

※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洋ごしょう、◎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	
9 (火)	○	麦ご飯	きびなご磯辺フライ	★11きびなご磯辺フライ、菜種油(揚げ油)				○	
			カレー風味の肉じゃが	豚肉、じゃがいも、※4こんにやく(つき出し)、人参、玉ねぎ、さやいんげん、菜種油	◎45カレー粉、三温糖、◎6清酒、◎31濃口しょうゆ				
			いかときゅうりの酢の物	いか、きゅうり、◎30わかめ、 ごま油	上白糖、◎31濃口しょうゆ、◎33食酢				○
10 (水)	○	麦ご飯	かれのいのクリーミーソース焼き	かれい、菜種油、◎70乳化ドレッシング	塩、◎10洋こしょう、◎6清酒				
			手作り肉団子のスープ	鶏肉、青ねぎ、しょうが、※1でん粉、◎55角切り豆腐、人参、玉ねぎ、干しいたけ(カット)、みずな	◎6清酒、塩、◎31濃口しょうゆ、昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎32淡口しょうゆ				
			切干し大根の炒め煮	切干し大根、※7てんぷら(角天)、人参、菜種油	三温糖、◎31濃口しょうゆ				
11 (木)	○	麦ご飯	ハヤシライス	豚肉、人参、玉ねぎ、※12マッシュルーム、グリーンピース、菜種油、◎9にんにく、 脱脂粉乳	塩、◎10洋こしょう、◎38トマトケチャップ、◎34ウスターソース、◎41ハヤシルウ、◎48デミグラスソース、トマトピューレー	○	○	○	
			野菜ソテー	★15ウインナーソーセージ(スライス)、人参、キャベツ、エリンギ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎31濃口しょうゆ				
			パイン&ピーチ	※14パインアップル、※13黄桃					
15 (月)	○	ワンローフ型食パン	あまおうジャム	★5あまおうジャム				ご飯を選択している場合、「◎65一食野菜ふりかけ」が付きまます。	
			ツナマヨオムレツ	★14ツナマヨオムレツ、菜種油		○		○	
			コーンスープ	鶏肉、玉ねぎ、人参、※11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 、※1でん粉	塩、◎10洋こしょう、◎43コンソメの素	○	○	○	
			ポテトドレッシングサラダ	◎23ロースハム、じゃがいも、人参、きゅうり、菜種油	塩、◎10洋こしょう、上白糖、◎5りんご酢				

* 主食につきましては、「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。

◎マークの食材料につきましては、「2024年4月～2025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、「2024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、「2024年4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「2024年4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
16 (火)	○	★1赤飯	一食ごま塩	★9一食ごま塩				○
			さわらのみそだれ焼き	さわらの塩焼き、菜種油、しょうが、※1でん粉	上白糖、◎6清酒、◎31濃口しょうゆ、◎18米みそ			
			がめ煮	鶏肉、※6厚揚げ、じゃがいも、※3こんにやく(角)、人参、ごぼう、★4たけのこ、干しいたけ(1/4カット)、さやいんげん、菜種油	三温糖、◎7本みりん、◎6清酒、◎31濃口しょうゆ			
			紅白なます	人参、大根	塩、◎33食酢、上白糖			
		赤飯 (二次加工食のみ)		米、小豆				
17 (水)	○	横割り丸パン	スライスチーズ	◎27スライスチーズ			○	○
			煮込みハンバーグ	★13ポークハンバーグ、※1でん粉	◎48デミグラスソース、◎38トマトケチャップ、◎34ウスターソース、上白糖	○	○	○
			春キャベツのスープ	鶏肉、人参、キャベツ、玉ねぎ、しめじ、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎31濃口しょうゆ、◎43コンソメの素			
			コールスロー	キャベツ、人参、コーン(ホール)、◎37マヨネーズ	塩、◎10洋こしょう、◎4レモン果汁	○	○	○
18 (木)	○	麦ご飯	チキンカレー	鶏肉、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、◎43コンソメの素、◎45カレー粉、◎38トマトケチャップ、◎34ウスターソース、◎39カレールウ、◎40ドライカレー	○	○	○
			ごぼうソテー	◎25ベーコン、キャベツ、ごぼう、コーン(ホール)、菜種油	三温糖、◎7本みりん、◎31濃口しょうゆ、塩			
			清見みかん	清見みかん				
19 (金)	○	パン	コロッケ	◎59野菜コロッケ、菜種油(揚げ油)				○
			ミネストラスープ	鶏肉、★2マカロニ(ホイール)、人参、キャベツ、玉ねぎ、◎28トマト水煮、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎31濃口しょうゆ、◎43コンソメの素			○
			海藻サラダ	※9ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、※16海藻ミックス、菜種油	上白糖、塩、◎32淡口しょうゆ、◎5りんご酢			
22 (月)	○	麦ご飯	一食菜の花ふりかけ	★8一食菜の花ふりかけ				○
			鶏肉の塩こうじ焼き	鶏肉、菜種油	★10塩こうじ、◎7本みりん、◎31濃口しょうゆ			
			大豆の五目煮	豚肉、煮大豆、※7てんぷら(角天)、※3こんにやく(角)、人参、ごぼう、さやいんげん、角切り昆布、菜種油	三温糖、◎6清酒、◎31濃口しょうゆ			
			しらすあえ	※8しらす干し、キャベツ、きゅうり、◎30わかめ	上白糖、塩、◎31濃口しょうゆ、◎33食酢			

* 主食につきましては、「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。

◎マークの食材料につきましては、「2024年4月～2025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、「2024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、「2024年4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「2024年4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
23 (火)	○	キャロットパン	スパゲッティナポリタン	◎13 スパゲッティ 、豚肉、人参、玉ねぎ、 ※12マッシュルーム、菜種油、◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、◎38トマトケチャップ、 トマトピューレー、◎34ウスターソース			○
			こまつなサラダ	※9ツナ油漬け、小松菜、キャベツ、 コーン(ホール)、◎37 マヨネーズ	塩、◎10洋こしょう、◎31濃口しょうゆ、 ◎4レモン果汁	○	○	○
			ヨーグルト	★16 ヨーグルト			○	○
24 (水)	○	麦ご飯	鶏肉のから揚げ	鶏肉、◎1 小麦粉 、※1でん粉、菜種油(揚げ油)	塩、◎10洋こしょう、◎8ガーリック、◎6清酒	○	○	○
			みそ汁	◎55角切り豆腐、※23油揚げ、じゃがいも、 人参、玉ねぎ、青ねぎ、◎30わかめ	◎22煮干し(出し用)、◎19麦みそ、 ◎18米みそ			
			アスパラのごまあえ	グリーンアスパラガス、人参、キャベツ、 白ごま(いり) 、 白ごま(すり)	上白糖、◎31濃口しょうゆ			○
25 (木)	○	麦ご飯	ショウロンポウ	◎54ショウロンポウ				○
			一食二杯酢	◎47一食二杯酢				
			四川豆腐	※5豆腐、豚肉、人参、玉ねぎ、にら、菜種油、 ◎9にんにく、しょうが、※1でん粉	三温糖、塩、◎6清酒、◎31濃口しょうゆ、 ◎44中華スープの素、◎12トウバンジャン			
			もやしのあえもの	もやし、人参	塩、上白糖、◎31濃口しょうゆ			
26 (金)	○	麦ご飯	さばの塩焼き	さばの塩焼き、菜種油				
			高野豆腐のうま煮	鶏肉、◎21高野豆腐、人参、玉ねぎ、 干しいたけ(カット)、※22かまぼこ、 さやいんげん、菜種油、しょうが	三温糖、◎7本みりん、◎6清酒、 ◎31濃口しょうゆ、◎32淡口しょうゆ			
			春キャベツサラダ	◎23ロースハム、キャベツ、きゅうり、 白ごま(いり) 、 白ごま(すり) 、 ◎37 マヨネーズ	◎31濃口しょうゆ、塩、◎10洋こしょう、 ◎5りんご酢	○	○	○
30 (火)	○	背割り 米粉パン	ウインナーソーテー	◎24ウインナーソーセージ、菜種油、※1でん粉	上白糖、◎38トマトケチャップ、 ◎34ウスターソース			
			クリームシチュー	鶏肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、菜種油、 ※2 バター 、◎1 小麦粉 、 脱脂粉乳 、 牛乳	塩、◎10洋こしょう、◎43コンソメの素	○	○	○
			キャベツソーテー	キャベツ、菜種油	塩、◎10洋こしょう			
			一食フィッシュ	★3一食フィッシュ				
			プチ洋なしゼリー (二次加工食のみ)	★17プチ洋なしゼリー (二次加工食では一食フィッシュの提供は ありません。)				

* 主食につきましては、「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。

◎マークの食材料につきましては、「2024年4月～2025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、「2024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、「2024年4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「2024年4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。

★4月に使用する食材料、◎2024年4月～2025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
きびなご磯辺フライ			【代替】「◎68きびなごカリカリフライ」
いかときゅうりの酢の物			【除去】ごま油
ハヤシライス	【除去】脱脂粉乳	【除去】脱脂粉乳	【除去】ハヤシルウ、デミグラスソース、脱脂粉乳 【代替】◎73アレルギー用ハヤシルウ
(中)レバーと大豆の揚げ煮	【除去】小麦粉 【代替】※1でん粉	【除去】小麦粉 【代替】※1でん粉	【除去】小麦粉 【代替】※1でん粉
(中)春雨スープ			【除去】ごま油
ツナマヨオムレツ	【代替】「◎69野菜とわかめの豆乳よせ」		【代替】「◎69野菜とわかめの豆乳よせ」
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
一食ごま塩			なし
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」がつきます。
煮込みハンバーグ	【除去】デミグラスソース	【除去】デミグラスソース	【除去】デミグラスソース
コールスロー	【除去】マヨネーズ 【代替】◎70乳化ドレッシング	【除去】マヨネーズ 【代替】◎70乳化ドレッシング	【除去】マヨネーズ 【代替】◎70乳化ドレッシング
チキンカレー	【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】◎72アレルギー用カレールウ

- ・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。

★4月に使用する食材料、◎2024年4月～2025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、 大豆フレーク、米粉 (調味料)塩、◎10洋こしょう
ミネストラスープ			【除去】マカロニ
一食菜の花ふりかけ			【代替】「◎62一食さかなそぼろ」
スパゲッティナポリタン			「米粉スパゲッティナポリタン」 【除去】スパゲッティ 【代替】◎71米粉スパゲッティ
こまつなサラダ	【除去】マヨネーズ 【代替】◎70乳化ドレッシング	【除去】マヨネーズ 【代替】◎70乳化ドレッシング	【除去】マヨネーズ 【代替】◎70乳化ドレッシング
ヨーグルト		【代替】「※25豆乳プリン」	【代替】「※25豆乳プリン」
鶏肉のから揚げ	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉
アスパラのごまあえ			「アスパラのごまあえもの」 【除去】白ごま
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、 ※1でん粉、干しいたけ(カット)、 しょうが (調味料)塩、◎44中華スープの素、 ◎6清酒、◎31濃口しょうゆ、 上白糖、◎10洋こしょう
春キャベツサラダ	【除去】マヨネーズ 【代替】◎70乳化ドレッシング	【除去】マヨネーズ 【代替】◎70乳化ドレッシング	【除去】白ごま、マヨネーズ 【代替】◎70乳化ドレッシング
クリームシチュー	【除去】バター、小麦粉、 脱脂粉乳 【代替】米粉、※11コーン(クリーム)	【除去】バター、小麦粉、 脱脂粉乳、牛乳 【代替】米粉、 ※11コーン(クリーム)、豆乳	【除去】バター、小麦粉、脱脂粉乳、牛乳 【代替】米粉、※11コーン(クリーム)、豆乳

- ・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。