

※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10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 臼佐	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)

アレルギー対応食の有無

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、④④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		
①	②						卵	乳	8種
1 (水)	2 (木)	○	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)	1 (水)	○	ほうれんそうパン	きのこスパゲッティ	◎13 スパゲッティ 、◎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」が付きまます。		
				パイン&ピーチ	※19パインアップル、※18黄桃				
3 (金)	6 (月)	○	麦ご飯	たかなそぼろ丼	豚肉、★16 炒り卵 、※33たかな漬、人参、菜種油、◎9にんにく、 白ごま(すり) 、 白ごま(いり)	◎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			
				月見団子	★17白玉もち、※1でん粉	◎32濃口しょうゆ、上白糖、◎7本みりん			
6 (月)	3 (金)	○	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、「★6一食ひじきとりのつくだ煮」が付きまます。
				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)	8 (水)	○	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 小麦粉 、※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)	7 (火)	○	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 洋なしタルト		○	○	○

* 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。

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 (木)	10 (金)	○	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、 ごま油	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)	9 (木)	○	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こんにやく(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)	15 (水)	○	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)、 黒ごま 、菜種油	上白糖、◎32濃口しょうゆ			○
15 (水)	14 (火)	○	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、 鶏卵 、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 ヨーグルト			○	○
16 (木)	17 (金)	○	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、 白ごま(いり) 、 白ごま(すり) 、 ごま油	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)	16 (木)	○	パン	魚のラビゴットソースかけ	シルバーの塩焼き、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こんにやく寒天、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。

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		
①	②						卵	乳	8種
20 (月)	21 (火)	○	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、★17白玉もち、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)	20 (月)	○	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、 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	○	○	○
				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	○	○	○
				ブルーベリーゼリー	★21ブルーベリーゼリー				
22 (水)	23 (木)	○	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 ちゃんぽんめん 、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、 白ごま(すり) 、 ごま油	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)	22 (水)	○	おやつパン	オムレツ	★15 プレーンオムレツ 、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、 牛乳 、 脱脂粉乳 、※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				
24 (金)	27 (月)	○	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、 白ごま(すり) 、 白ごま(いり) 、 ごま油	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、唐辛子			
27 (月)	24 (金)	○	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			○	○

* 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。

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		
①	②						卵	乳	8種
28 (火)	29 (水)	○	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、 唐辛子			
				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	塩			
29 (水)	28 (火)	○	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、 脱脂粉乳、牛乳、◎3生クリーム	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)	31 (金)	○	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)	30 (木)	○	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。