

※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
10 (火)	○	麦ご飯	ハヤシライス	牛肉, 人参, 玉ねぎ, ★1マッシュルーム, ◎15にんにく, 脱脂粉乳 , 菜種油	塩, ◎16洋こしょう, ◎51トマトケチャップ, ◎47ウスターソース, ◎54ハヤシルウ, ◎61デミグラスソース, ◎40トマトピューレー	○	○	○
			アスパラソテー	◎34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, ◎16洋こしょう, ◎44濃口しょうゆ			
			パイン&ピーチ	※14パインアップル, ※13黄桃				

[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			
6 (木)	○	ワンローフ型食パン	あまおうジャム	★32あまおうジャム					○		
			コロケ	◎67野菜コロケ, 菜種油(揚げ油)						○	
			一食中濃ソース	◎43一食中濃ソース							
			コンソメスープ	鶏肉, ◎18マカロニ(シェル), 人参, 玉ねぎ, キャベツ, パセリ, 菜種油	塩, ◎14洋こしょう, ◎12ガーリック, ◎38濃口しょうゆ, ◎50コンソメの素						○
			ツナドレッシングサラダ	◎28ツナ油漬け, 人参, キャベツ, きゅうり, 菜種油	上白糖, 塩, ◎14洋こしょう, ◎38濃口しょうゆ, ◎5レモン果汁, ◎40食酢						
7 (金)	○	麦ご飯	そぼろ丼	鶏肉, ★23炒り卵, 人参, むき枝豆, しょうが, 菜種油	◎7清酒, 三温糖, ◎38濃口しょうゆ, 塩	○			○		
			もずくスープ	◎59角切り豆腐, ※20もずく, ※26かまぼこ, 玉ねぎ, 干しいたけ(カット), えのきたけ, 青ねぎ	昆布(出し用), さば節(出し用), 塩, ◎7清酒, ◎38濃口しょうゆ, ◎39淡口しょうゆ						
			柏もち	★29柏もち							
			青梅ゼリー (二次加工食のみ)	★26青梅ゼリー (二次加工食では柏もちの提供はありません。)							
10 (月)	○	背割り米粉パン	ウインナーソーテー	◎31ウインナーソーセージ, 菜種油, ◎2でん粉	上白糖, ◎45トマトケチャップ, ◎41ウスターソース						
			パプリカ煮	鶏肉, じゃがいも, 人参, 玉ねぎ, むき枝豆, 菜種油	◎87パプリカ, 塩, ◎14洋こしょう, ◎50コンソメの素						
			コールスロー	キャベツ, きゅうり, 菜種油	上白糖, 塩, ◎14洋こしょう, ◎6りんご酢						
			一食チーズ	◎34一食チーズ					○	○	
11 (火)	○	麦ご飯	さばの塩焼き	★20さばの塩焼き, 菜種油							
			浦上そぼろ	豚肉, ※3厚揚げ, ※5こんにやく(つき出し), 人参, ごぼう, もやし, 菜種油	◎8本みりん, 三温糖, ◎7清酒, ◎38濃口しょうゆ, ◎39淡口しょうゆ						
			いかのごまマヨネーズあえ	いか, キャベツ, きゅうり, 白ごま(すり), 白ごま(いり), ◎44マヨネーズ	塩, ◎38濃口しょうゆ	○				○	
12 (水)	○	麦ご飯	お茶の葉かき揚げ	※25ちくわ, 玉ねぎ, 人参, ◎1小麦粉, ◎2でん粉, 緑茶, 菜種油(揚げ油)	塩	○	○	○			
			新じゃがのうま煮	豚肉, じゃがいも, ※5こんにやく(つき出し), 人参, 玉ねぎ, 干しいたけ(1/4カット), ※23さやいんげん, 菜種油	三温糖, ◎7清酒, ◎38濃口しょうゆ						
			切干し大根のあえもの	◎28ツナ油漬け, きゅうり, 切干し大根	塩, 上白糖, ◎38濃口しょうゆ, ◎40食酢						
13 (木)	○	麦ご飯	ショウロンポウ	◎62ショウロンポウ					○		
			一食二杯酢	◎54一食二杯酢							
			八宝菜	豚肉, いか, ※21むきえび, うずら卵, 人参, 玉ねぎ, キャベツ, ※12たけのこ, 干しいたけ(カット), 小松菜, 菜種油, しょうが, ◎13にんにく, ◎2でん粉	塩, ◎14洋こしょう, ◎7清酒, ◎38濃口しょうゆ, ◎51中華スープの素	○				○	
			もやしのあえもの	もやし, 人参	塩, 上白糖, ◎38濃口しょうゆ						

* 主食につきましては、「2021年4月～2022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、「2021年4月～2022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、「2021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、「2021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「2021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
14 (金)	○	ミルク ねじりパン	ホキフライ	★17ホキフライ, 菜種油(揚げ油)				○
			一食中濃ソース	◎43一食中濃ソース				
			コーンスープ	鶏肉, 玉ねぎ, 人参, ※13コーン(クリーム), コーン(ホール), パセリ, 菜種油, 脱脂粉乳 , 牛乳 , ◎2でん粉	塩, ◎14洋こしょう, ◎50コンソメの素	○	○	○
			ジャーマンポテト	◎30ベーコン, じゃがいも, 人参, 玉ねぎ, 菜種油	塩, ◎14洋こしょう, ◎12ガーリック			
17 (月)	○	麦ご飯	一食のりかつおふりかけ	◎69 一食のりかつおふりかけ				○ ○
			チャプチェ	牛肉, ◎21緑豆春雨, 人参, 玉ねぎ, ピーマン, ※12たけのこ, エリンギ, きくらげ, 白ごま(いり) , 菜種油, しょうが, ◎13にんにく, ◎3 ごま油	塩, ◎38濃口しょうゆ, 三温糖, ◎7清酒			○
			中華スープ	鶏肉, ◎59角切り豆腐, 人参, 玉ねぎ, 干しいたけ(カット), 青ねぎ, 菜種油, しょうが	塩, ◎14洋こしょう, ◎7清酒, ◎38濃口しょうゆ, ◎51中華スープの素			
			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			
18 (火)	○	食パン	キャラメルスプレッド	★2 キャラメルスプレッド				○ ○
			豚肉のマリネ焼き	豚肉, 人参, ピーマン, 玉ねぎ, 菜種油	上白糖, 塩, ◎14洋こしょう, ◎12ガーリック, ◎10白ワイン, ◎38濃口しょうゆ			
			ミネストラスープ	鶏肉, ★1 マカロニ(ホイール) , 人参, キャベツ, 玉ねぎ, ◎35トマト水煮, 菜種油	塩, ◎14洋こしょう, ◎38濃口しょうゆ, ◎50コンソメの素			○
			ポテトドレッシングサラダ	◎28ツナ油漬け, じゃがいも, きゅうり, コーン(ホール), 菜種油	塩, ◎14洋こしょう, 上白糖, ◎6りんご酢			
19 (水)	○	麦ご飯	きびなごフライ	★16きびなごフライ, 菜種油(揚げ油)				○
			一食中濃ソース	◎43一食中濃ソース				
			鶏飯(けいはん)	鶏肉, ★22 錦糸卵 , 人参, 玉ねぎ, 青ねぎ, 干しいたけ(カット)	三温糖, ◎38濃口しょうゆ, ◎8本みりん, ◎49鶏ガラスープ, さば節(出し用), 昆布(出し用), ◎7清酒, ◎39淡口しょうゆ, 塩	○		○
			きんぴらごぼう	※8てんぷら(角天), 人参, ごぼう, 菜種油, 白ごま(いり) , ◎3 ごま油	三温糖, ◎8本みりん, ◎38濃口しょうゆ			○
20 (木)	○	チーズ ツイスト	照り焼きミートボール	★21チキンボール, 菜種油, ◎2でん粉	◎38濃口しょうゆ, ◎8本みりん, 上白糖, ◎7清酒			○
			ポトフ	◎30ベーコン, じゃがいも, 人参, 玉ねぎ, キャベツ, 菜種油	塩, ◎14洋こしょう, ◎12ガーリック, ◎88ベイリーフ, ◎50コンソメの素, ◎15洋辛子			
			コーンサラダ	人参, キャベツ, きゅうり, コーン(ホール), 菜種油	上白糖, 塩, ◎38濃口しょうゆ, ◎40食酢			
			プチアセロラゼリー	★27プチアセロラゼリー				
21 (金)	○	麦ご飯	ひじきのつくだ煮	※19ひじきのつくだ煮				
			レバーと大豆の揚げ煮	◎57鶏レバー, ※22煮大豆, ◎1 小麦粉 , 菜種油(揚げ油)	上白糖, ◎38濃口しょうゆ, ◎40食酢, ★11中濃ソース, ◎45トマトケチャップ	○	○	○
			みそ汁	◎59角切り豆腐, ◎58油揚げ, じゃがいも, 人参, 玉ねぎ, 青ねぎ, ◎37わかめ	◎27煮干し(出し用), ◎24麦みそ, ◎23米みそ			
			もやしと小松菜のあえもの	もやし, 人参, 小松菜, かつお節(糸削り)	上白糖, 塩, ◎38濃口しょうゆ, ◎40食酢			

* 主食につきましては、「2021年4月～2022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、「2021年4月～2022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、「2021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、「2021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「2021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
24 (月)	○	キャロット ロールパン	たかなスパゲッティ	◎17 スパゲッティ , ◎30ベーコン, ※28たかな漬, 人参, 玉ねぎ, ※9しらす干し, 菜種油	塩, ◎7清酒, ◎14洋こしょう, ◎38濃口しょうゆ, ◎8本みりん			○
			海藻サラダ	◎28ツナ油漬け, キャベツ, きゅうり, ※18海藻ミックス, 菜種油	上白糖, 塩, ◎39淡口しょうゆ, ◎6りんご酢	ご飯を選択している場合、「★6一食鶏そぼろ」がつきます。		
			ヨーグルト	★24 ヨーグルト			○	○
25 (火)	○	麦ご飯	一食抹茶ふりかけ	★13一食抹茶ふりかけ				
			かつおフライ	★15かつおフライ, 菜種油(揚げ油)				○
			一食中濃ソース	◎43一食中濃ソース				
			高野豆腐のうま煮	鶏肉, ◎26高野豆腐, 人参, 玉ねぎ, 干しいたけ(カット), ※26かまぼこ, ※23さやいんげん, 菜種油, しょうが	三温糖, ◎8本みりん, ◎7清酒, ◎38濃口しょうゆ, ◎39淡口しょうゆ			
			ご飯が進む!にら玉炒め	鶏卵 , 人参, もやし, にら, しめじ, ◎21緑豆春雨, 菜種油, ◎13にんにく	塩, ◎7清酒, ◎51中華スープの素, ◎56オイスターソース	○		○
26 (水)	○	麦ご飯	ポークカレー	豚肉, じゃがいも, 人参, 玉ねぎ, 菜種油, ◎13にんにく, 脱脂粉乳	塩, ◎14洋こしょう, ◎50コンソメの素, ◎52カレー粉, ◎45トマケチャップ, ◎41ウスターソース, ◎46カレールウ, ◎47ドライカレー	○	○	○
			チキンドレッシングサラダ	◎32チキン水煮, 人参, キャベツ, きゅうり, 菜種油	上白糖, 塩, ◎14洋こしょう, ◎39淡口しょうゆ, ◎5レモン果汁, ◎40食酢			
			ピーチ&フルーツゼリー	※15黄桃, ★25フルーツ角切ゼリー				
27 (木)	○	麦ご飯	いわしのぬかみそ炊き	★14いわし, しょうが, ◎2でん粉	★12ぬかみそ炊き用調味液, ◎7清酒, 三温糖, ◎38濃口しょうゆ			
			若竹汁	鶏肉, ◎59角切り豆腐, 人参, ※12たけのこ, 干しいたけ(カット), ★9塩蔵わかめ, 青ねぎ	昆布(出し用), さば節(出し用), 塩, ◎7清酒, ◎38濃口しょうゆ, ◎39淡口しょうゆ			
			きゅうりのしそあえ	きゅうり, ※27赤じそ	塩			
			一食納豆	★4一食納豆				
			一食ひきわり納豆 (二次加工食のみ)	★5一食ひきわり納豆 (二次加工食では一食納豆の提供はありません。)				
28 (金)	○	パン	鶏肉の照り焼き	鶏肉, 菜種油	◎8本みりん, 上白糖, 塩, ◎7清酒, ◎38濃口しょうゆ			
			野菜スープ	◎30ベーコン, ◎18 マカロニ(シェル) , じゃがいも, 人参, 玉ねぎ, キャベツ, パセリ, 菜種油	塩, ◎14洋こしょう, ◎12ガーリック, ◎88ベイリーフ, ◎38濃口しょうゆ, ◎50コンソメの素			○
			アーモンドサラダ	人参, キャベツ, きゅうり, コーン(ホール), ★3アーモンド(細切り), 菜種油	上白糖, 塩, ◎38濃口しょうゆ, ◎40食酢			
			一食フィッシュ	※10一食フィッシュ				
31 (月)	○	麦ご飯	チキンチキンごぼう	鶏肉, ◎1 小麦粉 , ◎2でん粉, ごぼう, むき枝豆, 菜種油(揚げ油)	◎7清酒, ◎38濃口しょうゆ, 三温糖, ◎8本みりん, 塩	○	○	○
			豆腐のうま煮	※2豆腐, 豚肉, 人参, 玉ねぎ, 青ねぎ, 干しいたけ(カット), 菜種油, しょうが, ◎2でん粉	三温糖, 塩, ◎7清酒, ◎38濃口しょうゆ			
			じゃこふりかけ	※9しらす干し, ★8あおさ粉	三温糖, ◎8本みりん, ◎7清酒, ◎38濃口しょうゆ			

* 主食につきましては、「2021年4月～2022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、「2021年4月～2022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、「2021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、「2021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「2021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, ◎2021年4月～2022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
コロッケ			【代替】「手作りコロッケ」 (食材料)じゃがいも, キャベツ, 人参, 玉ねぎ, 菜種油, ◎79大豆フレーク, 米粉 (調味料)塩, ◎14洋こしょう
(中)卓上中濃ソース	【代替】「◎43一食中濃ソース」	【代替】「◎43一食中濃ソース」	【代替】「◎43一食中濃ソース」
コンソメスープ			【除去】マカロニ
そばろ丼	【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)
一食チーズ		【代替】「★28一食プルーン」	【代替】「★28一食プルーン」
いかのごまマヨネーズ あえ	「いかと野菜のサラダ」 【除去】マヨネーズ 【代替】◎80乳化ドレッシング		「いかと野菜のサラダ」 【除去】マヨネーズ, 白ごま 【代替】◎80乳化ドレッシング
お茶の葉かき揚げ	「お茶の葉の米粉かき揚げ」 【除去】小麦粉 【代替】米粉	「お茶の葉の米粉かき揚げ」 【除去】小麦粉 【代替】米粉	「お茶の葉の米粉かき揚げ」 【除去】小麦粉 【代替】米粉
ショウロンポウ			【代替】「手作り肉団子」 (食材料)鶏肉, 玉ねぎ, 菜種油, ◎2でん粉, 干しいたけ(カット), しょうが (調味料)塩, ◎51中華スープの素, ◎7清酒, ◎38濃口しょうゆ, 上白糖, ◎14洋こしょう
八宝菜	【除去】うずら卵		【除去】むきえび, うずら卵
ホキフライ			【代替】「★19ホキ米粉フライ」
(中)卓上中濃ソース	【代替】「◎43一食中濃ソース」	【代替】「◎43一食中濃ソース」	【代替】「◎43一食中濃ソース」
コーンスープ	【除去】脱脂粉乳	【除去】脱脂粉乳, 牛乳 【代替】豆乳	【除去】脱脂粉乳, 牛乳 【代替】豆乳
一食のりかつお ふりかけ		【代替】「◎76一食赤じそふりかけ」	【代替】「◎76一食赤じそふりかけ」
チャプチェ			【除去】白ごま, ごま油
キャラメルスプレッド		【代替】「★7メープルジャム」	【代替】「★7メープルジャム」 ご飯を選択している場合, 「◎71一食きくらげとりのりのつくだ煮」 がつかます。
ミネストラスープ			【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,
食材料番号が全てそれぞれ「◎83アレルギー用唐辛子」, 「◎84アレルギー用ナツメグ」, 「◎85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「◎83アレルギー用唐辛子」, 「◎84アレルギー用ナツメグ」, 「◎85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, ◎2021年4月～2022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
きびなごフライ			【代替】「◎77きびなごカリカリフライ」
(中)卓上中濃ソース	【代替】「◎43一食中濃ソース」	【代替】「◎43一食中濃ソース」	【代替】「◎43一食中濃ソース」
鶏飯	【除去】鶏糸卵		【除去】鶏糸卵
きんぴらごぼう			【除去】白ごま, ごま油
照り焼きミートボール			【代替】「手作り照り焼きミートボール」 (食材料)鶏肉, 玉ねぎ, 菜種油, じゃがいも, ◎2でん粉 (調味料)塩, ◎14洋こしょう, ◎84アレルギー用ナツメグ, ◎38濃口しょうゆ, ◎8本みりん, 上白糖, ◎7清酒
レバーと大豆の揚げ煮	【除去】小麦粉 【代替】◎2でん粉	【除去】小麦粉 【代替】◎2でん粉	【除去】小麦粉 【代替】◎2でん粉
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】◎19ビーフン
ヨーグルト		【代替】「※30豆乳プリン」	【代替】「※30豆乳プリン」
かつおフライ			【代替】「★18かつお米粉フライ」
(中)卓上中濃ソース	【代替】「◎43一食中濃ソース」	【代替】「◎43一食中濃ソース」	【代替】「◎43一食中濃ソース」
ご飯が進む! にら玉炒め	「ご飯が進む!にら豚炒め」 【除去】鶏卵 【代替】豚肉		「ご飯が進む!にら豚炒め」 【除去】鶏卵 【代替】豚肉
ポークカレー	【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】◎81アレルギー用カレールウ
野菜スープ			【除去】マカロニ
チキンチキンごぼう	【除去】小麦粉 【代替】◎2でん粉	【除去】小麦粉 【代替】◎2でん粉	【除去】小麦粉 【代替】◎2でん粉
焼うどん			「焼きビーフン」 【除去】うどん 【代替】◎19ビーフン
ツナサラダ	【除去】マヨネーズ 【代替】◎80乳化ドレッシング		【除去】マヨネーズ 【代替】◎80乳化ドレッシング

・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「◎83アレルギー用唐辛子」、「◎84アレルギー用ナツメグ」、「◎85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「◎83アレルギー用唐辛子」、「◎84アレルギー用ナツメグ」、「◎85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。