

※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7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 日佐	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	8種
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。

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
1 (水)	1 (水)	○	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			
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)	3 (金)	○	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)	2 (木)	○	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)	7 (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、◎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			
				セタゼリー	★16セタゼリー				
7 (火)	6 (月)	○	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 、 脱脂粉乳 、 牛乳	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。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。**

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		
①	②						卵	乳	8種
8 (水)	9 (木)	○	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、 ごま油	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			
				もやしのあえもの	もやし、人参	塩、上白糖、◎29濃口しょうゆ			
9 (木)	8 (水)	○	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	一食粉チーズ			○	○
				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			○
				ポイルドキャベツ	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				
10 (金)	13 (月)	○	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、 白ごま(すり) 、 白ごま(いり) 、◎34マヨネーズ	塩、◎29濃口しょうゆ	○	○	○
13 (月)	10 (金)	○	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		
①	②						卵	乳	8種
14 (火)	15 (水)		麦ご飯	あじフライ	★8あじフライ、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			
				緑茶	※32緑茶				
15 (水)	14 (火)	○	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、 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	○	○	○
				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)	17 (金)	○	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、 白ごま(いり)、ごま油	塩			○
17 (金)	16 (木)	○	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。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。