かまぼこ、みずな、えのきたけ、※6わかめ	※5昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎27清酒、◎48しょうゆ、◎49淡口しょうゆ、塩		
10	水	減量ミルク ねじりパン	○	焼きそば	★7中華めん、豚肉、◎7天ぷら、にんじん、青ねぎ、キャベツ、たまねぎ、もやし、きくらげ、★5あおさ粉、菜種油	塩、◎31こしょう、◎23トマケチャップ、◎34中濃ソース、◎35ウスターソース		
				フルーツ盛り合わせ	★13フルーツ寒天、※15黄桃、※16パインアップル、★14みかん			
12	金	麦ご飯	○	きびなごフライ	★4きびなごフライ、菜種油(揚げ油)	◎35ウスターソース		
				がめ煮	鶏肉、◎19厚揚げ、じゃがいも、◎13こんにゃく、にんじん、いんげん、★8たけのこ、干しいたけ、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎48しょうゆ		
15	月	麦ご飯	○	さばの塩焼き	さばの塩焼き			
				だいたいの五目煮	豚肉、※8だいず、◎7天ぷら、◎13こんにゃく、にんじん、いんげん、★8たけのこ、角切昆布、菜種油	塩、◎27清酒、砂糖、◎48しょうゆ		
16	火	減量 キャロット パン	○	スパゲッティミートソース	◎10スパゲッティ、豚肉、にんじん、たまねぎ、(冷)しめじ、菜種油	塩、◎31こしょう、赤ワイン、◎23トマケチャップ、トマトペースト、◎35ウスターソース		
				海藻サラダ	キャベツ、きゅうり、コーン(ホール)、★6海藻ミックス、菜種油	塩、◎25りんご酢、◎49淡口しょうゆ、砂糖		
				ヨーグルト	★11ヨーグルト			
17	水	麦ご飯	○	チキンカレー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、菜種油、 脱脂粉乳 、◎17ソフトチーズ	◎38カレールウ、◎39ドライカレー、塩、◎31こしょう、◎30ガーリック、◎37カレー粉、◎23トマケチャップ、◎35ウスターソース		
				ベーコンソテー	◎1ベーコン、(冷)ほうれんそう、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎31こしょう		
18	木	ワンローフ型 食パン	○	煮込みハンバーグ	★2ポークハンバーグ	※14デミグラスソース、◎23トマケチャップ、◎35ウスターソース、砂糖		
				洋風スープ	鶏肉、じゃがいも、にんじん、ほうれんそう、キャベツ、たまねぎ、セロリー、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、◎48しょうゆ		
19	金	麦ご飯	○	鶏のから揚げ	鶏肉、※13でん粉、菜種油(揚げ油)	塩、◎31こしょう、◎30ガーリック		
				春キャベツのみそ汁	◎20豆腐、※9油揚げ(カット)、青ねぎ、にんじん、キャベツ、たまねぎ、※6わかめ	※4煮干し(出し用)、◎45麦みそ、◎46米みそ		
				姪浜の味付けのり	◎50一食姪浜の味付けのり			

・網かけは、除去食対象献立です。「マヨ:マヨネーズ」の略です。

*麦ご飯・パンにつきましては、「2024年4月～2025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。

◎マークの物資につきましては、「2024年4月～2025年3月分食材料名」一覧表を参照してください。

※マークの物資につきましては、「2024年4月～7月分食材料名」一覧表を参照してください。

★マークの物資につきましては、「2024年4月分食材料名」一覧表を参照してください。

日	曜	献立名	献立名		おもな材料	調味料		
			パン 又は ごはん	牛乳			おかず	
							除去食対象献立	食品
22	月	麦ご飯	○	しゅうまい	★3しゅうまい	◎24食酢、◎48しょうゆ		
				豚肉のオイスターソース炒め	豚肉、こまつな、にんじん、キャベツ、たまねぎ、きくらげ、しょうが、菜種油、※13でん粉	◎27清酒、◎44オイスターソース、砂糖、◎48しょうゆ		
23	火	黒糖パン	○	米粉ミルクシチュー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、グリーンピース、菜種油、米粉、 脱脂粉乳 、◎17 ソフトチーズ 、 牛乳	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素		
				アスパラ菜のソテー	◎1ベーコン、アスパラ菜、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎31こしょう		
24	水	麦ご飯	○	がんもどきの五目煮	鶏肉、※10がんとどき、◎13こんにゃく、にんじん、たまねぎ、えだまめ、干しいたけ、しょうが、菜種油	◎27清酒、砂糖、◎48しょうゆ		
				野菜のツナあえ	※1ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、もやし	◎25りんご酢、塩、砂糖、◎48しょうゆ、◎24食酢		
25	木	背割り米粉パン	○	ポイルドソーセージ	★1ウインナーソーセージ			
				じゃがいもと卵のスープ	鶏卵 鶏肉、 鶏卵 、じゃがいも、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、セロリー、菜種油	塩、◎31こしょう、◎43コンソメの素、◎48しょうゆ		
				キャベツのカレーソテー	キャベツ、菜種油	塩、◎37カレー粉		
26	金	麦ご飯	○	レバーとだいずの揚げ煮	◎3鶏レバー、煮だいず、※13でん粉、米粉、菜種油(揚げ油)	◎23トマトケチャップ、砂糖、◎48しょうゆ		
				中華スープ	豚肉、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、★8たけのこ、きくらげ、干しいたけ、菜種油	塩、◎31こしょう、◎42中華スープの素、◎48しょうゆ		
				ひじきのつくだ煮	★9一食ひじきのつくだ煮			
30	火	麦ご飯	○	麻婆豆腐	豚肉、だいず(フレーク)、◎20豆腐、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、干しいたけ、しょうが、菜種油、※13でん粉	◎29おろしにんにく、砂糖、◎48しょうゆ、◎47赤だしみそ、赤唐辛子		
				こまつなの炒めもの	※3しらす干し、(冷)こまつな、もやし、キャベツ、菜種油	◎48しょうゆ、◎28本みりん		

・網かけは、除去食対象献立です。「マヨ:マヨネーズ」の略です。
 *麦ご飯・パンにつきましては、「2024年4月～2025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。
 ◎マークの物資につきましては、「2024年4月～2025年3月分食材料名」一覧表を参照してください。
 ※マークの物資につきましては、「2024年4月～7月分食材料名」一覧表を参照してください。
 ★マークの物資につきましては、「2024年4月分食材料名」一覧表を参照してください。

最終チェックに活用してね!



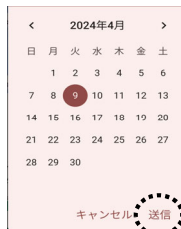
～ひと月分のアレルギーをLINEで一度に確認する方法をご存じですか～

福岡市LINE公式アカウントを友達追加し、情報の配信登録を行うと、学校給食の献立情報や、登録したアレルギー情報を受けとることができます。「生活情報一覧」→「子育て」→「受信設定」→「学校」から、小学校の登録やお知らせ時刻を設定できる他、アレルギー情報はこちらで登録ができます。



友達追加はこちらから↑

毎月25日頃、「生活情報一覧」→「子育て」→「入学準備・学校生活」→「小学校給食献立」を選択すると、指定した日付の献立を1か月分確認できます。



「日付を選択」→日付をタップ を繰り返し1か月分行くと、献立内容とアレルギーが含まれる献立が一度に確認できます。