

※番号に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、じやがいも、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 | ○ | ○ | |
| | | | こまツナサラダ | ※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てんぶら(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、かにに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、かにに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 | ヤンニヨムチキン | 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 | | | ○ |
| | | | 一食フリッシュ | ※12一食フリッシュ | | | | |
| 16 (月) | ○ | 食パン | 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、一食フリッシュの提供はありません。) | | | | |
| | | | 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 | ○ | ○ | ○ |
| 17 (火) | ○ | 麦ご飯 | 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 | | | |
| | | | 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 | | | ○ |
| 18 (水) | ○ | パン | 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 | | | |
| | | | 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、ペイリーフ、◎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、ペイリーフ、 ◎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 |
| こまツナサラダ | 【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ぶりコーンフレークフライ」 |
| (中)卓上中濃ソース | 【代替】「◎37ー食中濃ソース」 | 【代替】「◎37ー食中濃ソース」 | 【代替】「◎37ー食中濃ソース」 |
| れんこんと茎わかめのきんぴら | | | 【除去】白ごま、ごま油 |
| ヤンニヨムチキン | 【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、ペ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」、「アレルギー用ペイリーフ」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、ペイリーフは、

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」、「アレルギー用ペイリーフ」に変更しますのでご留意ください。)

・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、ペ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」、「アレルギー用ペイリーフ」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、ペイリーフは、
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」、「アレルギー用ペイリーフ」に変更しますのでご留意ください。)

・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。