

※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)、 <b>白ごま(いり)</b>	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
1 (水)	○	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			
2 (木)	○	麦ご飯	きびなご赤じそフライ	★9きびなご赤じそフライ、菜種油(揚げ油)				○
			肉じゃが	牛肉、じゃがいも、※5こんにゃく(つきだし)、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			
			甘酢あえ	◎24ロースハム、◎17緑豆春雨、きゅうり、もやし	塩、上白糖、◎31食酢、◎29濃口しょうゆ			
3 (金)	○	背割り ミルクパン	焼きそば	★14ちゃんぽんめん、豚肉、いか、※9てんぷら(角天)、人参、玉ねぎ、キャベツ、もやし、青ねぎ、きくらげ、★5あおのり、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎35トマトケチャップ、◎32ウスターソース、★6中濃ソース	○	○	○
			こまつなサラダ	※11ツナ油漬け、小松菜、キャベツ、コーン(ホール)、◎34マヨネーズ	塩、◎10洋こしょう、◎29濃口しょうゆ、◎4レモン果汁	○	○	○
			ヨーグルト	※29ヨーグルト			○	○
6 (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、◎29濃口しょうゆ			
			すまし汁	◎50角切り豆腐、★12魚そうめん、青ねぎ、◎28わかめ、★2焼きふ	昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ、◎30淡口しょうゆ、塩			○
			ひじきの炒め煮	ひじき、※26油揚げ、人参、キャベツ、菜種油	三温糖、◎29濃口しょうゆ			
			七夕ゼリー	★16七夕ゼリー				
7 (火)	○	キャロット パン	鶏肉の カレーマリネ焼き	鶏肉、人参、ピーマン、玉ねぎ、菜種油	塩、◎42カレー粉、上白糖、◎8ガーリック、白ワイン、◎29濃口しょうゆ			
			かぼちゃスープ	※13ベーコン、人参、玉ねぎ、かぼちゃペースト、パセリ、菜種油、※2バター、◎1小麦粉、 <b>脱脂粉乳、牛乳</b>	塩、◎10洋こしょう、◎40コンソメの素	○	○	○
			アスパラ ドレッシングサラダ	※11ツナ油漬け、キャベツ、グリーンアスパラガス、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			

\* 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。鶏卵を使用しているパンには、下線を引いています。

◎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。

・アレルギー対応食の詳細につきましては、別添の「2026年7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
8 (水)	○	麦ご飯	揚げ鶏のチリソースがらめ	鶏肉、◎1小麦粉、※1でん粉、菜種油(揚げ油)、玉ねぎ、菜種油、◎9にんにく、 <b>ごま油</b>	塩、◎6清酒、◎12トウバンジャン、上白糖、◎29濃口しょうゆ、◎35トマトケチャップ	○	○	○
			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)、青ねぎ、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎41中華スープの素、◎29濃口しょうゆ			
			もやしをあえもの	もやし、人参	塩、上白糖、◎29濃口しょうゆ			
9 (木)	○	麦ご飯	タコライス	豚肉、煮大豆(クラッシュ)、人参、ピーマン、玉ねぎ、※16マッシュルーム、◎26トマト水煮、コーン(ホール)、菜種油、◎9にんにく	◎6清酒、上白糖、塩、◎10洋こしょう、パプリカ、※3チリパウダー、◎35トマトケチャップ、◎32ウスターソース、◎29濃口しょうゆ			
			一食粉チーズ	<b>一食粉チーズ</b>			○	○
			コンソメスープ	鶏肉、◎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			○
			ボイルドキャベツ	キャベツ	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				
			プチアセロラゼリー(二次加工食のみ)	★17プチアセロラゼリー(二次加工食では、一食フィッシュアーモンドの提供はありません)				
10 (金)	○	麦ご飯	いわしの甘露煮	★20いわしの甘露煮				
			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			
			ちくわのごまマヨネーズあえ	※24ちくわ、人参、キャベツ、 <b>白ごま(すり)</b> 、 <b>白ごま(いり)</b> 、◎34マヨネーズ	塩、◎29濃口しょうゆ	○	○	○
13 (月)	○	福岡小麦の食パン	ブルーベリージャム	★3ブルーベリージャム				ご飯を選択している場合、「◎66一食赤じそふりかけ」が つきます。
			オムレツ	★13プレーンオムレツ、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	○		○
			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、◎40コンソメの素、◎11洋辛子			
			寒天サラダ	◎24ロースハム、★4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			

\* 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。鶏卵を使用しているパンには、下線を引いています。  
◎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。  
・アレルギー対応食の詳細につきましては、別添の「2026年7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
14 (火)		麦ご飯	ホキフライ	★10ホキフライ、菜種油(揚げ油)		○	○	○
			一食中濃ソース	◎33一食中濃ソース				
			豆腐のうま煮	※7豆腐、豚肉、人参、玉ねぎ、青ねぎ、干しいたけ(カット)、菜種油、しょうが、※1でん粉	三温糖、塩、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ			
			もやしと小松菜のあえもの	もやし、人参、小松菜、かつお節(糸削り)	上白糖、塩、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢			
			麦茶	★19麦茶				
15 (水)	○	麦ご飯	夏野菜のカレー	鶏肉、おくら、◎26トマト水煮、かぼちゃ(角切り)、なす、玉ねぎ、菜種油、◎9にんにく、 <b>脱脂粉乳</b>	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	○	○	○
			ごぼうソテー	※13ベーコン、キャベツ、ごぼう、コーン(ホール)、菜種油	三温糖、◎7本みりん、◎29濃口しょうゆ			
			パインクレープ	★18パインクレープ				
16 (木)	○	麦ご飯	チキン南蛮	鶏肉、◎1小麦粉、※1でん粉、菜種油(揚げ油)	塩、◎10洋こしょう、◎6清酒、上白糖、◎7本みりん、◎31食酢、◎29濃口しょうゆ	○	○	○
			一食タルタルソース	★7一食ノンエッグタルタルソース				
			もずくスープ	◎50角切り豆腐、※22もずく、※25かまぼこ、玉ねぎ、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			
			キャベツの塩昆布あえ	きゅうり、キャベツ、※20塩昆布、 [二次加工食は◎53昆布茶を使用] <b>白ごま(いり)、ごま油</b>	塩			○
17 (金)	○	チーズツイスト	なすのミートソース煮	豚肉、煮大豆(クラッシュ)、 ★1マカロニ(ペンネ)、なす、人参、玉ねぎ、セロリー、※16マッシュルーム、菜種油、◎9にんにく、白花豆&白いんげん豆ペースト	塩、上白糖、◎10洋こしょう、ナツメグ、ベイリーフ、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			○
			チキンサラダ	※14チキン水煮、人参、キャベツ、きゅうり、◎34マヨネーズ	塩、◎10洋こしょう、◎4レモン果汁	○	○	○
			シークワサーゼリー	★15シークワサーゼリー				

\* 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。鶏卵を使用しているパンには、下線を引いています。

◎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。

・アレルギー対応食の詳細につきましては、別添の「2026年7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。

★7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)テジプルコギ			【除去】白ごま
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
きびなご赤じそフライ			【代替】「◎67きびなごカリカリフライ」
焼きそば	【除去】てんぷら 【代替】※24ちくわ	【除去】てんぷら 【代替】※24ちくわ	「焼きビーフン」 【除去】ちゃんぽんめん、てんぷら 【代替】◎16ビーフン(平麺)、※24ちくわ
こまつなサラダ	【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
ヨーグルト		【代替】「※30豆乳プリン」	【代替】「※30豆乳プリン」
すまし汁			【除去】焼きふ 【代替】人参
かぼちゃスープ	【除去】バター、小麦粉、脱脂粉乳 【代替】米粉	【除去】バター、小麦粉、脱脂粉乳、牛乳 【代替】米粉、豆乳	【除去】バター、小麦粉、脱脂粉乳、牛乳 【代替】米粉、豆乳
揚げ鶏のチリソースがらめ	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉、ごま油
一食粉チーズ		なし	なし
コンソメスープ			【除去】マカロニ
ちくわのごまマヨネーズあえ	「ちくわと野菜のサラダ」 【除去】マヨネーズ 【代替】◎60乳化ドレッシング	「ちくわと野菜のサラダ」 【除去】マヨネーズ 【代替】◎60乳化ドレッシング	「ちくわと野菜のサラダ」 【除去】白ごま、マヨネーズ 【代替】◎60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、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。

★7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
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」
(中)あじフライ			【代替】「★11ホキ米粉フライ」
(特)ホキフライ	【代替】「★11ホキ米粉フライ」	【代替】「★11ホキ米粉フライ」	【代替】「★11ホキ米粉フライ」
夏野菜のカレー	【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
チキン南蛮	【除去】小麦粉 【代替】米粉	【除去】小麦粉 【代替】米粉	【除去】小麦粉 【代替】米粉
キャベツの塩昆布あえ			【除去】白ごま、ごま油
なすのミートソース煮			【除去】マカロニ 【代替】じゃがいも
チキンサラダ	【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

- ・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。