2026年11月 福岡市学校給食詳細献立表(中学校:イ) 1／2ﾍﾟｰｼﾞ

福岡市教育委員会

日	曜	献立名 パン又はごはん	牛乳	おかず 除去食対象献立	おかず 食品	おもな材料	調味料
2	月	麦ご飯	○	さけフライ		★3さけフライ、菜種油(揚げ油)	◎32ウスターソース
				中華スープ		豚肉、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、★9たけのこ、きくらげ、干ししいたけ、菜種油	塩、◎29こしょう、◎40中華スープの素、◎47しょうゆ
				りんご		りんご	塩
4	水	福岡小麦の背割りコッペパン	○	カレービーンズ		牛肉、だいず、蒸しだいず(クラッシュ)、にんじん、たまねぎ、えだまめ、菜種油	塩、◎27おろしにんにく、◎29こしょう、◎35カレー粉、◎36カレールウ、◎21トマトケチャップ、◎31中濃ソース
				じゃがいもと卵のスープ	**鶏卵**	鶏肉、**鶏卵**、じゃがいも、にんじん、(冷)ほうれんそう、たまねぎ、菜種油	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素、◎47しょうゆ
				ヨーグルト		★25**ヨーグルト**	
5	木	麦ご飯	○	わかめうどん		※10**乾めん**、鶏肉、◎5かまぼこ、※12油揚げ、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、※7わかめ	※9昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎47しょうゆ、◎48淡口しょうゆ、塩
				野菜炒め		豚肉、(冷)こまつな、にんじん、キャベツ、菜種油	塩、◎29こしょう、◎47しょうゆ
				姪浜のりのふりかけ		★13一食姪浜のりのふりかけ	
6	金	ぶどうねじりパン	○	さばのラビゴットソースかけ		さばの塩焼き、たまねぎ、◎20トマト(水煮)、菜種油、※16でん粉	トマトピューレー、砂糖、塩、◎29こしょう、◎23食酢
				ポトフ		鶏肉、※1ベーコン、じゃがいも、にんじん、キャベツ、たまねぎ、菜種油	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素
9	月	減量キャロットパン	○	シーフードリゾット		精白米、※1ベーコン、ほたて貝柱(フレーク)、**えび**、にんじん、パセリ、たまねぎ、菜種油	白ワイン、塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素、◎48淡口しょうゆ
				ほうれんそうのソテー		※2チキン油漬け、ほうれんそう、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎29こしょう
				プチ洋なしゼリー		★23プチ洋なしゼリー	
				プチりんごゼリー		★24プチりんごゼリー	
10	火	麦ご飯		タルタルソース		★18一食ノンエッグタルタルソース	
				チキン南蛮		鶏肉、※16でん粉、米粉、菜種油(揚げ油)	砂糖、◎23食酢、◎26本みりん、◎47しょうゆ
				はくさいのみそ汁		◎17厚揚げ、じゃがいも、根深ねぎ、にんじん、はくさい、※7わかめ	※6煮干し(出し用)、◎44麦みそ、◎45米みそ
				八女茶		★20八女茶	
11	水	米粉パン	○	さつまいものクリームシチュー		鶏肉、さつまいも、にんじん、パセリ、たまねぎ、菜種油、◎10**小麦粉(中力)**、★8**バター**、**脱脂粉乳**、◎16**ソフトチーズ**、**牛乳**	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素
				野菜ソテー		◎1ロースハム、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎29こしょう、◎47しょうゆ
				ココア		★27ココア	
12	木	麦ご飯	○	ハヤシライス		牛肉、にんじん、たまねぎ、◎19マッシュルーム、菜種油、**脱脂粉乳**、◎16**ソフトチーズ**	◎38ハヤシルウ、◎42デミグラスソース、塩、◎29こしょう、◎28ガーリック、赤ワイン、◎21トマトケチャップ、◎32ウスターソース
				フレンチサラダ		◎1ロースハム、キャベツ、きゅうり、菜種油	塩、◎24りんご酢、砂糖、◎29こしょう
13	金	減量おさつパン	○	きのこスパゲッティ		◎9**スパゲッティ**、※1ベーコン、にんじん、パセリ、たまねぎ、しめじ、◎19マッシュルーム、エリンギ、干ししいたけ、菜種油	塩、◎27おろしにんにく、◎29こしょう、◎47しょうゆ、◎35カレー粉
				キャベツのドレッシングソテー		※2チキン油漬け、にんじん、キャベツ、たまねぎ、コーン(ホール)、菜種油、◎34乳化ドレッシング	塩、◎29こしょう
16	月	麦ご飯	○	ししゃもフライ		★4ししゃもフライ、菜種油(揚げ油)	
				ちゃんこ		鶏肉、★1鶏肉だんご、さといも、みずな、にんじん、はくさい、根深ねぎ、えのきたけ、干ししいたけ	※9昆布(出し用)、◎25清酒、◎47しょうゆ、◎48淡口しょうゆ、塩
				納豆		★14一食納豆	

・網かけは、除去食対象献立です。「マヨ:マヨネーズ」の略です。

＊麦ご飯・パンにつきましては、「2026年4月～2027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。

◎マークの物資につきましては、「2026年4月～2027年3月分食材料名」一覧表を参照してください。

※マークの物資につきましては、「2026年8月～12月分食材料名」一覧表を参照してください。

★マークの物資につきましては、「2026年11月分食材料名」一覧表を参照してください。

福岡市教育委員会

日	曜	献立名 パン又はごはん	牛乳	おかず 除去食対象献立	おかず 食品	おもな材料	調味料
17	火	麦ご飯	○	豆腐のチゲ風		豚肉、◎18豆腐、◎13しらたき、にら、にんじん、だいこん、はくさい、★10キムチ漬、菜種油	◎45米みそ、◎44麦みそ、◎47しょうゆ
				ひじきの炒め煮		◎6天ぷら、にんじん、キャベツ、※8ひじき、菜種油	砂糖、◎47しょうゆ
				みかん		みかん	
18	水	ワンローフ型食パン	○	スライスチーズ		★17**スライスチーズ**	
				チキンのトマト煮		鶏肉、じゃがいも、にんじん、◎20トマト(水煮)、たまねぎ、キャベツ、菜種油	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素、◎21トマトケチャップ、砂糖、◎47しょうゆ
				れんこんサラダ	**ごまマヨ**	※4ツナ油漬け、きゅうり、れんこん、コーン(ホール)、**白ごま(すり)**、◎33**マヨネーズ**	◎24りんご酢、塩、◎47しょうゆ
19	木	麦ご飯	○	さんまの塩焼き		★5さんまの塩焼き	かぼす果汁、◎47しょうゆ
				のっぺい汁		鶏肉、◎17厚揚げ、さといも、◎12こんにゃく、にんじん、青ねぎ、だいこん、ごぼう、※16でん粉	※9昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎25清酒、◎47しょうゆ、塩
				たかなの油炒め		★11たかな漬、菜種油、◎8かつお節	◎25清酒、◎47しょうゆ
				福岡有明のり		★12一食福岡有明のり	
20	金	ミルクねじりパン	○	レバーとじゃがいものから揚げ		◎2鶏レバー、じゃがいも、菜種油(揚げ油)	塩
				汁ビーフン	**ごま油**	ビーフン、豚肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、★9たけのこ、きくらげ、干ししいたけ、菜種油、**ごま油**	◎27おろしにんにく、◎25清酒、塩、◎29こしょう、◎40中華スープの素、◎47しょうゆ
				チーズ		★21一食チーズ	
24	火	麦ご飯	○	秋野菜のカレー		鶏肉、さつまいも、にんじん、たまねぎ、れんこん、菜種油、**脱脂粉乳**、◎16**ソフトチーズ**	◎36カレールウ、◎37ドライカレー、塩、◎29こしょう、◎28ガーリック、◎35カレー粉、◎21トマトケチャップ、◎32ウスターソース
				ベーコンソテー		※1ベーコン、(冷)ほうれんそう、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎29こしょう
				豆乳パンナコッタ		★26豆乳パンナコッタ	
25	水	麦ご飯	○	高野豆腐のうま煮		鶏肉、※14高野豆腐、◎3竹輪(スライス)、にんじん、たまねぎ、えだまめ、★9たけのこ、干ししいたけ、しょうが、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ
				こまツナサラダ	**マヨ**	※4ツナ油漬け、こまつな、キャベツ、コーン(ホール)、◎33**マヨネーズ**	◎24りんご酢、◎47しょうゆ、塩、◎29こしょう
				昆布とお茶のふりかけ		★15一食昆布とお茶のふりかけ	
26	木	減量食パン	○	能古島のマーマレード		★16マーマレード	
				ちゃんぽん		★6**中華めん**、豚肉、いか(短冊)、◎6天ぷら、にんじん、青ねぎ、キャベツ、たまねぎ、もやし、きくらげ、菜種油	塩、◎29こしょう、◎40中華スープの素、◎47しょうゆ、◎32ウスターソース
				きびなご米粉フライ		★2きびなご米粉フライ、菜種油(揚げ油)	◎32ウスターソース
27	金	麦ご飯	○	みそおでん		鶏肉、**うずら卵**、◎17厚揚げ、◎3竹輪(スライス)、◎12こんにゃく、さといも、だいこん、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、◎46赤だしみそ、塩
				こまつなの炒めもの		※5しらす干し、(冷)こまつな、もやし、キャベツ、菜種油	◎47しょうゆ、◎26本みりん
				さかなそぼろ		◎50一食さかなそぼろ	
30	月	麦ご飯	○	木の葉丼	**鶏卵**	鶏肉、**鶏卵**、◎6天ぷら、にんじん、しゅんぎく、たまねぎ、干ししいたけ、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ
				すまし汁		★7**生ふ**、◎18豆腐、青ねぎ、えのきたけ、※7わかめ	※9昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎25清酒、◎47しょうゆ、◎48淡口しょうゆ、塩
				アーモンド入り味付煮干し		★19一食アーモンド入り味付煮干し	

・網かけは、除去食対象献立です。「マヨ:マヨネーズ」の略です。

＊麦ご飯・パンにつきましては、「2026年4月～2027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。

◎マークの物資につきましては、「2026年4月～2027年3月分食材料名」一覧表を参照してください。

※マークの物資につきましては、「2026年8月～12月分食材料名」一覧表を参照してください。

★マークの物資につきましては、「2026年11月分食材料名」一覧表を参照してください。