

※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。

2021年5月コース割表

※各学校の該当コース(ⒶまたはⒷコース)をご確認の上, 各コースの日付で献立表をご覧ください。よろしくお願いたします。

	Ⓐコース	Ⓑコース
東区	香椎第2 志賀 福岡 城香 和白 照葉 多々良中央	箱崎清松 和白丘 箱崎 多々良 香椎第1 松崎 香椎第3 青葉
博多区	那珂 席田	東住吉 吉塚 三筑 千代 板付 博多 東光
中央区	友泉	平尾 当仁 警固
城南区	城西	城南 片江 梅林 長尾
南区	春吉 長丘 高宮 柏原 花畑 野間 日佐	三宅 宮竹 筑紫丘 横手 老司
早良区	金武 早良	百道 西福岡 原中央 原 原北 次郎丸 高取 田隈
西区	北崎 下山門 玄洋 内浜 西陵 壱岐 姪浜 壱岐丘	元岡

[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)

コース		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)	12 (木)	○	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mat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mat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				

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。

1ページ目のコース割をご確認の上、該当コースの日付でご確認ください。

コース		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			
(A)	(B)						卵	乳	8種	
6 (木)	○	○	麦ご飯	さわらのみそだれ焼き	★30さわらの塩焼き(うす塩), 菜種油, しょうが, ◎2でん粉	上白糖, ◎7清酒, ◎38濃口しょうゆ, ◎23米みそ				
				大豆の五目煮	豚肉, ※22煮大豆, ※8てんぷら(角天), ※4こんにゃく(角), 人参, ごぼう, ※23さやいんげん, ★31角切昆布, 菜種油	三温糖, ◎7清酒, ◎38濃口しょうゆ				
				小松菜の炒めもの	※9しらす干し, 小松菜, もやし, 菜種油	◎8本みりん, ◎38濃口しょうゆ				
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				ご飯を選択している場合、「★10一食昆布のつくだ煮」がつきます。	
				コロッケ	★33野菜コロッケ, 菜種油(揚げ油)				○	
				卓上中濃ソース	◎42卓上中濃ソース			○	○	○
				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)	10 (月)	○	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					
10 (月)	7 (金)	○	背割り米粉パン	ウインナーソテー	◎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)	12 (水)	○	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こんにゃく(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)	11 (火)	○	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こんにゃく(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				

* 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。

1ページ目のコース割をご確認の上、該当コースの日付でご確認ください。

コース		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			
①	②						卵	乳	8種	
13 (木)	14 (金)	○	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				
14 (金)	13 (木)	○	くるみパン	ホキフライ	★17ホキフライ, 菜種油(揚げ油)				○	
				卓上中濃ソース	◎42卓上中濃ソース			○	○	○
				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)	18 (火)	○	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)	17 (月)	○	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)	20 (木)	○	麦ご飯	きびなごフライ	★16きびなごフライ, 菜種油(揚げ油)				○	
				卓上中濃ソース	◎42卓上中濃ソース			○	○	○
				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, ◎11唐辛子			○	
20 (木)	19 (水)	○	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					

* 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。

1ページ目のコース割をご確認の上、該当コースの日付でご確認ください。

コース		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		
①	②						卵	乳	8種
21 (金)	24 (月)	○	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			
24 (月)	21 (金)	○	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)	26 (水)	○	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)				○
				卓上中濃ソース	◎42卓上中濃ソース		○	○	○
				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)	25 (火)	○	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トマトケチャップ, ◎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				

* 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。

1ページ目のコース割をご確認の上、該当コースの日付でご確認ください。

福岡市教育委員会

コース		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		
①	②						卵	乳	8種
27 (木)	28 (金)	○	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				
28 (金)	27 (木)	○	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ペイリーフ, ◎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				
31 (月)	○	黒糖ねじりパン	焼きうどん	◎60うどん, 豚肉, いか, ※8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, かつお節(碎片)	塩, ◎14洋こしょう, ◎45トマトケチャップ, ◎41ウスターソース, ◎38濃口しょうゆ			○	
			ツナサラダ	◎28ツナ油漬け, 人参, キャベツ, きゅうり, ◎44マヨネーズ	塩, ◎14洋こしょう, ◎5レモン果汁	○		○	
			ゴールデンキウイフルーツ	ゴールデンキウイフルーツ				ご飯を選択している場合、「★10一食昆布のつくだ煮」がつきます。	

* 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」 が付きまます。
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。