

※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11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 玄洋 西陵 姪浜 元岡	下山門 内浜 壱岐 壱岐丘

[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	9	○	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	○	○	○
(木)	(金)			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、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
4 (火)	5 (水)	○	麦ご飯	さばのみそ煮	さば(切身)、しょうが	◎6清酒、◎7本みりん、三温糖、◎18米みそ			
				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)、◎29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			
				白菜の塩昆布あえ	みずな、白菜、※23塩昆布、 白ごま(いり)、ごま油	塩			○
5 (水)	4 (火)	○	キャロットパン	ペンネの明太子クリーム	★2 マカロニ(ペンネ) 、◎26ベーコン、★8からしめんたいこ、玉ねぎ、しめじ、エリンギ、ほうれんそう、菜種油、 牛乳	塩、◎10洋こしょう、◎44コンソメの素		○	○
				野菜ソテー	★20ウインナーソーセージ(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	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。		
				パイン&ピーチ	※19パインアップル、※18黄桃				
6 (木)	7 (金)	○	麦ご飯	一食姪浜味付けのり	★9一食味付けのり				
				レバーとさつまいものから揚げ	◎53鶏レバー、さつまいも(角切り)、菜種油(揚げ油)	塩			
				卵入り中華風コーンスープ	豚肉、 鶏卵 、人参、玉ねぎ、※16コーン(クリーム)、コーン(ホール)、干しいたけ(カット)、菜種油、 ごま油 、※1でん粉	塩、◎10洋こしょう、◎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			
7 (金)	6 (木)	○	チーズパン	ミートボールのボルドーソースかけ	※30ポークボール、菜種油、玉ねぎ、※1でん粉	上白糖、◎49デミグラスソース、赤ワイン、◎35ウスターソース	○	○	○
				ボトフ	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			
				米粉のガトーショコラ	★22米粉のガトーショコラ				
10 (月)	11 (火)	○	麦ご飯	いわしの梅煮	★15いわしの梅煮				
				けんちん汁	鶏肉、◎56角切り豆腐、※31油揚げ、さといも(乱切り)、※5こんにやく(角)、人参、大根、ごぼう(さがぎ)、干しいたけ(カット)、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			
				揚げ大豆のきな粉かけ	煮大豆、◎1 小麦粉 、菜種油(揚げ油)、★3きな粉	★1黒砂糖、塩	○	○	○
				一食昆布	★10一食昆布				
11 (火)	10 (月)	○	黒糖食パン	きのこのシチュー	鶏肉、大根、人参、玉ねぎ、しめじ、エリンギ、菜種油、 牛乳 、 脱脂粉乳 、◎1 小麦粉 、※2 バター	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	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。		
				みかん	みかん				

* 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11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11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
12 (水)	13 (木)	○	麦ご飯	とり天	鶏肉、◎9にんにく、しょうが、◎1小麦粉、※1でん粉、菜種油(揚げ油)	塩、◎10洋こしょう、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ	○	○	○
				一食ボン酢	★12一食ボン酢				
				団子汁	豚肉、★19うどん(平麺)、※6こんにやく(つき出し)、人参、大根、ごぼう(ささがき)、青ねぎ、干しいたけ(カット)	◎22煮干し(出し用)、◎19麦みそ、◎18米みそ			○
				れんこんと茎わかめのきんぴら	れんこん、茎わかめ、人参、菜種油、白ごま(いり)、ごま油	◎34食酢、上白糖、◎7本みりん、◎32濃口しょうゆ			○
13 (木)	12 (水)	○	柏型 ミルクパン	野菜いっぱい ドライカレー	豚肉、さつまいも(角切り)、玉ねぎ、トマト水煮、菜種油、◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、◎46カレー粉、◎40カレールウ、◎44コンソメの素、◎39トマトケチャップ、◎35ウスターソース、◎32濃口しょうゆ			○
				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			
				ヨーグルト	※35ヨーグルト		○	○	
14 (金)	17 (月)	○	麦ご飯	にしんの昆布煮	★16にしんの昆布煮				
				ちゃんこ	鶏肉、★17たちつみれ、さといも(乱切り)、人参、春菊、白菜、大根、根深ねぎ、えのきたけ、干しいたけ(カット)	塩、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ、◎33淡口しょうゆ、昆布(出し用)、さば節(出し用)			
				一食納豆	★4一食納豆				
17 (月)	14 (金)	○	ワンローフ型 食パン	スライスチーズ	◎28スライスチーズ		○	○	
				ツナマヨオムレツ	★18ツナマヨオムレツ、菜種油		○	○	
				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			
				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			
18 (火)	19 (水)	○	麦ご飯	鶏肉とりんごの 黒酢炒め	鶏肉、りんご(カット)、人参、玉ねぎ、むき枝豆、菜種油、※1でん粉	塩、◎10洋こしょう、★11黒酢、◎34食酢、◎32濃口しょうゆ、◎7本みりん、★1黒砂糖			
				わかめスープ	豚肉、◎56角切り豆腐、玉ねぎ、◎31わかめ、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			
				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			
19 (水)	18 (火)	○	米粉パン	メープルジャム	◎68メープルジャム		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。		
				福岡野菜のメンチカツ	★13メンチカツ、菜種油(揚げ油)				○
				ポテトスープ	鶏肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、菜種油、◎1小麦粉、※2バター、脱脂粉乳、ナチュラルチーズ(粉末)、牛乳	塩、◎10洋こしょう、◎44コンソメの素	○	○	○
				アーモンドサラダ	人参、キャベツ、ほうれんそう、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			

* 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11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11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
20 (木)	21 (金)	○	麦ご飯	博多和牛の サイコロステーキ	牛肉、菜種油、玉ねぎ、しょうが、◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、上白糖、◎7本みりん、 ◎6清酒、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢			
				さつま汁	鶏肉、※31油揚げ、◎56角切り豆腐、 さつまいも(角切り)、人参、大根、 ごぼう(さががき)、青ねぎ	◎22煮干し(出し用)、◎19麦みそ、 ◎18米みそ			
				ちくわの ごまマヨネーズあえ	※28ちくわ、キャベツ、きゅうり、 白ごま(すり)、 白ごま(いり)、◎38マヨネーズ	塩、◎32濃口しょうゆ	○	○	○
21 (金)	20 (木)	○	パインパン	きびなごフライ	★14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		○	○	○
				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			○
				ベーコンソテー	◎26ベーコン、ほうれんそう、キャベツ、 コーン(ホール)、菜種油	塩、◎10洋こしょう			
25 (火)	26 (水)	○	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	○	○	○
				ブロッコリーサラダ	※13ツナ油漬け、ブロッコリー、キャベツ、 きゅうり、人参、◎38 マヨネーズ	◎32濃口しょうゆ、塩、◎10洋こしょう	○	○	○
				みかん	みかん				
26 (水)	25 (火)	○	麦ご飯	丸天うどん	【トッピング】★7野菜入り丸天	◎32濃口しょうゆ、三温糖			
					◎57 うどん 、鶏肉、人参、玉ねぎ、 干しいたけ(カット)、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			○
				みそ炒め	豚肉、人参、玉ねぎ、キャベツ、小松菜、きくらげ、 菜種油、しょうが、◎9にんにく、※1でん粉	三温糖、◎32濃口しょうゆ、◎6清酒、 ◎20赤だしみそ、◎19麦みそ、 ◎12トウバンジャン			
27 (木)	28 (金)	○	麦ご飯	鶏すき	鶏肉、※9焼豆腐、※7糸こんにゃく、玉ねぎ、 白菜、根深ねぎ、春菊、菜種油	三温糖、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ			
				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			
				小呂島産 ぶりごまふりかけ	ぶりフレーク、 白ごま(いり)	三温糖、◎7本みりん、◎6清酒、 ◎32濃口しょうゆ			○
28 (金)	27 (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トマトケチャップ、 ◎35ウスターソース			
				野菜スープ	鶏肉、◎14 マカロニ(シェル) 、 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、◎32濃口しょうゆ、 ◎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				
				ココア	※37ココア			○	○

* 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11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11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。

★11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
白菜の塩昆布あえ			【除去】白ごま、ごま油
ペンの明太子クリーム		【除去】牛乳 【代替】豆乳	「明太子クリーム米粉スパゲッティ」 【除去】マカロニ、牛乳 【代替】◎72米粉スパゲッティ、豆乳
卵入り中華風コンスープ	「中華風コンスープ」 【除去】鶏卵		「中華風コンスープ」 【除去】鶏卵、ごま油
ミートボールのボルドレーズソースかけ	【除去】デミグラスソース 【代替】◎39トマトケチャップ	【除去】デミグラスソース 【代替】◎39トマトケチャップ	【除去】デミグラスソース 【代替】◎39トマトケチャップ
揚げ大豆のきな粉かけ	【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
きのこのシチュー	【除去】脱脂粉乳、小麦粉、バター 【代替】米粉、 ※16コーン(クリーム)	【除去】牛乳、脱脂粉乳、小麦粉 バター 【代替】米粉、豆乳、 ※16コーン(クリーム)	【除去】牛乳、脱脂粉乳、小麦粉、バター 【代替】米粉、豆乳、 ※16コーン(クリーム)
とり天	【除去】小麦粉 【代替】米粉	【除去】小麦粉 【代替】米粉	【除去】小麦粉 【代替】米粉
団子汁			【除去】うどん 【代替】米粉
れんこんと茎わかめのきんぴら			【除去】白ごま、ごま油
野菜いっぱいドライカレー			【除去】カレールウ 【代替】◎73アレルギー用カレールウ
ヨーグルト		【代替】「※36豆乳プリン」	【代替】「※36豆乳プリン」
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、 「◎65一食海藻ふりかけ」がつかます。
ツナマヨオムレツ	【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」

・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。

★11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
福岡野菜のメンチカツ			【代替】「手作りメンチカツ」 (食材料)豚肉、玉ねぎ、キャベツ、菜種油、 ※1でん粉、米粉、大豆フレーク (調味料)塩、◎10洋こしょう、 アレルギー用ナツメグ
ポテトスープ	【除去】小麦粉、バター、脱脂粉乳、 ナチュラルチーズ 【代替】米粉、 ※16コーン(クリーム)	【除去】小麦粉、バター、脱脂粉乳、 ナチュラルチーズ、牛乳 【代替】米粉、豆乳、 ※16コーン(クリーム)	【除去】小麦粉、バター、脱脂粉乳、 ナチュラルチーズ、牛乳 【代替】米粉、豆乳、 ※16コーン(クリーム)
ちくわのごまマヨネーズあえ	「ちくわと野菜のサラダ」 【除去】マヨネーズ 【代替】◎71乳化ドレッシング	「ちくわと野菜のサラダ」 【除去】マヨネーズ 【代替】◎71乳化ドレッシング	「ちくわと野菜のサラダ」 【除去】白ごま、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」
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
ブロッコリーサラダ	【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
丸天うどん			「丸天のせ汁ビーフン」 【除去】うどん 【代替】◎16ビーフン(平麺)
小呂島産ぶりごまふりかけ			「小呂島産ぶりふりかけ」 【除去】白ごま
野菜スープ			【除去】マカロニ
ココア		【代替】「★21プチ洋なしゼリー」	【代替】「★21プチ洋なしゼリー」

・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。