

※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。

2026年2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 三筑 板付 東光 吉塚 千代 博多
中央区	友泉	平尾 警固 当仁
城南区	城西	城南 梅林 片江 長尾
南区	春吉 高宮 花畑 臼佐 長丘 柏原 野間	三宅 筑紫丘 老司 宮竹 横手
早良区	金武 早良 百道松原	百道 原中央 原北 高取 西福岡 原 次郎丸 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、きゅうり、㊤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		
①	②						卵	乳	8種
2 (月)	3 (火)	○	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)	2 (月)	○	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)	5 (木)	○	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				
5 (木)	4 (水)	○	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)	9 (月)	○	麦ご飯	福岡産ぶりフライ	★13ぶりフライ、菜種油(揚げ油)				○
				卓上中濃ソース	◎36卓上中濃ソース		○	○	○
				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)	6 (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			
				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			
				りんごゼリー	★20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。

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		
①	②						卵	乳	8種
10 (火)	12 (木)	○	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)	10 (火)	○	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)	16 (月)	○	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				
16 (月)	13 (金)	○	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)	18 (水)	○	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)	◎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)	17 (火)	○	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		
①	②						卵	乳	8種
19 (木)	20 (金)	○	★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			
20 (金)	19 (木)	○	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				
				一食チーズ	★6 一食チーズ			○	○
24 (火)	25 (水)	○	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)	24 (火)	○	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)	27 (金)	○	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)	26 (木)	○	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				
				ココア	※30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、「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。