

※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)、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
2 (月)	○	麦ご飯	豚肉のしょうが煮	豚肉、人参、玉ねぎ、しょうが、菜種油	◎6清酒、三温糖、◎32濃口しょうゆ			
			だぶ	鶏肉、※7焼豆腐、※25かまぼこ、さといも(乱切り)、※3こんにゃく(角)、人参、れんこん、ごぼう(小口切り)、干しいたけ(カット)、さやいんげん、※1でん粉	◎34食酢、※18昆布(出し用)、さば節(出し用)、三温糖、塩、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ、◎33淡口しょうゆ			
			儀助煮	煮大豆、◎1小麦粉、菜種油(揚げ油)、★25煮干し、白ごま(いり)	上白糖、◎32濃口しょうゆ	○	○	○
3 (火)	○	ミルクねじりパン	野菜たっぷり明太子のクリーム煮	鶏肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、しめじ、ブロッコリー、★5からしめんたいこ、菜種油、牛乳、※1でん粉	塩、◎10洋こしょう、◎44コンソメの素		○	○
			こまつナサラダ	※11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	○	○	○
			いよかん	いよかん		ご飯を選択している場合、「◎65一食海藻ふりかけ」がつきます。		
4 (水)	○	麦ご飯	さんまのおかか煮	★16さんまのおかか煮				
			ほうとう	豚肉、※26油揚げ、さといも(乱切り)、★19うどん(平麺)、春菊、人参、大根、白菜、かぼちゃ(角切り)、ごぼう、干しいたけ(カット)	◎22煮干し(出し用)、◎19麦みそ、◎18米みそ			○
			一食納豆	★3一食納豆				
			一食ひきわり納豆 (二次加工食のみ)	★4一食ひきわり納豆				
5 (木)	○	麦ご飯	シュウマイ	◎54シュウマイ				○
			一食二杯酢	◎48一食二杯酢				
			豆腐の中華煮	豚肉、※6豆腐、人参、にら、玉ねぎ、※13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			
			小松菜の炒め煮	※9てんぷら(角天)、小松菜、人参、もやし、菜種油	三温糖、◎7本みりん、◎32濃口しょうゆ			
6 (金)	○	麦ご飯	福岡産ぶりフライ	★13ぶりフライ、菜種油(揚げ油)				○
			一食中濃ソース	◎37一食中濃ソース				
			とろとろしょうが春雨スープ	豚肉、◎17緑豆春雨、人参、玉ねぎ、干しいたけ(カット)、えのきたけ、青ねぎ、しょうが、※1でん粉	※18昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ、塩			
			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			○
9 (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			
			かぶのポトフ	鶏肉、かぶ、人参、玉ねぎ、白菜、ほうれんそう、菜種油	塩、◎32濃口しょうゆ、◎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			
			キャベツソテー	キャベツ、菜種油	塩			
			プチりんごゼリー	★21プチりんごゼリー				

* 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、「2026年1月～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、「2026年2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「2026年2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
10 (火)	○	麦ご飯	ヤンニョムチキン	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	塩、◎6清酒、上白糖、◎7本みりん、◎32濃口しょうゆ、◎39トマトケチャップ、★11コチジャン	○	○	○
			切干し大根のスープ	豚肉、切干し大根、人参、青ねぎ、玉ねぎ、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、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ、◎45中華スープの素			○
			白菜の甘酢漬	白菜、人参	塩、上白糖、◎33淡口しょうゆ、◎34食酢			
12 (木)	○	ミルク クレセント ロールパン	ポークビーンズ	豚肉、◎26ベーコン、煮大豆、じゃがいも、人参、玉ねぎ、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、◎39トマトケチャップ、◎49デミグラスソース、トマトピューレー	○	○	○
			海藻サラダ	※11ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、※20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			
			ショコラブッセ	★24ショコラブッセ		○	○	○
13 (金)	○	麦ご飯	煮あなご丼	★26煮あなご				
			一食きざみのり	★10一食きざみのり		○	○	○
			もずくスープ	鶏肉、※23もずく、※25かまぼこ、◎56角切り豆腐、玉ねぎ、干しいたけ(カット)、えのきたけ、青ねぎ	※18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			
			ほうれんそうのごまあえ	ほうれんそう、人参、キャベツ、白ごま(いり)、白ごま(すり)	上白糖、◎32濃口しょうゆ			○
			一食フィッシュ	※12一食フィッシュ				
			一食おかき (二次加工食のみ)	※32一食おかき (二次加工食では、 一食フィッシュの提供はありません。)				
16 (月)	○	食パン	能古島産甘夏 マーマレード	★8マーマレード		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。		
			ツナマヨオムレツ	★18ツナマヨオムレツ、菜種油		○		○
			クリームシチュー	鶏肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、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	○	○	○
			ブロッコリーソテー	◎26ベーコン、ブロッコリー、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎8ガーリック、◎32濃口しょうゆ			
17 (火)	○	麦ご飯	一食抹茶ふりかけ	★12一食抹茶ふりかけ				
			レバーとひよこ豆の から揚げ	◎53鶏レバー、ひよこ豆、◎1小麦粉、菜種油(揚げ油)	塩	○	○	○
			大根とひき肉のスープ	豚肉、にら、大根、根深ねぎ、えのきたけ、しょうが、◎9にんにく、菜種油、白ごま(ペースト)、白ごま(すり)、※1でん粉	◎45中華スープの素、◎6清酒、◎18米みそ、◎32濃口しょうゆ、塩、◎10洋こしょう			○
			ひじきの炒め煮	※19ひじき、※9てんぷら(角天)、人参、キャベツ、菜種油	三温糖、◎32濃口しょうゆ			
18 (水)	○	パインパン	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、しめじ、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	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。		
			ヨーグルト	※28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、「2026年1月～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、「2026年2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「2026年2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
19 (木)	○	★1 五目飯	きびなご天ぷら	★15きびなご天ぷら、菜種油(揚げ油)				○
			一食天つゆ	◎47一食天つゆ				○
			どさんこ汁	豚肉、玉ねぎ、じゃがいも、人参、コーン(ホール)、もやし、青ねぎ、※2 バター	◎22煮干し(出し用)、◎19麦みそ、◎18米みそ、塩		○	○
			かぶの柚子サラダ	※11ツナ油漬け、人参、かぶ、みずな	塩、ゆず果汁、上白糖、◎33淡口しょうゆ			
		五目飯 (二次加工食のみ)		米、鶏肉、人参、※26油揚げ、ごぼう(さがき)干しいたけ(カット)	塩、◎7本みりん、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ◎33淡口しょうゆ			
20 (金)	○	黒糖パン	鶏肉のマリネ焼き	鶏肉、人参、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			
			野菜スープ	◎26ベーコン、◎14 マカロニ(シェル) 、じゃがいも、人参、人参(スライス)、玉ねぎ、キャベツ、セロリー、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			○
			あまおう	いちご				
24 (火)	○	麦ご飯	一食姪浜味付けのり	★9一食味付けのり				
			きつねうどん	【トッピング】 ★2味付け油揚げ				
				◎57 うどん 、鶏肉、※25かまぼこ、人参、玉ねぎ、干しいたけ(カット)、青ねぎ	※18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			○
			切干し大根サラダ	◎24ロースハム、切干し大根、きゅうり、キャベツ、 白ごま(すり)、白ごま(いり)、◎38マヨネーズ	塩、◎32濃口しょうゆ	○	○	○
25 (水)	○	メロンパン	照り焼きハンバーグ	★17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			
			ミネストローネ	鶏肉、◎14 マカロニ(シェル) 、じゃがいも、人参、玉ねぎ、キャベツ、セロリー、トマト水煮、パセリ、菜種油、◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、ベイリーフ、◎44コンソメの素、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			
26 (木)	○	麦ご飯	さばの塩焼き	さばの塩焼き、菜種油				
			みそおでん	鶏肉、さといも(乱切り)、※3こんにゃく(角)、※8厚揚げ、 うずら卵 、※24ちくわ、大根、菜種油	三温糖、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ、◎20赤だしみそ、塩	○		○
			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			
27 (金)	○	麦ご飯	ビーフカレー	牛肉、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、赤ワイン、◎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	○	○	○
			ほうれんそうソテー	◎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、◎32濃口しょうゆ			
			あまおうクレープ	★22あまおうクレープ				

＊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、「2026年1月～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、「2026年2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「2026年2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。**

★2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、※1月～3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
儀助煮	【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、白ごま 【代替】※1でん粉
野菜たっぷり明太子のクリーム煮		【除去】牛乳 【代替】豆乳	【除去】牛乳 【代替】豆乳
こまつナサラダ	【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
ほうとう			【除去】うどん 【代替】米粉
シュウマイ			【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
福岡産ぶりフライ			【代替】「★14ぶりコーンフ레이크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」
れんこんと茎わかめのきんぴら			【除去】白ごま、ごま油
ヤンニョムチキン	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉
切干し大根のスープ			【除去】ごま油
ポークビーンズ	【除去】デミグラスソース	【除去】デミグラスソース	【除去】デミグラスソース
ショコラブッセ	【代替】「★23米粉のガトーショコラ」	【代替】「★23米粉のガトーショコラ」	【代替】「★23米粉のガトーショコラ」
一食きざみのり	なし	なし	なし
ほうれんそうのごまあえ			「ほうれんそうのあえもの」 【除去】白ごま
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」
クリームシチュー	【除去】バター、小麦粉、脱脂粉乳 【代替】米粉、 ※14コーン（クリーム）	【除去】バター、小麦粉、脱脂粉乳、 牛乳 【代替】米粉、 ※14コーン（クリーム）、豆乳	【除去】バター、小麦粉、脱脂粉乳、 牛乳 【代替】米粉、※14コーン（クリーム）、豆乳

- ・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。

★2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、※1月～3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
レバーとひよこ豆のから揚げ	【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
大根とひき肉のスープ			【除去】白ごま
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
ヨーグルト		【代替】「※29豆乳プリン」	【代替】「※29豆乳プリン」
きびなご天ぷら			【代替】「◎69きびなごカリカリフライ」
一食天つゆ			【代替】「◎37一食中濃ソース」
どさんこ汁		【除去】バター	【除去】バター
野菜スープ			【除去】マカロニ
(中)一食チーズ		【代替】「一食炒り黒豆」	【代替】「一食炒り黒豆」
きつねうどん			「きつねのせ汁ビーフン」 【除去】うどん 【代替】◎16ビーフン(平麺)
切干し大根サラダ	【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】白ごま、マヨネーズ 【代替】◎71乳化ドレッシング
ミネストローネ			【除去】マカロニ
みそおでん	【除去】うずら卵、塩		【除去】うずら卵、塩
ビーフカレー	【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
(中)ココア		【代替】「★7野菜ジュース」	【代替】「★7野菜ジュース」

- ・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。