

※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)、 <b>白ごま(いり)</b>	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、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 (水)	○	麦ご飯	さばの塩焼き	さばの塩焼き、菜種油				
			豆腐のうま煮	※8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			
			ひじきの炒め煮	※20ひじき、※31油揚げ、人参、キャベツ、菜種油	三温糖、◎32濃口しょうゆ			
2 (木)	○	ほうれんそうパン	きのこスパゲッティ	◎13 <b>スパゲッティ</b> 、◎26ベーコン、人参、玉ねぎ、干しいたけ(カット)、しめじ、エリンギ、菜種油、◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、◎32濃口しょうゆ、◎44コンソメの素			○
			ツナ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、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、「◎66一食野菜と雑穀のふりかけ」がつきます。		
			パイン&ピーチ	※19パインアップル、※18黄桃				
3 (金)	○	麦ご飯	たかなそぼろ丼	豚肉、★16 <b>炒り卵</b> 、※33たかな漬、人参、菜種油、◎9にんにく、 <b>白ごま(すり)</b> 、 <b>白ごま(いり)</b>	◎6清酒、三温糖、◎32濃口しょうゆ、◎7本みりん	○		○
			もずくスープ	鶏肉、◎56角切り豆腐、※25もずく、※29かまぼこ、玉ねぎ、干しいたけ(カット)、えのきたけ、青ねぎ	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			
			月見ゼリー	★22月見ゼリー				
6 (月)	○	米粉パン	いちじくジャム	★4いちじくジャム		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。		
			鶏肉のマリネ焼き	鶏肉、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			
			じゃがいものトマト煮	◎26ベーコン、じゃがいも、人参、玉ねぎ、トマト水煮、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、トマトピューレー			
			コールスロー	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			
7 (火)	○	麦ご飯	きのこのかき揚げ	人参、玉ねぎ、しめじ、えのきたけ、干しいたけ(カット)、◎1 <b>小麦粉</b> 、※1でん粉、菜種油(揚げ油)	塩	○	○	○
			一食天つゆ	◎47一食天つゆ				
			のっぺい汁	鶏肉、※10厚揚げ、さといも(乱切り)、人参、大根、ごぼう(ささがき)、青ねぎ、※1でん粉	昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎6清酒、塩、◎32濃口しょうゆ			
			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			
8 (水)	○	ミルクねじりパン	ポークシチュー	豚肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、※17マッシュルーム、菜種油、◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、◎44コンソメの素、◎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			○
			野菜ソテー	★18ウインナーソーセージ(チキン・スライス)、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			
			洋なしタルト	★24 <b>洋なしタルト</b>		○	○	○

\* 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10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10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
9 (木)	○	麦ご飯	油淋鶏(ユーリンチー)	鶏肉、◎1小麦粉、※1でん粉、菜種油(揚げ油)、しょうが、◎9にんにく、根深ねぎ、 <b>ごま油</b>	塩、◎6清酒、上白糖、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢	○	○	○
			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)、青ねぎ、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			
			小松菜の炒めもの	※12しらす干し、小松菜、もやし、菜種油	◎7本みりん、◎32濃口しょうゆ			
10 (金)	○	麦ご飯	いわしの煮付	★9いわし、しょうが、※1でん粉	◎6清酒、三温糖、◎32濃口しょうゆ、◎7本みりん			
			大豆の五目煮	豚肉、煮大豆、※11てんぷら(角天)、※5こんにゃく(角)、人参、ごぼう(小口切り)、さやいんげん、★5角切り昆布、菜種油	三温糖、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ			
			キャベツとわかめの煮びたし	※31油揚げ、キャベツ、◎31わかめ、◎23かつお節(碎片)	◎33淡口しょうゆ、◎7本みりん			
14 (火)	○	麦ご飯	ショウロンポウ	◎55ショウロンポウ				○
			一食二杯酢	◎48一食二杯酢				
			豚肉のオイスターソース炒め	豚肉、人参、玉ねぎ、キャベツ、エリンギ、小松菜、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			
			大学芋	さつまいも(角切り)、菜種油(揚げ油)、 <b>黒ごま</b> 、菜種油	上白糖、◎32濃口しょうゆ			○
15 (水)	○	柏型 ミルクパン	チリコンカーン	豚肉、煮大豆、人参、玉ねぎ、菜種油、◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、パプリカ、※3チリパウダー、◎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			○
			じゃがいもと卵のスープ	鶏肉、 <b>鶏卵</b> 、じゃがいも、人参、玉ねぎ、菜種油、※1でん粉	塩、◎10洋こしょう、◎44コンソメの素、◎32濃口しょうゆ	○		○
			ヨーグルト	※35 <b>ヨーグルト</b>			○	○
16 (木)	○	麦ご飯	ビビンバ	豚肉、人参、※15たけのこ、にら、もやし、きくらげ、菜種油、しょうが、◎9にんにく、 <b>白ごま(いり)</b> 、 <b>白ごま(すり)</b> 、 <b>ごま油</b>	塩、三温糖、◎34食酢、◎32濃口しょうゆ、◎7本みりん、★7コチジャン			○
			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	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			
			ツナと春雨のサラダ	※13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			
17 (金)	○	パン	かれのいのラビゴットソースかけ	かれい、菜種油、玉ねぎ、トマト水煮	トマトピューレー、上白糖、塩、◎10洋こしょう、◎34食酢			
			野菜のスープ煮	鶏肉、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			
			寒天サラダ	◎24ロースハム、※24こんにゃく寒天、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			

\* 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10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10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
20 (月)	○	麦ご飯	いわしハンバーグ	★14いわしハンバーグ、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			
			いもたき	鶏肉、※31油揚げ、さといも(乱切り)、※5こんにやく(角)、人参、ごぼう(小口切り)、さやいんげん、干しいたけ(カット)	◎22煮干し(出し用)、三温糖、塩、◎6清酒、◎7本みりん、◎32濃口しょうゆ			
			キャベツのしそあえ	きゅうり、キャベツ、★3赤じそ	塩			
21 (火)	○	麦ご飯	ポークカレー	豚肉、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	○	○	○
			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	○	○	○
			ブルーベリーゼリー	★21ブルーベリーゼリー				
22 (水)	○	麦ご飯	レバーとじゃがいものから揚げ	◎53鶏レバー、じゃがいも、菜種油(揚げ油)	塩			
			ごまみそちゃんぽん	※32 <b>ちゃんぽんめん</b> 、豚肉、いか、※11てんぷら(角天)、人参、キャベツ、もやし、きくらげ、青ねぎ、菜種油、 <b>白ごま(すり)</b> 、 <b>ごま油</b>	塩、◎10洋こしょう、◎45中華スープの素、◎19麦みそ			○
			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			
23 (木)	○	おさつパン	オムレツ	★15 <b>プレーンオムレツ</b> 、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	○		○
			白花豆のスープ	◎26ベーコン、★10白花豆&白いんげん豆ペースト、じゃがいも、人参、玉ねぎ、菜種油、 <b>牛乳</b> 、 <b>脱脂粉乳</b> 、※1でん粉	塩、◎10洋こしょう、◎44コンソメの素	○	○	○
			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			
			一食フィッシュ	※14一食フィッシュ				
			プチりんごゼリー(二次加工食のみ)	★23プチりんごゼリー(二次加工食では、一食フィッシュの提供はありません。)				
24 (金)	○	麦ご飯	にしんのおかか煮	★13にしんのおかか煮				
			スープdeモツナベ風	豚肉、◎17緑豆春雨、人参、キャベツ、にら、菜種油、◎9にんにく、 <b>白ごま(すり)</b> 、 <b>白ごま(いり)</b> 、 <b>ごま油</b>	塩、◎7本みりん、◎33淡口しょうゆ、◎50オイスターソース、◎43鶏ガラスープ			○
			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			

\* 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10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10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
27 (月)	○	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			
			パプリカ煮	鶏肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、むき枝豆、菜種油	パプリカ、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			
			一食チーズ	★2一食チーズ			○	○
28 (火)	○	麦ご飯	豚キムチ	豚肉、人参、にら、玉ねぎ、もやし、キャベツ、★20キムチ漬、◎9にんにく、菜種油	塩、◎6清酒、三温糖、◎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			
			きゅうりの塩昆布あえ	きゅうり、※23塩昆布[二次加工食は、◎59昆布茶を使用]	塩			
29 (水)	○	黒糖パン	照り焼きミートボール	※30ポークボール、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			
			さつまいもの クリームシチュー	鶏肉、さつまいも(角切り)、人参、玉ねぎ、パセリ、菜種油、※2バター、◎1小麦粉、 <b>脱脂粉乳、牛乳、◎3生クリーム</b>	塩、◎10洋こしょう、◎44コンソメの素	○	○	○
			アーモンド ドレッシングサラダ	人参、キャベツ、きゅうり、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			
30 (木)	○	麦ご飯	一食姪浜のりふりかけ	★8一食姪浜のりふりかけ				
			カレーうどん	◎57うどん、鶏肉、※31油揚げ、人参、玉ねぎ、根深ねぎ	昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎6清酒、塩、◎32濃口しょうゆ、◎46カレー粉、◎40カレールウ			○
			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	○	○	○
			みかん	みかん				
31 (金)	○	ワンローフ型 食パン	ホキフライ	★11ホキフライ、菜種油(揚げ油)				○
			コンソメスープ	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、◎32濃口しょうゆ、◎44コンソメの素			
			パンに のせるだけでピザに!? ケチャップ炒め	★19ウインナーソーセージ(ポーク・スライス)、玉ねぎ、ピーマン、コーン(ホール)、★1ナチュラルチーズ(粉末)、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎39トマトケチャップ	○	○	○

\* 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10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10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。

★10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月～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
きのこスパゲッティ			「きのこ炒めビーフン」 【除去】スパゲッティ 【代替】◎15ビーフン
たかなそぼろ丼	【除去】炒り卵 【代替】コーン(ホール)		【除去】炒り卵、白ごま 【代替】コーン(ホール)
きのこのかき揚げ	「きのこの米粉かき揚げ」 【除去】小麦粉 【代替】米粉	「きのこの米粉かき揚げ」 【除去】小麦粉 【代替】米粉	「きのこの米粉かき揚げ」 【除去】小麦粉 【代替】米粉
ポークシチュー			【除去】ハヤシルウ、デミグラスソース 【代替】◎74アレルギー用ハヤシルウ
洋なしタルト	【代替】「★25りんごの米粉タルト」	【代替】「★25りんごの米粉タルト」	【代替】「★25りんごの米粉タルト」
油淋鶏(ユーリンチー)	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉、ごま油
ショウロンポウ			【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) (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
大学芋			【除去】黒ごま
チリコンカーン			【除去】ハヤシルウ、デミグラスソース 【代替】◎74アレルギー用ハヤシルウ
じゃがいもと卵のスープ	「じゃがいものスープ」 【除去】鶏卵、でん粉		「じゃがいものスープ」 【除去】鶏卵、でん粉
ヨーグルト		【代替】「※36豆乳プリン」	【代替】「※36豆乳プリン」
ビビンバ			【除去】白ごま、ごま油
ポークカレー	【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
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
ごまみそちゃんぽん			「みそ味汁ビーフン」 【除去】ちゃんぽんめん、白ごま、ごま油 【代替】◎15ビーフン

・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。

★10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月～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
オムレツ	【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」
白花豆のスープ	【除去】脱脂粉乳	【除去】牛乳、脱脂粉乳 【代替】豆乳	【除去】牛乳、脱脂粉乳 【代替】豆乳
スープdeモツナベ風			【除去】白ごま、ごま油
一食チーズ		【代替】「一食プルーン」	【代替】「一食プルーン」
さつまいものクリームシチュー	【除去】バター、小麦粉、脱脂粉乳 【代替】米粉、 ※16コーン(クリーム)	【除去】バター、小麦粉、脱脂粉乳 牛乳、生クリーム 【代替】米粉、 ※16コーン(クリーム)、豆乳	【除去】バター、小麦粉、脱脂粉乳 牛乳、生クリーム 【代替】米粉、※16コーン(クリーム)、豆乳
カレーうどん			「カレー汁ビーフン」 【除去】うどん、カレールウ 【代替】◎16ビーフン(平麺)、 ◎73アレルギー用カレールウ
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
ホキフライ			【代替】「★12ホキ米粉フライ」
パンにのせるだけでピザに!? ケチャップ炒め	【除去】ナチュラルチーズ	【除去】ナチュラルチーズ	【除去】ナチュラルチーズ

- ・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。