

※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			

[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 (火)	○	麦ご飯	さばの塩焼き	さばの塩焼き、菜種油				
			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			
			鶏ささみの 梅おかかあえ	◎27チキン水煮、小松菜、人参、かつお節(糸削り)、※28梅干しペースト	上白糖、◎32濃口しょうゆ			
2 (水)	○	パインパン	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			
			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			
			海藻サラダ	※10ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、※19海藻ミックス、菜種油	上白糖、塩、◎33淡口しょうゆ、◎5りんご酢			
3 (木)	○	麦ご飯	親子丼	鶏肉、 鶏卵 、人参、玉ねぎ、青ねぎ、干しいたけ(カット)、菜種油	三温糖、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ	○		○
			すまし汁	◎56角切り豆腐、★10魚そうめん、人参、◎31わかめ、★2 焼きふ	※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			○
			七タゼリー	★18七タゼリー				
4 (金)	○	チーズ ツイスト	コロッケ	◎61野菜コロッケ、菜種油(揚げ油)				○
			ミネストローネ	鶏肉、◎14 マカロニ(シェル) 、じゃがいも、人参、玉ねぎ、キャベツ、トマト水煮、菜種油、◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、ペイリーフ、◎44コンソメの素、トマトピューレー			○
			アーモンド ドレッシングサラダ	人参、キャベツ、コーン(ホール)、アーモンド(粉末)、菜種油	上白糖、塩、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢			
7 (月)	○	麦ご飯	回鍋肉(ホイコーロー)	豚肉、★15角切り厚揚げ、ピーマン、キャベツ、玉ねぎ、干しいたけ(カット)、菜種油、◎9にんにく、しょうが、※1でん粉	三温糖、◎32濃口しょうゆ、◎6清酒、◎12トウバンジャン、◎20赤だしみそ			
			中華スープ	鶏肉、人参、玉ねぎ、えのきたけ、小松菜、菜種油、しょうが	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			
			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	◎34食酢、上白糖、◎32濃口しょうゆ、塩			

* 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。鶏卵を使用しているパンには、下線を引いています。

◎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。

・アレルギー対応食の詳細につきましては、別添の「2025年7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
8 (火)	○	麦ご飯	ホキフライ	★7ホキフライ、菜種油(揚げ油)		○	○	○
			一食中濃ソース	◎37一食中濃ソース				
			高野豆腐のうま煮	鶏肉、◎21高野豆腐、人参、玉ねぎ、 干しいたけ(カット)、※26かまぼこ、 さやいんげん、菜種油、しょうが	三温糖、◎7本みりん、◎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	人参、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			○
9 (水)	○	麦ご飯	和風ハンバーグ	★12ポークハンバーグ、菜種油、玉ねぎ、しょうが、 ◎9にんにく、※1でん粉	上白糖、◎7本みりん、◎6清酒、 ◎32濃口しょうゆ、◎34食酢			
			とうがんのスープ	鶏肉、人参、とうがん、玉ねぎ、 干しいたけ(カット)、青ねぎ、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			
			ひじきの炒め煮	※18ひじき、※27油揚げ、人参、 キャベツ、菜種油	三温糖、◎32濃口しょうゆ			
10 (木)	○	食パン	なすのミートソース煮	豚肉、煮大豆(クラッシュ)、 ★1 マカロニ(ペンネ) 、なす、人参、 玉ねぎ、菜種油、◎9にんにく、 ★5白花豆&白いんげん豆ペースト	塩、上白糖、◎10洋こしょう、 ナツメグ、ベイリーフ、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			○
			チキンサンド	◎27チキン水煮、人参、キャベツ、きゅうり、 ◎38 マヨネーズ	塩、◎10洋こしょう、◎4レモン果汁	○	○	○
			シークワサーゼリー	★17シークワサーゼリー				
11 (金)	○	麦ご飯	いわしのしょうが煮	★9いわしのしょうが煮				
			がんもどきの五目煮	鶏肉、★14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			
			和風あえ	キャベツ、人参、◎31わかめ、かつお節(糸削り)	上白糖、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢			

* 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。鶏卵を使用しているパンには、下線を引いています。

◎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。

・アレルギー対応食の詳細につきましては、別添の「2025年7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
14 (月)	○	背割り 米粉パン	ウインナーソーテー	◎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			
			コーンスープ	鶏肉、じゃがいも、玉ねぎ、※13コーン(クリーム)、コーン(ホール)、菜種油、 脱脂粉乳、牛乳 、※1でん粉	塩、◎10洋こしょう、◎44コンソメの素	○	○	○
			キャベツソーテー	キャベツ、菜種油	塩			
			一食フィッシュアーモンド	★3一食フィッシュアーモンド				
			プチピーチゼリー (二次加工食のみ)	★20プチピーチゼリー (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。)				
15 (火)	○	麦ご飯	揚げぎょうざ	★13ぎょうざ、菜種油(揚げ油)				○
			卵入り 酸辣湯(サンラータン)	豚肉、 鶏卵 、◎17緑豆春雨、人参、玉ねぎ、干しいたけ(カット)、きくらげ、小松菜、しょうが、菜種油、※1でん粉	塩、◎10洋こしょう、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢、◎45中華スープの素、唐辛子	○		○
			もやしのあえもの	もやし、人参	塩、上白糖、◎32濃口しょうゆ			
16 (水)	○	キャロット パン	ジャージャー麺	◎13 スパゲッティ 、豚肉、煮大豆(クラッシュ)、人参、玉ねぎ、青ねぎ、菜種油、しょうが、◎9にんにく、 ごま油	塩、三温糖、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ、◎20赤だしみそ、◎19麦みそ、◎12トウバンジャン、◎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	ご飯を選択している場合、「★4一食昆布のつくだ煮」がつきます。		
			ヨーグルト	★16 ヨーグルト			○	○
17 (木)	○	麦ご飯	夏野菜のカレー	鶏肉、おくら、トマト水煮、かぼちゃ(角切り)、なす、玉ねぎ、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	○	○	○
			野菜ソーテー	◎24ロースハム、人参、キャベツ、エリンギ、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 & ココナッツミルクゼリー	※16パインアップル、★19ココナッツミルクゼリー				

* 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。鶏卵を使用しているパンには、下線を引いています。

◎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。

・アレルギー対応食の詳細につきましては、別添の「2025年7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。**

★7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
親子丼	「鶏丼」 【除去】鶏卵		「鶏丼」 【除去】鶏卵
すまし汁			【除去】焼きふ
コロッケ			【代替】「手作りコロッケ」 (食材料)じゃがいも、キャベツ、人参、 玉ねぎ、菜種油、 大豆フレーク、米粉 (調味料)塩、◎10洋こしょう
ミネストローネ			【除去】マカロニ
(中)あじフライ			【代替】「★8ホキ米粉フライ」
(特)ホキフライ	【代替】「★8ホキ米粉フライ」	【代替】「★8ホキ米粉フライ」	【代替】「★8ホキ米粉フライ」
(中)卓上中濃ソース	【代替】「◎37ー食中濃ソース」	【代替】「◎37ー食中濃ソース」	【代替】「◎37ー食中濃ソース」
キャベツの塩昆布あえ			【除去】白ごま、ごま油
なすのミートソース煮			【除去】マカロニ 【代替】じゃがいも
チキンサンド	【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
コーンスープ	【除去】脱脂粉乳	【除去】脱脂粉乳、牛乳 【代替】豆乳	【除去】脱脂粉乳、牛乳 【代替】豆乳

・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。

★7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
揚げぎょうざ			【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、 ◎10洋こしょう
卵入り酸辣湯(サンラータン)	「酸辣湯(サンラータン)」 【除去】鶏卵、でん粉		「酸辣湯(サンラータン)」 【除去】鶏卵、でん粉
ジャージャー麺			「ジャージャービーフン」 【除去】スパゲッティ、塩、ごま油 【代替】◎16ビーフン(平麺)
ヨーグルト		【代替】「※29豆乳プリン」	【代替】「※29豆乳プリン」
夏野菜のカレー	【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。