

※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
2 (月)	○	柏型 ミルクパン	カレービーンズ	豚肉、煮大豆、人参、玉ねぎ、むき枝豆、菜種油、◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、◎46カレー粉、◎39トマトケチャップ、★31中濃ソース、◎40カレールウ			○
			ミネストラスープ	鶏肉、じゃがいも、人参、キャベツ、玉ねぎ、トマト水煮、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎32濃口しょうゆ、◎44コンソメの素			
			豆乳レモンムース	★33豆乳レモンムース				
			一食フィッシュアーモンド	★32一食フィッシュアーモンド				
			一食おかき (二次加工食のみ)	★34一食おかき (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。)				
3 (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)				○
			がんもどきの五目煮	鶏肉、★22がんもどき、※5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、◎32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、◎31わかめ	上白糖、塩、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢			
4 (水)	○	食パン	能古島産甘夏マーマレード	★5能古島産甘夏マーマレード				○
			照り焼きミートボール	★17チキンボール、菜種油、※1でん粉	◎32濃口しょうゆ、◎7本みりん、上白糖、◎6清酒			
			野菜のスープ煮	◎26ベーコン、じゃがいも、人参、玉ねぎ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎8ガーリック、◎44コンソメの素、◎33淡口しょうゆ			
			ミニトマト	ミニトマト				
5 (木)	○	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、◎32濃口しょうゆ			
			みそ汁	◎56角切り豆腐、※27油揚げ、じゃがいも、人参、玉ねぎ、◎31わかめ	◎22煮干し(出し用)、◎19麦みそ、◎18米みそ			
			もやしの梅おかかあえ	もやし、きゅうり、かつお節(糸削り)、※28梅干しペースト	塩、上白糖、◎32濃口しょうゆ			
			一食大豆昆布	★3一食大豆昆布				
			一食野菜ふりかけ (二次加工食のみ)	◎64一食野菜ふりかけ (二次加工食では一食大豆昆布の提供はありません。)				
6 (金)	○	チーズ ツイスト	スパゲッティミートソース	◎13 スパゲッティ 、豚肉、煮大豆(クラッシュ)、人参、玉ねぎ、なす、菜種油、◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、ナツメグ、赤ワイン、◎39トマトケチャップ、トマトピューレー、◎35ウスターソース、◎44コンソメの素			○
			ごぼうサラダ	人参、キャベツ、きゅうり、コーン(ホール)、ごぼう、 白ごま(すり) 、 白ごま(いり) 、◎38 マヨネーズ	◎32濃口しょうゆ、塩、◎10洋こしょう	○	○	○
			みかんジュース	◎30みかんジュース				○

* 主食につきましては、「2025年4月～2026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、「2025年4月～2026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、「2025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、「2025年6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「2025年6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
9 (月)	○	麦ご飯	ホキの南蛮漬	◎60ホキ唐揚げ、菜種油(揚げ油)、人参、玉ねぎ	上白糖、◎34食酢、◎32濃口しょうゆ、◎4レモン果汁			
			鳴門煮	豚肉、いか、※25ちくわ、じゃがいも、※3こんにやく(角)、人参、※11たけのこ、茎わかめ、菜種油	三温糖、◎7本みりん、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ			
			きゅうりの塩もみ	きゅうり	塩			
10 (火)	○	麦ご飯	シュウマイ	◎54シュウマイ				○
			一食二杯酢	◎48一食二杯酢				
			中華スープ	豚肉、人参、玉ねぎ、えのきたけ、青ねぎ、干しいたけ(カット)、菜種油、しょうが、 ごま油	塩、◎10洋こしょう、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ、◎45中華スープの素			○
			厚揚げのオイスターソース炒め	★23角切り厚揚げ、チンゲンサイ、人参、菜種油、◎9にんにく、※1でん粉	三温糖、◎32濃口しょうゆ、◎6清酒、◎50オイスターソース			
11 (水)	○	麦ご飯	一食抹茶ふりかけ	★9一食抹茶ふりかけ				
			もずくとえびのかき揚げ	※23もずく、 むきえび 、※26かまぼこ、人参、玉ねぎ、◎1 小麦粉 、※1でん粉、菜種油(揚げ油)	塩	○	○	○
			ゴーヤチャンプルー	豚肉、 鶏卵 、※6豆腐、にがうり、人参、玉ねぎ、キャベツ、もやし、◎23かつお節(碎片)、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎32濃口しょうゆ、◎6清酒	○		○
			パインアップル	★29冷凍パインアップル				
			パインアップル(二次加工食のみ)	※16パインアップル				
12 (木)	○	ミルク クレセント ロールパン	鶏肉の照り焼き	鶏肉、菜種油	◎7本みりん、上白糖、塩、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ			
			ラトウユ	◎26ベーコン、人参、玉ねぎ、なす、かぼちゃ(角切り)、トマト水煮、むき枝豆、菜種油、◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、◎44コンソメの素、◎32濃口しょうゆ、トマトピューレー			
			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、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢			
13 (金)	○	麦ご飯	キーマカレー	鶏肉、煮大豆(クラッシュ)、玉ねぎ、人参、じゃがいも、なす、菜種油、◎9にんにく、 脱脂粉乳	塩、◎10洋こしょう、◎44コンソメの素、◎46カレー粉、◎39トマトケチャップ、◎35ウスターソース、◎40カレールウ、◎41ドライカレー	○	○	○
			寒天サラダ	◎24ロースハム、★7こんにやく寒天、キャベツ、きゅうり、◎31わかめ、菜種油	上白糖、塩、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢			
			ピーチゼリー	★27ピーチゼリー				

* 主食につきましては、「2025年4月～2026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、「2025年4月～2026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、「2025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、「2025年6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「2025年6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 (月)	○	横割り丸パン	スライスチーズ	◎28スライスチーズ			○	○
			ハンバーグ	★16ポークハンバーグ、菜種油、玉ねぎ、※1でん粉	上白糖、◎49デミグラスソース、◎35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、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎8ガーリック、◎32濃口しょうゆ、◎44コンソメの素			○
			粉ふきいも	じゃがいも、ドライパセリ	塩、◎10洋こしょう			
17 (火)	○	麦ご飯	さばのさっぱり煮	さば(切身)、しょうが、※1でん粉	三温糖、◎6清酒、◎7本みりん、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢			
			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	三温糖、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ			
			和風あえ	キャベツ、きゅうり、◎31わかめ、かつお節(糸削り)	上白糖、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢			
18 (水)	○	キャロットパン	春巻	★21春巻、菜種油(揚げ油)				○
			鶏肉のフォー	◎16ビーフン(平麺)、鶏肉、玉ねぎ、もやし、※11たけのこ、青ねぎ、きくらげ、しょうが、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎6清酒、◎33淡口しょうゆ、◎4レモン果汁、◎43鶏ガラスープ			
			アーモンドサラダ	人参、キャベツ、きゅうり、コーン(ホール)、アーモンド(細切り)、菜種油	上白糖、塩、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢			
19 (木)	○	麦ご飯	かけチャイナ炒飯	豚肉、★20炒り卵、★15かに風味かまぼこ、玉ねぎ、青ねぎ、菜種油	◎6清酒、★8鶏ガラスープの素、◎32濃口しょうゆ、塩、◎10洋こしょう	○		○
			すまし汁	鶏肉、◎56角切り豆腐、えのきたけ、◎31わかめ	※17昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ、◎33淡口しょうゆ、塩			
			ツナと春雨のサラダ	※10ツナ油漬け、◎17緑豆春雨、人参、キャベツ、きゅうり	◎34食酢、上白糖、◎32濃口しょうゆ、塩			
20 (金)	○	背割り米粉パン	ウインナーソテー	◎25ウインナーソーセージ、菜種油、※1でん粉	上白糖、◎39トマトケチャップ、◎35ウスターソース			
			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、ナチュラルチーズ(粉末)、牛乳	塩、◎10洋こしょう、◎44コンソメの素	○	○	○
			キャベツソテー	キャベツ、菜種油	塩			
			一食フィッシュ	※12一食フィッシュ				
			プチりんごゼリー(二次加工食のみ)	★28プチりんごゼリー(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、「2025年4月～2026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、「2025年4月～2026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、「2025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、「2025年6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「2025年6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 (月)	○	麦ご飯	レバーとじゃがいものしょうゆがらめ	◎53鶏レバー、じゃがいも、菜種油(揚げ油)	◎7本みりん、上白糖、◎32濃口しょうゆ			
			つみれ汁	※24たちつみれ、玉ねぎ、人参、◎31わかめ	※17昆布(出し用)、さば節(出し用)、塩、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ、◎33淡口しょうゆ			
			キャベツの塩昆布あえ	きゅうり、キャベツ、※21塩昆布[二次加工食は、◎59昆布茶を使用]、 白ごま(いり)、ごま油	塩			○
24 (火)	○	麦ご飯	DHAをとろう！ テスト前のさばカレー	さば水煮、煮大豆、玉ねぎ、人参、 トマト水煮、菜種油、◎9にんにく、しょうが、 ※2 バター	塩、◎10洋こしょう、◎46カレー粉、 ◎40カレールウ、◎44コンソメの素、 ◎39トマトケチャップ、◎35ウスターソース、 ◎32濃口しょうゆ、クミン	○	○	○
			野菜ソテー	◎24ロースハム、人参、キャベツ、 コーン(ホール)、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎32濃口しょうゆ			
			パイン&フルーツゼリー	※16パインアップル、★25フルーツ角切りゼリー				
25 (水)	○	麦ご飯	テジプルコギ	豚肉、人参、玉ねぎ、もやし、にら、菜種油、 しょうが、◎9にんにく、りんごピューレー、 白ごま(いり)	三温糖、◎7本みりん、◎6清酒、 ◎32濃口しょうゆ			○
			中華風コーンスープ	鶏肉、人参、玉ねぎ、※13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、※1でん粉	塩、◎10洋こしょう、◎32濃口しょうゆ、 ◎45中華スープの素			
			ツナ ドレッシングサラダ	※10ツナ油漬け、人参、キャベツ、きゅうり、菜種油	上白糖、塩、◎10洋こしょう、 ◎32濃口しょうゆ、◎4レモン果汁、 ◎34食酢			
26 (木)	○	黒糖パン	五目卵焼き	★19 五目卵焼き 、菜種油		○		○
			炒めビーフン	◎15ビーフン、豚肉、いか、※8てんぷら(角天)、 人参、玉ねぎ、※11たけのこ、キャベツ、青ねぎ、 干しいたけ(カット)、きくらげ、菜種油、◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、◎34食酢、 ◎33淡口しょうゆ、◎45中華スープの素	ご飯を選択している場合、「★4-食鶏そぼろ」がつきます。		
			ヨーグルト	★24 ヨーグルト			○	○
27 (金)	○	麦ご飯	いわしの甘露煮	★14いわしの甘露煮				
			豆腐のうま煮	※6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、◎32濃口しょうゆ			
			野菜の甘酢漬	キャベツ、きゅうり	上白糖、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢			
30 (月)	○	コーン グリッツパン	メープルジャム	◎68メープルジャム				ご飯を選択している場合、「◎66-食野菜と雑穀のふりかけ」がつきます。
			フライドチキン	★10フライドチキン、菜種油(揚げ油)				○
			ポークビーンズ	豚肉、煮大豆、じゃがいも、人参、玉ねぎ、菜種油	塩、◎10洋こしょう、ベイリーフ、 ◎44コンソメの素、◎32濃口しょうゆ、 ◎39トマトケチャップ、◎49デミグラスソース、 トマトピューレー	○	○	○
			コールスロー	キャベツ、人参、コーン(ホール)、 ◎38 マヨネーズ	塩、◎10洋こしょう、◎4レモン果汁	○	○	○

* 主食につきましては、「2025年4月～2026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、「2025年4月～2026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、「2025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、「2025年6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「2025年6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。

★6月に使用する食材料、◎2025年4月～2026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
(中)チャプチェ			【除去】白ごま、ごま油
(中)いかのマヨネーズあえ	「いかと野菜のサラダ」 【除去】マヨネーズ 【代替】◎71乳化ドレッシング	「いかと野菜のサラダ」 【除去】マヨネーズ 【代替】◎71乳化ドレッシング	「いかと野菜のサラダ」 【除去】マヨネーズ 【代替】◎71乳化ドレッシング
カレービーンズ			【除去】カレールウ 【代替】◎73アレルギー用カレールウ
きびなご磯辺フライ			【代替】「◎69きびなごカリカリフライ」
照り焼きミートボール			【除去】チキンボール 【代替】★18アレルギー用チキンボール
スパゲッティミートソース			「米粉スパゲッティミートソース」 【除去】スパゲッティ 【代替】◎72米粉スパゲッティ
ごぼうサラダ	【除去】マヨネーズ 【代替】◎71乳化ドレッシング	【除去】マヨネーズ 【代替】◎71乳化ドレッシング	【除去】白ごま、マヨネーズ 【代替】◎71乳化ドレッシング
(中)あじの南蛮漬	「ホキの南蛮漬」 【除去】あじ唐揚げ 【代替】★13ホキ唐揚げ	「ホキの南蛮漬」 【除去】あじ唐揚げ 【代替】★13ホキ唐揚げ	「ホキの南蛮漬」 【除去】あじ唐揚げ 【代替】★13ホキ唐揚げ
シュウマイ			【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、◎45中華スープの素、 ◎6清酒、◎32濃口しょうゆ、 上白糖、◎10洋こしょう
中華スープ			【除去】ごま油
もずくとえびのかき揚げ	「もずくとえびの米粉かき揚げ」 【除去】小麦粉 【代替】米粉	「もずくとえびの米粉かき揚げ」 【除去】小麦粉 【代替】米粉	「もずくの米粉かき揚げ」 【除去】むきえび、小麦粉 【代替】米粉
ゴーヤチャンプルー	【除去】鶏卵		【除去】鶏卵
キーマカレー	【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】◎73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、食材料番号が全てそれぞれ「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。

★6月に使用する食材料、◎2025年4月～2026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
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、 「◎62一食小魚のつくだ煮」がつきます。
ハンバーグ	【除去】デミグラスソース 【代替】◎39トマトケチャップ	【除去】デミグラスソース 【代替】◎39トマトケチャップ	【除去】デミグラスソース 【代替】◎39トマトケチャップ
コンソメスープ			【除去】マカロニ
春巻			【代替】「手作り肉団子」 (食材料)豚肉、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、◎45中華スープの素、 ◎6清酒、◎32濃口しょうゆ、 ◎10洋こしょう
かけチャイナ炒飯	【除去】炒り卵、かに風味かまぼこ 【代替】※26かまぼこ、人参、 コーン(ホール)		【除去】炒り卵、かに風味かまぼこ 【代替】※26かまぼこ、人参、コーン(ホール)
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、※13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、 ※13コーン(クリーム)、 豆乳	【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、※13コーン(クリーム)、 豆乳
キャベツの塩昆布あえ			【除去】白ごま、ごま油
DHAをとろう！ テスト前のさばカレー	【除去】バター	【除去】バター	【除去】カレールウ、バター 【代替】◎73アレルギー用カレールウ
テジプルコギ			【除去】白ごま
五目卵焼き	【代替】「◎70野菜とわかめの豆乳よせ」		【代替】「◎70野菜とわかめの豆乳よせ」
ヨーグルト		【代替】「★26みかんゼリー」	【代替】「★26みかんゼリー」
フライドチキン			【代替】「手作りフライドチキン」 (食材料)鶏肉、しょうが、※1でん粉、菜種油 (調味料)塩、◎10洋こしょう、◎8ガーリック、 パプリカ、★2チリパウダー、 ナツメグ、白ワイン
ポークビーンズ	【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】◎71乳化ドレッシング	【除去】マヨネーズ 【代替】◎71乳化ドレッシング	【除去】マヨネーズ 【代替】◎71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「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。