

※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。

2025年6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。よろしくお願いいたします。

	Ⓐコース	Ⓑコース
東区	香椎第2 志賀 福岡 城香 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 青葉
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 百道松原	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)

アレルギー対応食の有無

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、④④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、該当コースの日付をご確認ください。

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
2 (月)	○	○	麦ご飯	一食姪浜味付けのり	★30一食姪浜味付けのり				
				チャプチェ	豚肉、◎17緑豆春雨、人参、玉ねぎ、ピーマン、※11たけのこ、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、◎32濃口しょうゆ、三温糖、◎6清酒			○
				わかめスープ	鶏肉、玉ねぎ、◎31わかめ、干しいたけ(カット)、えのきたけ、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎45中華スープの素、◎32濃口しょうゆ			
				いかのマヨネーズあえ	いか、人参、きゅうり、キャベツ、◎38 <b>マヨネーズ</b>	塩、◎32濃口しょうゆ	○	○	○
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			
				ゴールデン キウイフルーツ	ゴールデンキウイフルーツ				
				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				
3 (火)	4 (水)	○	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)	3 (火)	○	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				ご飯を選択している場合、「◎65一食海藻ふりかけ」が つきます。
				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)	6 (金)	○	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				
6 (金)	5 (木)	○	チーズ ツイスト	スパゲッティ ミートソース	◎13 <b>スパゲッティ</b> 、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、 <b>白ごま(すり)</b> 、 <b>白ごま(いり)</b> 、◎38 <b>マヨネーズ</b>	◎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				ご飯を選択している場合、「★6一食ひじきのりのつくだ煮」が つきます。

\* 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。

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	
9 (月)	10 (火)	○	麦ご飯	あじの南蛮漬	★12あじ唐揚げ、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、唐辛子	○	○	○	
				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)	9 (月)	○	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、 <b>ごま油</b>	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)	12 (木)	○	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、 <b>むきえび</b> 、※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、 <b>鶏卵</b> 、※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					
12 (木)	11 (水)	○	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				
				ラタトゥイユ	◎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)	16 (月)	○	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、 <b>脱脂粉乳</b>	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					
16 (月)	13 (金)	○	横割り 丸パン	スライスチーズ	◎28 <b>スライスチーズ</b>			○	○	
				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 <b>マカロニ(シェル)</b> 、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				

\* 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。

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
17 (火)	18 (水)	○	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)	17 (火)	○	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)	20 (金)	○	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)	19 (木)	○	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				
23 (月)	24 (火)	○	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、白ごま(いり)、ごま油	塩			○
24 (火)	23 (月)	○	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				

\* 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。

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
25 (水)	26 (木)	○	麦ご飯	テジブルコギ	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、 <b>白ごま(いり)</b>	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)	25 (水)	○	黒糖パン	五目卵焼き	★19 <b>五目卵焼き</b> 、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、「★4一食鶏そぼろ」が付きません。
				ヨーグルト	★24 <b>ヨーグルト</b>			○	○
27 (金)	30 (月)	○	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、唐辛子			
30 (月)	27 (金)	○	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、「◎66一食野菜と雑穀のふりかけ」が付きません。
				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 <b>マヨネーズ</b>	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。