

※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。

2024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 青葉 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 城香
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
8 (木)	9 (金)	○	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洋こしょう、◎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			

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
1 (水)	2 (木)	○	麦ご飯	赤みそのそばろ炒め丼	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、 <b>ごま油</b>	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				
2 (木)	1 (水)	○	食パン	ブルーベリージャム	★8ブルーベリージャム				○
				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)	8 (水)	○	麦ご飯	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	◎35卓上中濃ソース		○	○	○
				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)	7 (火)	○	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	★21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、 <b>牛乳</b> 、 <b>脱脂粉乳</b> 、※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)	10 (金)	○	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、 <b>白ごま(いり)</b>	上白糖、◎31濃口しょうゆ、◎7本みりん			○
10 (金)	9 (木)	○	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	○	○	○

\* 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。

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 (月)	14 (火)	○	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、 <b>脱脂粉乳</b>	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)	13 (月)	○	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)	16 (木)	○	麦ご飯	お茶の葉かき揚げ	※21ちくわ、玉ねぎ、人参、◎1 <b>小麦粉</b> 、 ※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)	15 (水)	○	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)	20 (月)	○	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 <b>錦糸卵</b> 、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、 <b>白ごま(いり)、ごま油</b>	三温糖、◎7本みりん、◎31濃口しょうゆ			○
20 (月)	17 (金)	○	八女茶 ロールパン	たかなスパゲッティ	◎13 <b>スパゲッティ</b> 、◎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-食鶏そぼろ」がつきます。
				ヨーグルト	★26 <b>ヨーグルト</b>			○	○

\* 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。

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 (火)	22 (水)	○	麦ご飯	鶏肉のさっぱり煮	鶏肉、 <b>うずら卵</b> 、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)	21 (火)	○	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、 <b>脱脂粉乳</b> 、★1 <b>ナチュラルチーズ(粉末)</b> 、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)	24 (金)	○	麦ご飯	一食のりかつおふりかけ	◎50 <b>一食のりかつおふりかけ</b>				○
				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、 <b>白ごま(いり)</b> 、菜種油、しょうが、◎9にんにく、 <b>ごま油</b>	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、唐辛子			
				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				
24 (金)	23 (木)	○	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 <b>マカロニ(シェル)</b> 、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、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			
27 (月)	28 (火)	○	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、 <b>白ごま(いり)</b> 、 <b>ごま油</b>	塩			○
28 (火)	27 (月)	○	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				

\* 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。

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
29 (水)	30 (木)	○	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)	29 (水)	○	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			
	31 (金)	○	柏型 ミルクパン	チリコンカーン	豚肉、煮大豆、人参、玉ねぎ、菜種油、◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、パプリカ、★2チリパウダー、◎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			○
				ポトフ	鶏肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、キャベツ、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎8ガーリック、ベイリーフ、◎43コンソメの素、◎11洋辛子			
				ゴールデン キウイフルーツ	ゴールデンキウイフルーツ				

\* 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。