

※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6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 臼佐	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 下山門 玄洋 内浜 西陵 壱岐 姪浜 壱岐丘 元岡 周船寺	

[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

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	小麦
8 (木)	9 (金)	○	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	※㊤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。

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
1 (月)	1 (月)	○	麦ご飯	麻婆豆腐	※7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、◎29濃口しょうゆ、◎20赤だしみそ、◎12トウバンジャン、唐辛子			○
				わかめスープ	鶏肉、玉ねぎ、◎28わかめ、えのきたけ	昆布(出し用)、さば節(出し用)、塩、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ、◎30淡口しょうゆ			
				いかのマヨネーズあえ	いか、人参、きゅうり、キャベツ、◎34 マヨネーズ	塩、◎29濃口しょうゆ	○	○	○
1 (月)	1 (月)	○	黒糖ぶどうパン	タンドリーチキン	鶏肉、玉ねぎ、◎2 ヨーグルト(調理用) 、菜種油	◎8ガーリック、◎42カレー粉、パプリカ、◎29濃口しょうゆ、塩、◎10洋こしょう	○	○	○
				レンズ豆のスープ	※13ベーコン、レンズ豆、人参、玉ねぎ、キャベツ、パセリ、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎8ガーリック、ペイリーフ、◎29濃口しょうゆ、◎40コンソメの素			
				ポテトドレッシングサラダ	※11ツナ油漬け、じゃがいも、人参、きゅうり、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎10洋こしょう、上白糖、◎5りんご酢			
2 (火)	3 (水)	○	麦ご飯	きびなご磯辺フライ	★10きびなご磯辺フライ、菜種油(揚げ油)				○
				がんもどきの五目煮	鶏肉、★20がんもどき、※6糸こんにゃく、じゃがいも、人参、玉ねぎ、さやいんげん、菜種油、しょうが	三温糖、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ			
				キャベツのしそあえ	きゅうり、キャベツ、★2赤じそ	塩			
3 (水)	2 (火)	○	キャロットパン	ポークチャップ	豚肉、玉ねぎ、しめじ、菜種油	上白糖、塩、◎10洋こしょう、◎8ガーリック、◎35トマケチャップ、◎32ウスターソース、赤ワイン			
				白花豆のスープ	鶏肉、白花豆&白いんげん豆ペースト、じゃがいも、人参、パセリ、玉ねぎ、菜種油、 牛乳 、 脱脂粉乳 、※1でん粉	塩、◎10洋こしょう、◎40コンソメの素	○	○	○
				ツナドレッシングサラダ	※11ツナ油漬け、人参、キャベツ、きゅうり、菜種油	上白糖、塩、◎10洋こしょう、◎29濃口しょうゆ、◎4レモン果汁、◎31食酢			
4 (木)	5 (金)	○	麦ご飯	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、◎42カレー粉、◎35トマケチャップ、◎32ウスターソース、◎36カレールウ			○
				寒天サラダ	◎24ロースハム、★6こんにゃく寒天、キャベツ、きゅうり、◎28わかめ、菜種油	上白糖、塩、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢			
				ヨーグルト	※29 ヨーグルト			○	○
5 (金)	4 (木)	○	ワンローフ型食パン	能古島産甘夏マーマレード	★3甘夏マーマレード				ご飯を選択している場合、「◎63一食野菜ふりかけ」が付きません。
				オムレツ	★18 ブレンオムレツ 、菜種油、玉ねぎ、※16マッシュルーム、※1でん粉	上白糖、◎45デミグラスソース、◎32ウスターソース	○		○
				コンソメスープ	※13ベーコン、◎14 マカロニ(シェル) 、人参、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、◎29濃口しょうゆ、◎40コンソメの素			○
				お茶でジェノベーゼ野菜炒め	鶏肉、じゃがいも、人参、ズッキーニ、セミドライマト、菜種油、緑茶(茶葉)、◎9にんにく、 ナチュラルチーズ(粉末) 、 白ごま(すり)	塩	○	○	○

* 主食につきましては、「2026年4月～2027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、「2026年4月～2027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4月～7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6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6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。

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
8 (月)	9 (火)	○	麦ご飯	レバーと大豆のしょうゆがらめ	◎47鶏レバー、煮大豆、◎1小麦粉、菜種油(揚げ油)	◎7本みりん、上白糖、◎29濃口しょうゆ	○	○	○
				汁ビーフン	◎15ビーフン、豚肉、人参、青ねぎ、玉ねぎ、たけのこ、干しいたけ(カット)、菜種油、◎9にんにく	◎6清酒、塩、◎10洋こしょう、◎41中華スープの素、◎29濃口しょうゆ			
				たかなの油炒め	※27たかな漬、※10しらす干し、◎23かつお節(碎片)、菜種油	◎6清酒、◎29濃口しょうゆ			
				一食昆布	★5一食昆布				
9 (火)	8 (月)	○	黒糖パン	トマトクリーム煮	鶏肉、じゃがいも、玉ねぎ、しめじ、ブロッコリー、◎26トマト水煮、菜種油、◎9にんにく、 牛乳 、 脱脂粉乳 、◎1小麦粉、※2バター	塩、◎10洋こしょう、上白糖、白ワイン、◎40コンソメの素、トマトピューレー	○	○	○
				野菜ソテー	◎24ロースハム、人参、キャベツ、コーン(ホール)、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎29濃口しょうゆ			
				みかんジュース	◎27みかんジュース				ご飯を選択している場合、「★7一食のりのつくた煮」がつきます。
10 (水)	11 (木)	○	麦ご飯	一食抹茶ふりかけ	★8一食抹茶ふりかけ				
				もずくとえびのかき揚げ	※22もずく、 むきえび 、※25かまぼこ、人参、玉ねぎ、◎1小麦粉、※1でん粉、菜種油(揚げ油)	塩	○	○	○
				ゴーヤチャンプルー	豚肉、 鶏卵 、※7豆腐、にがうり、人参、玉ねぎ、キャベツ、もやし、◎23かつお節(碎片)、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎29濃口しょうゆ、◎6清酒	○		○
				パインアップル	★25冷凍パインアップル				
11 (木)	10 (水)		麦ご飯	さばのさっぱり煮	さば(切身)、しょうが、※1でん粉	三温糖、◎6清酒、◎7本みりん、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢			
				肉じゃが	牛肉、じゃがいも、※5こんにやく(つき出し)、人参、玉ねぎ、さやいんげん、菜種油	三温糖、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ			
				キャベツの塩昆布あえ	きゅうり、キャベツ、※20塩昆布、 白ごま(いり) 、 ごま油	塩			○
				一食フィッシュアーモンド	※12一食フィッシュアーモンド				
				緑茶	※32緑茶				

* 主食につきましては、「2026年4月～2027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、「2026年4月～2027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4月～7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6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6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。

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 (金)	15 (月)	○	麦ご飯	四川春雨	豚肉、◎17緑豆春雨、人参、玉ねぎ、たけのこ、きくらげ、青ねぎ、菜種油、しょうが、◎9にんにく	◎6清酒、三温糖、◎29濃口しょうゆ、◎41中華スープの素、◎20赤だしみそ、◎12トウバンジャン、唐辛子			
				つみれ汁	※23たちつみれ、◎50角切り豆腐、玉ねぎ、干しいたけ(カット)、◎28わかめ	昆布(出し用)、さば節(出し用)、塩、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ、◎30淡口しょうゆ			
				野菜の甘酢漬	キャベツ、きゅうり	上白糖、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢			
15 (月)	12 (金)	○	コーングリッツパン	メープルジャム	◎59メープルジャム				ご飯を選択している場合、「◎57-食小魚のつくた煮」が つきます。
				ミートボール	★17ポークボール、※1でん粉	◎45デミグラスソース、◎35トマトケチャップ、◎32ウスターソース、上白糖	○	○	○
				パプリカ煮	鶏肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、むき枝豆、菜種油	パプリカ、塩、◎10洋こしょう、◎40コンソメの素			
				海藻サラダ	※11ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、※19海藻ミックス、菜種油	上白糖、塩、◎30淡口しょうゆ、◎5りんご酢			
16 (火)	17 (水)	○	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、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢			
				みそ汁	◎50角切り豆腐、※26油揚げ、じゃがいも、人参、玉ねぎ、青ねぎ、◎28わかめ	◎22煮干し(出し用)、◎19麦みそ、◎18米みそ			
				もやしの梅おかかあえ	もやし、きゅうり、かつお節(糸削り)、※28梅干しペースト	塩、上白糖、◎29濃口しょうゆ			
17 (水)	16 (火)	○	パン	フィッシュ&チップス	★11ホキフリッター、じゃがいも、菜種油(揚げ油)	塩			○
				クラムチャウダー	★9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、◎40コンソメの素	○	○	○
				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 (木)	19 (金)	○	麦ご飯	たかなそぼろ丼	豚肉、★19炒り卵、※27たかな漬、人参、菜種油、◎9にんにく、 白ごま(すり)、白ごま(いり)	◎6清酒、三温糖、◎29濃口しょうゆ、◎7本みりん	○		○
				もずくスープ	鶏肉、※22もずく、※25かまぼこ、玉ねぎ、たけのこ、干しいたけ(カット)、えのきたけ、青ねぎ	昆布(出し用)、さば節(出し用)、塩、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ、◎30淡口しょうゆ			
				切干し大根のあえもの	※11ツナ油漬け、きゅうり、切干し大根	塩、上白糖、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢			
19 (金)	18 (木)	○	チーズツイスト	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	○	○	○
				ラトウイユ	※13ベーコン、人参、玉ねぎ、なす、かぼちゃ(角切り)、◎26トマト水煮、むき枝豆、菜種油、◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、◎40コンソメの素、◎29濃口しょうゆ、トマトピューレー			
				粉ふきいも	じゃがいも、ドライパセリ	塩、◎10洋こしょう			

* 主食につきましては、「2026年4月～2027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、「2026年4月～2027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4月～7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6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6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。

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
22 (月)	23 (火)	○	麦ご飯	あじの南蛮漬	★12あじ唐揚げ、菜種油(揚げ油)、人参、玉ねぎ	上白糖、◎31食酢、◎29濃口しょうゆ、◎4レモン果汁、唐辛子	○	○	○
				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)、※25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、◎29濃口しょうゆ、◎30淡口しょうゆ			
				きゅうりの塩もみ	きゅうり	塩			
23 (火)	22 (月)	○	ミルク クレセント ロールパン	スパゲッティ ミートソース	◎13 スパゲッティ 、豚肉、煮大豆(クラッシュ)、人参、玉ねぎ、なす、セロリー、※16マッシュルーム、菜種油、◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、ナツメグ、赤ワイン、◎35トマトケチャップ、トマトピューレー、◎32ウスターソース、◎40コンソメの素			○
				ごぼうサラダ	人参、キャベツ、きゅうり、コーン(ホール)、ごぼう、 白ごま(すり) 、 白ごま(いり) 、◎34 マヨネーズ	◎29濃口しょうゆ、塩、◎10洋こしょう	○	○	○
				飲むヨーグルト	★21 飲むヨーグルト			○	○
24 (水)	25 (木)	○	麦ご飯	いわしの梅煮	★15いわしの梅煮				
				豚肉とごぼうの炒り煮	豚肉、人参、※5こんにやく(つき出し)、たけのこ、ごぼう、さやいんげん、菜種油	三温糖、◎7本みりん、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ			
				いかときゅうりの酢の物	いか、きゅうり、◎28わかめ	上白糖、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢			
25 (木)	24 (水)	○	麦ご飯	ショウロンボウ	◎49ショウロンボウ				○
				一食二杯酢	◎44一食二杯酢				
				豆腐の中華煮	豚肉、※7豆腐、人参、にら、玉ねぎ、たけのこ、菜種油、◎9にんにく、※1でん粉、 ごま油	塩、◎6清酒、三温糖、◎29濃口しょうゆ、◎46オイスターソース、◎41中華スープの素			○
				磯香あえ	もやし、小松菜、★4きざみのり	◎29濃口しょうゆ			

* 主食につきましては、「2026年4月～2027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、「2026年4月～2027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4月～7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6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6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。

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
26 (金)	29 (月)	○	麦ご飯	キーマカレー	鶏肉、煮大豆(クラッシュ)、玉ねぎ、人参、じゃがいも、なす、菜種油、◎9にんにく、 脱脂粉乳	塩、◎10洋こしょう、◎40コンソメの素、◎42カレー粉、◎35トマトケチャップ、◎32ウスターソース、◎36カレールウ、◎37ドライカレー	○	○	○
				アスパラサラダ	◎24ロースハム、グリーンアスパラガス、キャベツ、コーン(ホール)、◎34 マヨネーズ	◎29濃口しょうゆ、塩、◎10洋こしょう	○	○	○
				ハスカップゼリー	★22ハスカップゼリー				
29 (月)	26 (金)	○	横割り ミルク 丸パン	スライスチーズ	◎25 スライスチーズ			○	○
				照り焼きハンバーグ	★16ポークハンバーグ、菜種油、※1でん粉	◎29濃口しょうゆ、◎7本みりん、上白糖、◎6清酒			
				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、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、◎29濃口しょうゆ、◎40コンソメの素			○
				ピーチ& フルーツゼリー	※17黄桃、★23フルーツ角切りゼリー				
30 (火)	○	麦ご飯	テジブルコギ	豚肉、人参、玉ねぎ、もやし、にら、菜種油、しょうが、◎9にんにく、りんごピューレー、 白ごま(いり)	三温糖、◎7本みりん、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ			○	
			春雨スープ	鶏肉、◎17緑豆春雨、人参、玉ねぎ、干しいたけ(カット)、たけのこ、青ねぎ、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ、◎30淡口しょうゆ、◎41中華スープの素				
			しらすあえ	※10しらす干し、キャベツ、◎28わかめ	上白糖、塩、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢				
30 (火)	○	ぶどうパン	鶏肉の照り焼き	鶏肉、菜種油	◎7本みりん、上白糖、塩、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ				
			ポークビーンズ	豚肉、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、◎40コンソメの素、◎29濃口しょうゆ、◎35トマトケチャップ、◎45デミグラスソース、トマトピューレー	○	○	○	
			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、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢				

* 主食につきましては、「2026年4月～2027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、「2026年4月～2027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4月～7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6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6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。

★6月に使用する食材料、◎2026年4月～2027年3月に使用する食材料、※4～7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
(中)麻婆豆腐			【除去】ごま油
(中)いかのマヨネーズあえ	「いかと野菜のサラダ」 【除去】マヨネーズ 【代替】◎60乳化ドレッシング	「いかと野菜のサラダ」 【除去】マヨネーズ 【代替】◎60乳化ドレッシング	「いかと野菜のサラダ」 【除去】マヨネーズ 【代替】◎60乳化ドレッシング
タンドリーチキン	【除去】ヨーグルト	【除去】ヨーグルト	【除去】ヨーグルト
きびなご磯辺フライ			【代替】「◎67きびなごカリカリフライ」
白花豆のスープ	【除去】脱脂粉乳	【除去】牛乳、脱脂粉乳 【代替】豆乳	【除去】牛乳、脱脂粉乳 【代替】豆乳
豆乳カレー			【除去】カレールウ 【代替】◎61アレルギー用カレールウ
ヨーグルト		【代替】「※30豆乳プリン」	【代替】「※30豆乳プリン」
オムレツ	【代替】 「◎68野菜とわかめの豆乳よせ」		【代替】 「◎68野菜とわかめの豆乳よせ」
コンソメスープ			【除去】マカロニ
お茶でジェノベーゼ野菜炒め	【除去】ナチュラルチーズ	【除去】ナチュラルチーズ	【除去】ナチュラルチーズ、白ごま
レバーと大豆のしょうゆがらめ	【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
トマトクリーム煮	【除去】脱脂粉乳、小麦粉、バター 【代替】米粉	【除去】牛乳、脱脂粉乳、小麦粉、 バター 【代替】米粉、豆乳	【除去】牛乳、脱脂粉乳、小麦粉、 バター 【代替】米粉、豆乳
もずくとえびのかき揚げ	「もずくとえびの米粉かき揚げ」 【除去】小麦粉 【代替】米粉	「もずくとえびの米粉かき揚げ」 【除去】小麦粉 【代替】米粉	「もずくの米粉かき揚げ」 【除去】むきえび、小麦粉 【代替】米粉
ゴーヤチャンプルー	【除去】鶏卵		【除去】鶏卵
キャベツの塩昆布あえ			【除去】白ごま、ごま油
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】デミグラスソース
(特)博多和牛の焼き肉			【除去】白ごま

・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、

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。

★6月に使用する食材料、◎2026年4月～2027年3月に使用する食材料、※4～7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
フィッシュ&チップス			【除去】ホキフリッター 【代替】★13ホキ唐揚げ(角切り)
クラムチャウダー	【除去】バター、小麦粉、脱脂粉乳 【代替】米粉、 ※15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、 ※15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、 ※15コーン(クリーム)、豆乳
たかなそぼろ丼	【除去】炒り卵 【代替】コーン(ホール)、塩		【除去】炒り卵、白ごま 【代替】コーン(ホール)、塩
鶏肉のから揚げ	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉
(中)あじの南蛮漬	「ホキの南蛮漬」 【除去】あじ唐揚げ 【代替】★14ホキ唐揚げ	「ホキの南蛮漬」 【除去】あじ唐揚げ 【代替】★14ホキ唐揚げ	「ホキの南蛮漬」 【除去】あじ唐揚げ 【代替】★14ホキ唐揚げ
スパゲッティミートソース			「米粉スパゲッティミートソース」 【除去】スパゲッティ 【代替】◎56米粉スパゲッティ
ごぼうサラダ	【除去】マヨネーズ 【代替】◎60乳化ドレッシング	【除去】マヨネーズ 【代替】◎60乳化ドレッシング	【除去】白ごま、マヨネーズ 【代替】◎60乳化ドレッシング
飲むヨーグルト		【代替】★26「野菜ジュース」	【代替】「★26野菜ジュース」
ショウロンボウ			【代替】「手作り肉団子」 (食材)鶏肉、玉ねぎ、菜種油、 ※1でん粉、干しいたけ(カット) (調味料)塩、◎41中華スープの素、 ◎6清酒、◎29濃口しょうゆ、 上白糖、◎10洋こしょう
豆腐の中華煮			【除去】ごま油
キーマカレー	【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】◎61アレルギー用カレールウ
アスパラサラダ	【除去】マヨネーズ 【代替】◎60乳化ドレッシング	【除去】マヨネーズ 【代替】◎60乳化ドレッシング	【除去】マヨネーズ 【代替】◎60乳化ドレッシング
スライスチーズ		【代替】「一食炒り黒豆」	【代替】「一食炒り黒豆」 ご飯を選択している場合、 「◎58一食さかなそぼろ」がつかます。
野菜スープ			【除去】マカロニ
テジプルコギ			【除去】白ごま
(中)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

・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、

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。