

※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
1 (水)	○	麦ご飯	赤みそのそぼろ炒め丼	豚肉、人参、玉ねぎ、干しいたけ(カット)、 ◎9にんにく、しょうが、菜種油、※1でん粉、 ごま油	三温糖、◎7本みりん、◎6清酒、 ◎31濃口しょうゆ、◎20赤だしみそ			○
			すまし汁	◎55角切り豆腐、※22かまぼこ、青ねぎ、 えのきたけ、◎30わかめ	昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎6清酒、 ◎31濃口しょうゆ、◎32淡口しょうゆ、塩			
			柏もち	★30柏もち				
			水ようかん (二次加工食のみ)	★31水ようかん (二次加工食では柏もちの提供はありません)				
2 (木)	○	食パン	ブルーベリージャム	★8ブルーベリージャム				ご飯を選択している場合、「◎64一食海藻ふりかけ」がつきます。
			タンドリーチキン	鶏肉、玉ねぎ、◎2ヨーグルト(調理用)、 菜種油	◎8ガーリック、◎45カレー粉、パプリカ、 ◎31濃口しょうゆ、塩、◎10洋こしょう	○	○	○
			野菜のスープ煮	◎25ベーコン、じゃがいも、人参、玉ねぎ、 コーン(ホール)、パセリ、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎8ガーリック、 ◎43コンソメの素、◎32淡口しょうゆ			
			コールスロー	キャベツ、きゅうり、菜種油	上白糖、塩、◎10洋こしょう、◎5りんご酢			
7 (火)	○	麦ご飯	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	◎36一食中濃ソース				
			がんもどきの五目煮	鶏肉、★23がんもどき、★3糸こんにゃく、 じゃがいも、人参、玉ねぎ、さやいんげん、菜種油、 しょうが	三温糖、◎6清酒、◎31濃口しょうゆ			
			きゅうりの塩もみ	きゅうり	塩			
8 (水)	○	米粉パン	黒豆きな粉スプレッド	★4黒豆きな粉スプレッド			○	○
			オムレツ	◎58プレーンオムレツ、菜種油、玉ねぎ、 ※1でん粉	上白糖、◎38トマトケチャップ、 ◎34ウスターソース	○		○
			白花豆のスープ	鶏肉、★32白花豆&白いんげん豆ペースト、 じゃがいも、人参、パセリ、玉ねぎ、 牛乳 、 脱脂粉乳 、※1でん粉、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎43コンソメの素	○	○	○
			アスパラ菜ソテー	◎25ベーコン、人参、アスパラ菜、キャベツ、 コーン(ホール)、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎8ガーリック、 ◎31濃口しょうゆ			
9 (木)	○	麦ご飯	レバーと じゃがいものから揚げ	◎52鶏レバー、じゃがいも、菜種油(揚げ油)	塩			
			ちゃんぽん	★24ちゃんぽん麺、豚肉、いか、 ※7てんぷら(角天)、人参、玉ねぎ、キャベツ、 もやし、きくらげ、青ねぎ、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎31濃口しょうゆ、 ◎34ウスターソース、◎44中華スープの素、 ★12豚骨スープ			○
			大豆とごまのふりかけ	繊維状大豆フレーク、※8しらす干し、しょうが、 菜種油、 白ごま(いり)	上白糖、◎31濃口しょうゆ、◎7本みりん			○

* 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「2024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
10 (金)	○	横割り ミルク丸パン	スライスチーズ	◎27スライスチーズ			○	○
			ハンバーグ	★18ポークハンバーグ、菜種油、玉ねぎ、 ※1でん粉	上白糖、◎48デミグラスソース、 ◎34ウスターソース	○	○	○
			コンソメスープ	鶏肉、◎14マカロニ(シェル)、人参、 玉ねぎ、キャベツ、セロリー、パセリ、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎8ガーリック、 ◎31濃口しょうゆ、◎43コンソメの素			○
			ポテトサラダ	※9ツナ油漬け、じゃがいも、人参、キャベツ、 きゅうり、◎37マヨネーズ	塩、◎10洋こしょう	○	○	○
13 (月)	○	麦ご飯	ビーフカレー	牛肉、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、赤ワイン、◎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	○	○	○
			フレンチサラダ	◎23ロースハム、キャベツ、きゅうり、菜種油	上白糖、塩、◎10洋こしょう、◎5りんご酢			
			アセロラゼリー	★27アセロラゼリー				
14 (火)	○	麦ご飯	豚肉のしょうが煮	豚肉、人参、玉ねぎ、しょうが、菜種油	◎6清酒、三温糖、◎31濃口しょうゆ			
			つみれ汁	※20たちつみれ、◎55角切り豆腐、玉ねぎ、 青ねぎ、干しいたけ(カット)、◎30わかめ	昆布(出し用)、さば節(出し用)、塩、◎6清酒、 ◎31濃口しょうゆ、◎32淡口しょうゆ			
			梅おかかあえ	もやし、きゅうり、かつお節(糸削り)、 ※24梅干しペースト	塩、上白糖、◎31濃口しょうゆ			
15 (水)	○	麦ご飯	お茶の葉かき揚げ	※21ちくわ、玉ねぎ、人参、◎1小麦粉、 ※1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、※4こんにやく(つき出し)、人参、 玉ねぎ、干しいたけ(1/4カット)、さやいんげん、 菜種油	三温糖、◎6清酒、◎31濃口しょうゆ			
			きゅうりとわかめの 酢の物	きゅうり、◎30わかめ	上白糖、◎33食酢、◎31濃口しょうゆ			
16 (木)	○	背割り ミルクパン	もやしやきそパン	豚肉、人参、玉ねぎ、キャベツ、にら、もやし、 ★9あおさ粉、菜種油	塩、◎10洋こしょう、★11中濃ソース、 ◎38トマトケチャップ、◎31濃口しょうゆ			
			中華スープ	鶏肉、◎55角切り豆腐、玉ねぎ、人参、 干しいたけ(カット)、青ねぎ、菜種油、しょうが、 ◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、◎6清酒、 ◎31濃口しょうゆ、◎44中華スープの素			
			パイン&ピーチ	※14パインアップル、※13黄桃				
17 (金)	○	麦ご飯	きびなごカリカリフライ	◎68きびなごカリカリフライ、菜種油(揚げ油)				
			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、◎31濃口しょうゆ、◎7本みりん、 ◎42鶏ガラスープ、さば節(出し用)、 昆布(出し用)、◎6清酒、◎32淡口しょうゆ、 塩	○		○
			きんぴらごぼう	※7てんぷら(角天)、人参、ごぼう、菜種油、 白ごま(いり)、ごま油	三温糖、◎7本みりん、◎31濃口しょうゆ			○

* 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「2024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
20 (月)	○	八女茶 ロールパン	たかなスパゲッティ	◎13 スパゲッティ 、◎25ベーコン、 ★25たかな漬、人参、玉ねぎ、※8しらす干し、 菜種油	塩、◎6清酒、◎10洋こしょう、 ◎31濃口しょうゆ、◎7本みりん			○
			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	ご飯を選択している場合、「★7一食鶏そぼろ」がつきます。		
			ヨーグルト	★26 ヨーグルト			○	○
21 (火)	○	麦ご飯	鶏肉のさっぱり煮	鶏肉、 うずら卵 、人参、玉ねぎ、むき枝豆、 菜種油、◎9にんにく	三温糖、塩、◎10洋こしょう、 ◎31濃口しょうゆ、◎33食酢	○		○
			みそ汁	◎55角切り豆腐、※23油揚げ、じゃがいも、 玉ねぎ、◎30わかめ	◎22煮干し(出し用)、◎19麦みそ、 ◎18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、◎31濃口しょうゆ、◎33食酢			
22 (水)	○	黒糖パン	さばの ラビゴットソースかけ	さばの塩焼き(うす塩)、菜種油、玉ねぎ、 ◎28トマト水煮	トマトピューレー、上白糖、塩、◎10洋こしょう、 ◎33食酢			
			ポテトスープ	鶏肉、じゃがいも、人参、パセリ、玉ねぎ、菜種油、 ◎1 小麦粉 、※2 バター 、 脱脂粉乳 、 ★1 ナチュラルチーズ(粉末) 、 牛乳	塩、◎10洋こしょう、◎43コンソメの素	○	○	○
			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、◎31濃口しょうゆ、◎33食酢			
23 (木)	○	麦ご飯	一食のりかつお ふりかけ	◎50 一食のりかつおふりかけ				○
			チャプチェ	豚肉、◎17緑豆春雨、人参、玉ねぎ、ピーマン、 エリンギ、きくらげ、 白ごま(いり) 、菜種油、 しょうが、◎9にんにく、 ごま油	塩、◎31濃口しょうゆ、三温糖、◎6清酒			○
			わかめスープ	鶏肉、玉ねぎ、◎30わかめ、干しいたけ(カット)、 えのきたけ、青ねぎ、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎44中華スープの素、 ◎31濃口しょうゆ			
			野菜の甘酢漬	キャベツ、きゅうり	上白糖、◎31濃口しょうゆ、◎33食酢			
			一食フィッシュ アーモンド	※10一食フィッシュアーモンド				
			プチりんごゼリー (二次加工食のみ)	★29プチりんごゼリー (二次加工食では一食フィッシュアーモンドの提供は ありません)				
24 (金)	○	ぶどうパン	チキンバジルフライ	★14チキンバジルフライ、菜種油(揚げ油)				○
			ミネストローネ	◎25ベーコン、◎14 マカロニ(シェル) 、 じゃがいも、人参、玉ねぎ、キャベツ、 ◎28トマト水煮、パセリ、菜種油、◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、ベイリーフ、 ◎43コンソメの素、トマトピューレー			○
			アスパラ ドレッシングサラダ	※9ツナ油漬け、人参、キャベツ、 グリーンアスパラガス、菜種油	上白糖、塩、◎10洋こしょう、 ◎31濃口しょうゆ、◎4レモン果汁、◎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「2024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
27 (月)	○	麦ご飯	いわしの甘露煮	★17いわしの甘露煮				
			浦上そばろ	豚肉、※6厚揚げ、※4こんにやく(つき出し)、人参、ごぼう、もやし、菜種油	◎7本みりん、三温糖、◎6清酒、◎31濃口しょうゆ、◎32淡口しょうゆ			
			キャベツの塩昆布あえ	きゅうり、キャベツ、※18塩昆布、 白ごま(いり)、ごま油	塩			○
28 (火)	○	麦ご飯	みそ炒め	豚肉、人参、玉ねぎ、キャベツ、小松菜、きくらげ、菜種油、しょうが、◎9にんにく、※1でん粉	三温糖、◎31濃口しょうゆ、◎6清酒、◎20赤だしみそ、◎19麦みそ、◎12トウバンジャン			
			もずくスープ	鶏肉、※19もずく、※22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、◎6清酒、◎31濃口しょうゆ、◎32淡口しょうゆ			
			一食納豆	★5一食納豆				
			一食ひきわり納豆 (二次加工食のみ)	★6一食ひきわり納豆				
29 (水)	○	麦ご飯	チキンチキンごぼう	鶏肉、◎1 小麦粉 、※1でん粉、ごぼう、むき枝豆、菜種油(揚げ油)	◎6清酒、◎31濃口しょうゆ、三温糖、◎7本みりん、塩	○	○	○
			豆腐のうま煮	※5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、※1でん粉	三温糖、塩、◎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			
30 (木)	○	ほうれんそうパン	焼きうどん	◎56 うどん 、豚肉、いか、※7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、◎10洋こしょう、◎38トマトケチャップ、◎34ウスターソース、◎31濃口しょうゆ			○
			チキンサラダ	◎26チキン水煮、人参、キャベツ、きゅうり、◎37 マヨネーズ	塩、◎10洋こしょう、◎4レモン果汁	○	○	○
			オレンジゼリー	★28オレンジゼリー				ご飯を選択している場合、「◎65一食野菜ふりかけ」が つきます。
31 (金)	○	麦ご飯	肉団子の甘酢あんかけ	★19チキンボール、菜種油、玉ねぎ、えのきたけ、人参、※1でん粉	上白糖、◎31濃口しょうゆ、◎33食酢			○
			中華風コーンスープ	豚肉、人参、玉ねぎ、◎55角切り豆腐、※11コーン(クリーム)、コーン(ホール)、干しいたけ(カット)、小松菜、菜種油、 ごま油 、※1でん粉	塩、◎10洋こしょう、◎31濃口しょうゆ、◎44中華スープの素			○
			切干し大根のあえもの	※9ツナ油漬け、きゅうり、切干し大根	塩、上白糖、◎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「2024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、◎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
赤みそのそぼろ炒め丼			【除去】ごま油
タンドリーチキン	【除去】ヨーグルト 【代替】豆乳	【除去】ヨーグルト 【代替】豆乳	【除去】ヨーグルト 【代替】豆乳
かつおフライ			【代替】「★16かつお米粉フライ」
(中)卓上中濃ソース	【代替】「◎36一食中濃ソース」	【代替】「◎36一食中濃ソース」	【代替】「◎36一食中濃ソース」
黒豆きな粉スプレッド		【代替】「◎67メープルジャム」	【代替】「◎67メープルジャム」 ご飯を選択している場合、 「★13一食抹茶ふりかけ」がつきます。
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」
白花豆のスープ	【除去】脱脂粉乳	【除去】牛乳、脱脂粉乳 【代替】豆乳	【除去】牛乳、脱脂粉乳 【代替】豆乳
ちゃんぽん			「ちゃんぽん風汁ビーフン」 【除去】ちゃんぽん麺、豚骨スープ 【代替】◎15ビーフン
大豆とごまのふりかけ			「大豆とじゃこのふりかけ」 【除去】白ごま
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、 「★10一食昆布のつくだ煮」がつきます。
ハンバーグ	【除去】デミグラスソース 【代替】◎38トマトケチャップ	【除去】デミグラスソース 【代替】◎38トマトケチャップ	【除去】デミグラスソース 【代替】◎38トマトケチャップ
コンソメスープ			【除去】マカロニ
ポテトサラダ	【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
ビーフカレー	【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
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
鶏飯(けいはん)	【除去】錦糸卵		【除去】錦糸卵
きんぴらごぼう			【除去】白ごま、ごま油

- ・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(アレルギー混入)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。

★5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
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】◎15ビーフン
ヨーグルト		【代替】「※25豆乳プリン」	【代替】「※25豆乳プリン」
鶏肉のさっぱり煮	【除去】うずら卵		【除去】うずら卵
ポテトスープ	【除去】小麦粉、バター、脱脂粉乳、 ナチュラルチーズ 【代替】米粉、 ※11コーン(クリーム)	【除去】小麦粉、バター、脱脂粉乳、 ナチュラルチーズ、牛乳 【代替】米粉、豆乳、 ※11コーン(クリーム)	【除去】小麦粉、バター、脱脂粉乳、 ナチュラルチーズ、牛乳 【代替】米粉、豆乳、※11コーン(クリーム)
一食のりかつおふりかけ			【代替】「◎66一食赤じそふりかけ」
チャプチェ			【除去】白ごま、ごま油
チキンバジルフライ			【代替】「手作りチキンカツ」 (食材料)鶏肉、大豆フレーク、米粉、 菜種油 (調味料)塩、◎10洋こしょう
ミネストローネ			【除去】マカロニ
キャベツの塩昆布あえ			【除去】白ごま、ごま油
チキンチキンごぼう	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉
焼きうどん			「焼きビーフン」 【除去】うどん 【代替】◎15ビーフン
チキンサラダ	【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
肉団子の甘酢あんかけ			【除去】チキンボール 【代替】★20アレルギー用チキンボール
中華風コーンスープ			【除去】ごま油
(中)チリコンカーン			【除去】ハヤシルウ、デミグラスソース 【代替】◎73アレルギー用ハヤシルウ

- ・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。