

※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)

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
28 (木)	○	麦ご飯	ハヤシライス	豚肉、人参、玉ねぎ、※17マッシュルーム、菜種油、 ◎9にんにく、 <b>脱脂粉乳</b>	塩、◎10洋こしょう、◎39トマケチャップ、 ◎35ウスターソース、◎42ハヤシルウ、 ◎49デミグラスソース、トマトピューレー	○	○	○
			小松菜ソテー	★22ウインナーソーセージ(スライス)、人参、 小松菜、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&ピーチ	※19パインアップル、※18黄桃				
29 (金)	○	ワンローフ型食パン	ビーンズスプレッド	★1 <b>ビーンズスプレッド</b>			○	○
			春巻	★20春巻、菜種油(揚げ油)			○	
			シャン・カウスエ	◎16ビーフン(平麺)、鶏肉、玉ねぎ、もやし、 青ねぎ、トマト水煮、◎9にんにく、菜種油、 <b>白ごま(すり)</b> 、※1でん粉	塩、◎10洋こしょう、◎6清酒、 ◎33淡口しょうゆ、◎43鶏ガラスープ			○
			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	○	○	○
1 (月)	○	麦ご飯	防災対応レトルトカレー	◎58防災対応レトルトカレー				
			ももとりんごのゼリー	★24ももとりんごのゼリー				
			一食大豆昆布	★2一食大豆昆布				
			一食おかき (二次加工食のみ)	★26一食おかき (二次加工食では、一食大豆昆布の 提供はありません。)				
2 (火)	○	パインパン	豚肉のマリネ焼き	豚肉、人参、ピーマン、玉ねぎ、菜種油	上白糖、塩、◎10洋こしょう、◎8ガーリック、 白ワイン、◎32濃口しょうゆ			
			ポトフ	鶏肉、じゃがいも、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、ベイリーフ、 ◎44コンソメの素、◎11洋辛子			
			ツナドレッシングサラダ	※13ツナ油漬け、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			
3 (水)	○	麦ご飯	一食 姪浜のり梅ふりかけ	★8一食姪浜のり梅ふりかけ				
			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			
			とうがんと肉団子の スープ	★17チキンボール、玉ねぎ、とうがん、えのきたけ、 みずな	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			○
			もやしと小松菜の あえもの	もやし、人参、小松菜、かつお節(糸削り)	上白糖、塩、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢			
4 (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、※16コーン(クリーム)、 コーン(ホール)、菜種油、 <b>脱脂粉乳</b> 、 <b>牛乳</b> 、 ※1でん粉	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	※14一食フィッシュ				
			プチアセロラゼリー (二次加工食のみ)	★25プチアセロラゼリー (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8月～12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8月・9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8月・9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
5 (金)	○	麦ご飯	いわしの辛みそ煮	★10いわし、◎9にんにく、※1でん粉	◎6清酒、三温糖、◎32濃口しょうゆ、◎19麦みそ、◎12トウバンジャン			
			バクバクうま煮	鶏肉、◎21高野豆腐、にら、人参、しめじ、えのきたけ、きざみ昆布、菜種油、※1でん粉	昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎6清酒、三温糖、◎33淡口しょうゆ、◎7本みりん			
			甘酢あえ	◎24ロースハム、◎17緑豆春雨、きゅうり、キャベツ	塩、上白糖、◎34食酢、◎32濃口しょうゆ			
8 (月)	○	ミルククレセントロールパン	和風スパゲッティ	◎13 <b>スパゲッティ</b> 、◎26ベーコン、人参、玉ねぎ、小松菜、干しいたけ(カット)、菜種油、◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、◎32濃口しょうゆ			○
			チキンサラダ	◎27チキン水煮、人参、キャベツ、きゅうり、◎38 <b>マヨネーズ</b>	塩、◎10洋こしょう、◎4レモン果汁	○	○	○
			能古島産甘夏ゼリー	★23能古島産甘夏ゼリー				ご飯を選択している場合、「◎64一食野菜ふりかけ」が つきます。
9 (火)	○	麦ご飯	きびなごフライ	★11きびなごフライ、菜種油(揚げ油)				○
			一食中濃ソース	◎37一食中濃ソース				
			肉じゃが	豚肉、じゃがいも、※6こんにゃく(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			
			きゅうりの塩もみ	きゅうり	塩			
10 (水)	○	麦ご飯	五目卵焼き	★19 <b>五目卵焼き</b> 、菜種油				○ ○
			豆腐の中華煮	豚肉、※8豆腐、人参、にら、玉ねぎ、※15たけのこ、菜種油、◎9にんにく、※1でん粉	塩、◎6清酒、三温糖、◎32濃口しょうゆ、◎50オイスターソース、◎45中華スープの素			
			もやしの梅おかかあえ	もやし、きゅうり、かつお節(糸削り)、※34梅干しペースト	塩、上白糖、◎32濃口しょうゆ			
11 (木)	○	麦ご飯	揚げ鶏のレモン風味	鶏肉、◎1 <b>小麦粉</b> 、※1でん粉、菜種油(揚げ油)	塩、◎6清酒、上白糖、◎32濃口しょうゆ、◎4レモン果汁	○	○	○
			すまし汁	◎56角切り豆腐、◎29かまぼこ、青ねぎ、えのきたけ、◎31わかめ	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			
			キャベツの塩昆布あえ	きゅうり、キャベツ、※23塩昆布[二次加工食は、◎59昆布茶を使用]、 <b>白ごま(いり)</b> 、 <b>ごま油</b>	塩			○
12 (金)	○	キャロットパン	焼きそば	※32 <b>ちゃんぽんめん</b> 、豚肉、いか、※11てんぷら(角天)、人参、玉ねぎ、キャベツ、もやし、青ねぎ、きくらげ、★5あおのり、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎39トマトケチャップ、◎35ウスターソース、★6中濃ソース			○
			海藻サラダ	※13ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、※21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			ご飯を選択している場合、「◎67一食赤じそふりかけ」が つきます。
			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8月～12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8月・9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8月・9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 (火)	○	麦ご飯	もずく丼	豚肉、 <b>鶏卵</b> 、菜種油、※25もずく、人参、玉ねぎ、しめじ、青ねぎ、しょうが、※1でん粉	塩、◎6清酒、三温糖、◎7本みりん、◎32濃口しょうゆ	○		○	
			みそ汁	◎56角切り豆腐、※31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				
			野菜の甘酢漬	キャベツ、きゅうり、 <b>ごま油</b>	上白糖、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢			○	
17 (水)	○	柏型 ミルクパン	チキンケバブ	鶏肉、玉ねぎ、◎2 <b>ヨーグルト(調理用)</b> 、◎9にんにく、菜種油	◎35ウスターソース、※3チリパウダー、◎39トマトケチャップ、パプリカ、上白糖、塩、◎10洋こしょう	○	○	○	
			レンズ豆のスープ	◎26ベーコン、レンズ豆、じゃがいも、人参、玉ねぎ、キャベツ、パセリ、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎8ガーリック、ベイリーフ、◎32濃口しょうゆ、◎44コンソメの素				
			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				
18 (木)	○	麦ご飯	鶏肉の香味炒め	鶏肉、※28ちくわ、人参、ピーマン、玉ねぎ、しょうが、菜種油、 <b>ごま油、白ごま(すり)、白ごま(いり)</b>	三温糖、◎7本みりん、◎32濃口しょうゆ			○	
			中華スープ	豚肉、人参、玉ねぎ、えのきたけ、干しいたけ(カット)、チンゲンサイ、菜種油、しょうが、◎9にんにく	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				
			きゅうりとわかめの酢の物	きゅうり、◎31わかめ	上白糖、◎34食酢、◎32濃口しょうゆ				
19 (金)	○	食パン	いちごジャム	★4いちごジャム				○	
			ホキフライ	★13ホキフライ、菜種油(揚げ油)			○	○	○
			かぼちゃスープ	◎26ベーコン、人参、玉ねぎ、かぼちゃペースト、菜種油、※2 <b>バター</b> 、◎1 <b>小麦粉</b> 、 <b>脱脂粉乳、牛乳</b>	塩、◎10洋こしょう、◎44コンソメの素	○	○	○	
			チキンドレッシングサラダ	◎27チキン水煮、人参、キャベツ、きゅうり、菜種油	上白糖、塩、◎10洋こしょう、◎33淡口しょうゆ、◎4レモン果汁、◎34食酢				
22 (月)	○	麦ご飯	さばのぬかみそ炊き	さば(切身)、しょうが、※1でん粉	★9ぬかみそ炊き用調味液、◎6清酒、三温糖、◎32濃口しょうゆ				
			豚肉とごぼうの炒り煮	豚肉、人参、※6こんにやく(つき出し)、※15たけのこ、ごぼう(ささがき)、さやいんげん、菜種油	三温糖、◎7本みりん、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ				
			ごまドレッシングサラダ	※13ツナ油漬け、人参、キャベツ、きゅうり、◎31わかめ、 <b>白ごま(すり)、白ごま(いり)</b> 、菜種油、 <b>ごま油</b>	上白糖、塩、◎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。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8月～12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8月・9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8月・9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
24 (水)	○	横割りミルク丸パン	スライスチーズ	◎28スライスチーズ			○	○
			照り焼きハンバーグ	★16ポークハンバーグ、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			
			ミネストラスープ	鶏肉、※4マカロニ(ホイール)、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			○
			粉ふきいも	じゃがいも、ドライパセリ	塩、◎10洋こしょう			
25 (木)	○	麦ご飯	チキンカレー	鶏肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、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mat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	○	○	○
			フレンチサラダ	◎24ロースハム、キャベツ、きゅうり、菜種油	上白糖、塩、◎10洋こしょう、◎5りんご酢			
			シャインマスカット	シャインマスカット				
26 (金)	○	麦ご飯	レバーと大豆の から揚げ	◎53鶏レバー、煮大豆、◎1小麦粉、 菜種油(揚げ油)	塩	○	○	○
			太平燕(タイピーエン)	◎17緑豆春雨、豚肉、いか、 <b>むきえび</b> 、 <b>うずら卵</b> 、人参、玉ねぎ、キャベツ、チンゲンサイ、 菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎6清酒、 ◎32濃口しょうゆ、◎50オイスターソース、 ◎45中華スープの素、★7豚骨スープ	○		○
			たかなの油炒め	※33たかな漬、※12しらす干し、 ◎23かつお節(碎片)、菜種油	◎6清酒、◎32濃口しょうゆ			
29 (月)	○	麦ご飯	かれいの香味ソースかけ	かれい、菜種油、青ねぎ、玉ねぎ、 <b>ごま油</b> 、 ※1でん粉	上白糖、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢			○
			がんもどきの五目煮	鶏肉、★21がんもどき、※7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、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			
30 (火)	○	黒糖パン	夏野菜と大豆の ミートソース煮	豚肉、煮大豆、ピーマン、赤ピーマン、なす、玉ねぎ、 しめじ、菜種油、◎9にんにく	上白糖、塩、◎10洋こしょう、ナツメグ、 ベイリーフ、赤ワイン、◎39トmat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			
			こまつなサラダ	※13ツナ油漬け、小松菜、キャベツ、 コーン(ホール)、◎38マヨネーズ	塩、◎10洋こしょう、◎32濃口しょうゆ、 ◎4レモン果汁	○	○	○
			ヨーグルト	※35ヨーグルト			○	○

\* 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8月～12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8月・9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8月・9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。

★8月・9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、※8～12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
ハヤシライス	【除去】脱脂粉乳	【除去】脱脂粉乳	【除去】ハヤシルウ、デミグラスソース 脱脂粉乳 【代替】◎74アレルギー用ハヤシルウ
ビーンズスプレッド		【代替】「★3あんずジャム」	【代替】「★3あんずジャム」 ご飯を選択している場合、 「◎63一食さかなそぼろ」がつきます。
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) (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
シャン・カウスエ			【除去】白ごま
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
とうがんと肉団子のスープ			【除去】チキンボール 【代替】★18アレルギー用チキンボール
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
和風スパゲッティ			「和風炒めビーフン」 【除去】スパゲッティ 【代替】◎15ビーフン
チキンサラダ	【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】マヨネーズ 【代替】◎71乳化ドレッシング
きびなごフライ			【代替】「◎69きびなごカリカリフライ」
(中)卓上中濃ソース	【代替】「◎37一食中濃ソース」	【代替】「◎37一食中濃ソース」	【代替】「◎37一食中濃ソース」
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」
揚げ鶏のレモン風味	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉
キャベツの塩昆布あえ			【除去】白ごま、ごま油
焼きそば			「焼きビーフン」 【除去】ちゃんぽんめん 【代替】◎16ビーフン(平麺)

・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。

★8月・9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、※8～12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
もずく丼	【除去】鶏卵 【代替】コーン(ホール)		【除去】鶏卵 【代替】コーン(ホール)
野菜の甘酢漬			【除去】ごま油
チキンケバブ	【除去】ヨーグルト	【除去】ヨーグルト	【除去】ヨーグルト
鶏肉の香味炒め			「鶏肉の甘辛炒め」 【除去】ごま油、白ごま
(中)さけフライ			【代替】「★14ホキ米粉フライ」
(特)ホキフライ	【代替】「★14ホキ米粉フライ」	【代替】「★14ホキ米粉フライ」	【代替】「★14ホキ米粉フライ」
かぼちゃスープ	【除去】バター、小麦粉、脱脂粉乳 【代替】米粉	【除去】バター、小麦粉、脱脂粉乳、 牛乳 【代替】米粉、豆乳	【除去】バター、小麦粉、脱脂粉乳、 牛乳 【代替】米粉、豆乳
ごまドレッシングサラダ			「和風サラダ」 【除去】白ごま、ごま油
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」がつかます。
ミネストラスープ			【除去】マカロニ
チキンカレー	【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
レバーと大豆のから揚げ	【除去】小麦粉 【代替】※1でん粉	【除去】小麦粉 【代替】※1でん粉	【除去】小麦粉 【代替】※1でん粉
太平燕(タイピーエン)	【除去】うずら卵		【除去】むきえび、うずら卵、豚骨スープ
(中)あじの香味ソースかけ (特)かれいの香味ソースかけ			【除去】ごま油
こまつなサラダ	【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】マヨネーズ 【代替】◎71乳化ドレッシング
ヨーグルト		【代替】「※36豆乳プリン」	【代替】「※36豆乳プリン」

・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。