

※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7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 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)

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	小麦
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洋しょうゆ、◎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、ぎゅうり、◎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 (火)	2 (水)	○	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				
				鶏ささみの梅おほかあえ	◎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)	1 (火)	○	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、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)	4 (金)	○	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)	3 (木)	○	チーズツイスト	コロッケ	★11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、ベイリーフ、◎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)	8 (火)	○	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、◎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				
8 (火)	7 (月)	○	麦ご飯	あじフライ	★6あじフライ、菜種油(揚げ油)				○	
				卓上中濃ソース	◎36卓上中濃ソース			○	○	○
				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、 白ごま(いり)、ごま油	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。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。

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
9 (水)	10 (木)	○	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)	9 (水)	○	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)	14 (月)	○	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			
14 (月)	11 (金)	○	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				
15 (火)	16 (水)	○	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)	17 (木)	○	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)	15 (火)	○	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。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

除去・代替対応による食材、調味料の変更

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。