

※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洋ごしょう、◎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	豚丼	豚肉、※4こんにやく(つき出し)、人参、玉ねぎ、青ねぎ、干しいたけ(カット)、菜種油、※1でん粉	三温糖、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ			
			すまし汁	◎56角切り豆腐、※25かまぼこ、★20生ふ、えのきたけ、◎31わかめ	※18昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ、◎33淡口しょうゆ、塩			○
			デコポン	デコポン				
			ひなあられ	★22ひなあられ				○
4 (水)	○	麦ご飯	鶏肉のから揚げ	鶏肉、◎1小麦粉、※1でん粉、菜種油(揚げ油)	塩、◎10洋こしょう、◎8ガーリック、◎6清酒	○	○	○
			みそ汁	◎56角切り豆腐、※26油揚げ、じゃがいも、人参、玉ねぎ、青ねぎ、◎31わかめ	◎22煮干し(出し用)、◎19麦みそ、◎18米みそ			
			小松菜の炒めもの	※10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			
5 (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			
			ポトフ	鶏肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、キャベツ、セロリー、菜種油	塩、◎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			
			ピーチゼリー	★21ピーチゼリー				
6 (金)	○	麦ご飯	ホキの甘酢あんかけ	◎60ホキ唐揚げ、菜種油(揚げ油)、玉ねぎ、えのきたけ、菜種油、※1でん粉	上白糖、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢			
			土佐煮	鶏肉、※24ちくわ、じゃがいも、※3こんにやく(角)、人参、※13たけのこ、◎23かつお節(碎片)、★4かつお節(粉末)、さやいんげん、菜種油	三温糖、◎7本みりん、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ			
			切干し大根の炒め煮	切干し大根、※26油揚げ、人参、菜種油	三温糖、◎32濃口しょうゆ			

* 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。

・アレルギー対応食の詳細につきましては、別添の「2026年3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
9 (月)	○	クロワッサン	ミートボール	★16チキンボール、※1でん粉	◎49デミグラスソース、◎39トマトケチャップ、◎35ウスターソース、上白糖	○	○	○
			コーンスープ	◎26ベーコン、玉ねぎ、人参、※14コーン(クリーム)、コーン(ホール)、菜種油、 脱脂粉乳、牛乳 、※1でん粉	塩、◎10洋こしょう、◎44コンソメの素	○	○	○
			粉ふきいも	じゃがいも、ドライパセリ	塩、◎10洋こしょう			
10 (火)	○	麦ご飯	いわしの梅煮	★15いわしの梅煮				
			大豆の五目煮	豚肉、煮大豆、※9てんぷら(角天)、※3こんにゃく(角)、人参、ごぼう(小口切り)、さやいんげん、★8角切り昆布、菜種油	三温糖、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ			
			もやしとほうれんそうのあえもの	もやし、人参、ほうれんそう、かつお節(糸削り)	上白糖、塩、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢			
11 (水)	○	パン	鶏肉のハーブ焼き	鶏肉、ドライパセリ、ドライバジル、ドライオレガノ、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎8ガーリック、白ワイン、◎32濃口しょうゆ			
			ミネストラスープ	◎26ベーコン、★2マカロニ(ホイール)、人参、キャベツ、玉ねぎ、セロリー、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			○
			ひじきとチーズのポテトサラダ	※11ツナ油漬け、※19ひじき、じゃがいも、人参、むき枝豆、コーン(ホール)、★6 プロセスチーズ(ダイス) 、◎38 マヨネーズ	◎33淡口しょうゆ、◎34食酢、塩、◎10洋こしょう	○	○	○
12 (木)	○	麦ご飯	一食姫浜のり梅ふりかけ	★11一食のり梅ふりかけ				
			揚げ出し豆腐	★19揚げ出し豆腐、大根、青ねぎ、※1でん粉	さば節(出し用)、三温糖、◎7本みりん、◎32濃口しょうゆ			○
			汁ビーフン	◎15ビーフン、豚肉、人参、小松菜、玉ねぎ、※13たけのこ、干しいたけ(カット)、菜種油、◎9にんにく、 ごま油	◎6清酒、塩、◎10洋こしょう、◎45中華スープの素、◎32濃口しょうゆ			○
			しらすあえ	※10しらす干し、キャベツ、きゅうり、◎31わかめ	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、「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。

・アレルギー対応食の詳細につきましては、別添の「2026年3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	
16 (月)	○	ライ麦食パン	りんごジャム	★7りんごジャム					○
			福岡野菜のメンチカツ	★13メンチカツ、菜種油(揚げ油)					
			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)、セロリー、パセリ、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				
17 (火)	○	麦ご飯	麻婆豆腐	※6豆腐、豚肉、人参、玉ねぎ、干しいたけ(カット)、青ねぎ、菜種油、しょうが、◎9にんにく、 ごま油 、※1でん粉	三温糖、◎32濃口しょうゆ、◎20赤だしみそ、◎12トウバンジャン				○
			わかめスープ	鶏肉、玉ねぎ、◎31わかめ、えのきたけ	※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				
			野菜の甘酢漬	人参、キャベツ、もやし	上白糖、◎32濃口しょうゆ、◎34食酢				
			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。)					
18 (水)	○	麦ご飯	はかた地どりの豆乳カレー	鶏肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、菜種油、◎9にんにく、豆乳	塩、◎10洋こしょう、◎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				○
			小松菜ソテー	◎24ロースハム、小松菜、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				
			パイン&ピーチ	※17パインアップル、※16黄桃					
			ココア	※30ココア				○	○
19 (木)	○	★1 たけのご飯	肉うどん	【トッピング】牛肉、玉ねぎ、菜種油 ◎57うどん、※25かまぼこ、人参、干しいたけ(カット)、青ねぎ	三温糖、◎32濃口しょうゆ ※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				○
			切干し大根と きくらげのサラダ	※11ツナ油漬け、切干し大根、きくらげ、きゅうり、キャベツ、むき枝豆、 白ごま(すり) 、◎38マヨネーズ	塩、◎32濃口しょうゆ	○	○	○	
			たけのご飯 (二次加工食のみ)	米、※13たけのこ、★9きざみ昆布	塩、◎7本みりん、◎6清酒、◎32濃口しょうゆ、◎33淡口しょうゆ				
		23 (月)	○	黒糖 ぶどうパン	さばのラビゴットソースかけ	さばの塩焼き(うす塩)、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		
クラムチャウダー	★12あさり、鶏肉、じゃがいも、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				塩、◎10洋こしょう、白ワイン、◎44コンソメの素	○	○	○	
コーンサラダ	人参、キャベツ、きゅうり、コーン(ホール)、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、「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。

・アレルギー対応食の詳細につきましては、別添の「2026年3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。

★3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
すまし汁			【除去】生ふ 【代替】人参
ひなあられ			【代替】「※32一食おかき」
(中)ペンネのミートソース			「米粉スパゲッティミートソース」 【除去】マカロニ 【代替】◎72米粉スパゲッティ
(中)ヨーグルト		【代替】「※29豆乳プリン」	【代替】「※29豆乳プリン」
鶏肉のから揚げ	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉
ミートボール	【除去】デミグラスソース	【除去】デミグラスソース	【除去】チキンボール、デミグラスソース 【代替】★17アレルギー用チキンボール
コーンスープ	【除去】脱脂粉乳	【除去】脱脂粉乳、牛乳 【代替】豆乳	【除去】脱脂粉乳、牛乳 【代替】豆乳
ミネストラスープ			【除去】マカロニ
ひじきとチーズのポテトサラダ	【除去】マヨネーズ 【代替】◎71乳化ドレッシング	「ひじきのポテトサラダ」 【除去】プロセスチーズ、マヨネーズ 【代替】◎71乳化ドレッシング	「ひじきのポテトサラダ」 【除去】プロセスチーズ、マヨネーズ 【代替】◎71乳化ドレッシング

- ・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。

★3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
(特)揚げ出し豆腐			【代替】「手作り揚げ出し豆腐」 (食材量)※6豆腐、※1でん粉、菜種油、 大根、青ねぎ (調味料)さば節(出し用)、三温糖、 ◎7本みりん、◎32濃口しょうゆ、
(中)五目卵焼き	【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」
汁ビーフン			【除去】ごま油
福岡野菜のメンチカツ			【代替】「手作りメンチカツ」 (食材量)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
麻婆豆腐			【除去】ごま油
はかた地どりの豆乳カレー			【除去】カレールウ 【代替】◎73アレルギー用カレールウ
ココア		【代替】「★23野菜ジュース」	【代替】「★23野菜ジュース」
肉うどん			「肉のせ汁ビーフン」 【除去】うどん 【代替】◎16ビーフン(平麺)
切干し大根と きくらげのサラダ	【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、白ごま 【代替】◎71乳化ドレッシング
クラムチャウダー	【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。