

※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8月・9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)

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、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。

福岡市教育委員会

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
28 (木)	29 (金)	○	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、 脱脂粉乳	塩、◎10洋こしょう、◎39トマトケチャップ、 ◎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)	28 (木)	○	ワンローフ型 食パン	ビーンズブレッド	★1 ビーンズスプレッド			○	○
				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、 白ごま(すり)	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 マヨネーズ	塩、◎10洋こしょう、◎4レモン果汁	○	○	○
1 (月)	2 (火)	○	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				
2 (火)	1 (月)	○	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、ペイリーフ、 ◎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)	4 (木)	○	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				
				さばの南蛮漬	★15さば唐揚げ、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			
				とうがんと肉団子の スープ	★17チキンボール、玉ねぎ、とうがんと、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)	3 (水)	○	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			
				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、 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				

* 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。

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。

福岡市教育委員会

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
5 (金)	8 (月)	○	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			
				パクパクうま煮	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)	5 (金)	○	ミルク クレーセント ロールパン	和風スパゲッティ	◎13 スパゲッティ 、◎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 マヨネーズ	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ー食野菜ふりかけ」が つきます。		
9 (火)	10 (水)	○	麦ご飯	きびなごフライ	★11きびなごフライ、菜種油(揚げ油)				○
				卓上中濃ソース	◎36卓上中濃ソース		○	○	○
				肉じゃが	豚肉、じゃがいも、※6こんにやく(つき出し)、人参、玉ねぎ、さいいんげん、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)	9 (火)	○	麦ご飯	五目卵焼き	★19 五目卵焼き 、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)	12 (金)	○	麦ご飯	揚げ鶏のレモン風味	鶏肉、◎1 小麦粉 、※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、 白ごま(いり) 、 ごま油	塩			○
12 (金)	11 (木)	○	キャラットパン	焼きそば	※32 ちゃんぽんめん 、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ー食赤じそふりかけ」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。

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。

福岡市教育委員会

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
16 (火)	17 (水)	○	麦ご飯	もずく丼	豚肉、 鶏卵 、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、 ごま油	上白糖、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢、唐辛子			○
17 (水)	16 (火)	○	柏型 ミルクパン	チキンケバブ	鶏肉、玉ねぎ、◎2 ヨーグルト(調理用) 、◎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)	19 (金)	○	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、 ごま油 、 白ごま(すり) 、 白ごま(いり)	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)	18 (木)	○	食パン	いちごジャム	★4いちごジャム		ご飯を選択している場合、「◎65一食海藻ふりかけ」がつけます。		
				さけフライ	★12さけフライ、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 バター 、◎1 小麦粉 、 脱脂粉乳 、 牛乳	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)	24 (水)	○	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、 白ごま(すり) 、 白ごま(いり) 、菜種油、 ごま油	上白糖、塩、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢			○
24 (水)	22 (月)	○	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			

* 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。

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
25 (木)	26 (金)	○	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、 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	○	○	○
				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)	25 (木)	○	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、 むきえび 、 うずら卵 、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)	30 (火)	○	麦ご飯	あじの香味ソースかけ	あじ(切身)、菜種油、青ねぎ、玉ねぎ、 ごま油 、 ※1でん粉	上白糖、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢、塩			○
				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)	29 (月)	○	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、 ペイリーフ、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			
				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】「一食ブルー」	【代替】「一食ブルー」 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。
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。