

※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	

[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
28 (金)	○	麦ご飯	一食姪浜味付けのり	★8一食味付けのり				
			揚げ鶏のレモン風味	鶏肉、◎1小麦粉、※1でん粉、菜種油(揚げ油)	塩、◎6清酒、上白糖、◎29濃口しょうゆ、◎4レモン果汁	○	○	○
			中華スープ	豚肉、人参、玉ねぎ、えのきたけ、たけのこ、干しいたけ(カット)、青ねぎ、菜種油、しょうが、 ごま油	塩、◎10洋こしょう、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ、◎41中華スープの素			○
			厚揚げのオイスターソース炒め	★25角切り厚揚げ、小松菜、人参、菜種油、◎9にんにく、※1でん粉	三温糖、◎29濃口しょうゆ、◎6清酒、◎46オイスターソース			
31 (月)	○	ワンローフ型食パン	スライスチーズ	◎25 スライスチーズ			○	○
			照り焼きハンバーグ	※31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			
			トマトと卵のスープ	鶏肉、 鶏卵 、じゃがいも、人参、玉ねぎ、◎26トマト水煮、菜種油、※1でん粉	塩、◎10洋こしょう、◎8ガーリック、◎40コンソメの素、◎29濃口しょうゆ	○		○
			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			
1 (火)	○	麦ご飯	防災対応レトルトカレー	◎52防災対応レトルトカレー				
			乾缶(かんかん)サラダ	※13ツナ油漬け、切干し大根、◎28わかめ、コーン(ホール)、菜種油	上白糖、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢、塩			
			パイン&ピーチ	★6パインアップル、※21黄桃				
2 (水)	○	黒糖パン	オムレツ	★22 プレーンオムレツ 、菜種油、玉ねぎ、※20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	○		○
			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			
			小松菜ソテー	※16ベーコン、小松菜、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			
3 (木)	○	麦ご飯	ホキの南蛮漬	◎54ホキ唐揚げ、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			
			牛肉とごぼうの炒り煮	牛肉、人参、※6こんにゃく(つき出し)、たけのこ、ごぼう(さがき)、ピーマン、菜種油	三温糖、◎7本みりん、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ			
			和風あえ	キャベツ、きゅうり、◎28わかめ、かつお節(糸削り)	上白糖、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢			
4 (金)	○	ほうれんそうパン	ジャージャー麺	★26 ちゃんぽんめん 、豚肉、★2乾燥大豆(クラッシュ)、人参、玉ねぎ、青ねぎ、菜種油、しょうが、◎9にんにく、 ごま油	三温糖、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ、◎20赤だしみそ、◎19麦みそ、◎12トウバンジャン、◎41中華スープの素			○
			チキンドレッシングサラダ	※17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、◎30淡口しょうゆ、◎4レモン果汁、◎31食酢			
			レモンヨーグルト	★27 レモンヨーグルト			○	○

* 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8月～12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8月・9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8月・9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
7 (月)	○	麦ご飯	いわしの梅みそ煮	★17いわしの梅みそ煮				
			がんもどきの五目煮	鶏肉、★24がんもどき、※7糸こんにゃく、じゃがいも、人参、玉ねぎ、むき枝豆、菜種油、しょうが	三温糖、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ、塩			
			さっぱりあчыら漬け	きゅうり、なす、れんこん、人参、切干し大根、※24塩昆布[二次加工食は◎53昆布茶を使用]、 ごま油	◎31食酢、上白糖、塩			○
8 (火)	○	チーズ ツイスト	かぼちゃコロッケ	★20かぼちゃコロッケ、菜種油(揚げ油)				○
			ミネストローネ	※16ベーコン、◎14 マカロニ(シェル) 、じゃがいも、人参、玉ねぎ、キャベツ、◎26トマト水煮、菜種油、◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、ベイリーフ、◎40コンソメの素、トマトピューレー			○
			能古島産甘夏ゼリー	★28甘夏ゼリー				
9 (水)	○	麦ご飯	豚肉の塩だれ炒め	豚肉、キャベツ、玉ねぎ、もやし、根深ねぎ、菜種油、◎9にんにく、 ごま油 、※1でん粉	◎6清酒、三温糖、◎7本みりん、★11鶏ガラスープの素、※26塩こうじ、塩、◎10洋こしょう、◎4レモン果汁			○
			とうがんのみそ汁	◎50角切り豆腐、※32油揚げ、とうがん、人参、玉ねぎ、◎28わかめ	◎22煮干し(出し用)、◎19麦みそ、◎18米みそ			
			こまツナサラダ	※13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	○	○	○
10 (木)	○	福岡小麦の 食パン	いちごジャム	★7いちごジャム		ご飯を選択している場合、「◎64一食海藻ふりかけ」がつきます。		
			ミートボール	★21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	○	○	○
			コーンスープ	鶏肉、玉ねぎ、人参、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、◎40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			
11 (金)	○	麦ご飯	レバーと大豆のから揚げ	◎47鶏レバー、煮大豆、◎1 小麦粉 、菜種油(揚げ油)	塩	○	○	○
			太平燕(タイピーエン)	◎17緑豆春雨、豚肉、いか、 むきえび 、 うずら卵 、人参、玉ねぎ、キャベツ、青ねぎ、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ、◎46オイスターソース、◎41中華スープの素、★10豚骨スープ	○		○
			たかなの油炒め	※35たかな漬、※12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			

＊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8月～12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8月・9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8月・9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 (月)	○	柏型 ミルクパン	チキンケバブ	鶏肉、玉ねぎ、◎2 ヨーグルト(調理用) 、 ◎9にんにく、菜種油	◎32ウスターソース、※3チリパウダー、 ◎35トマトケチャップ、パプリカ、上白糖、塩、 ◎10洋こしょう	○	○	○
			レンズ豆のスープ	※16ベーコン、レンズ豆、じゃがいも、人参、玉ねぎ、 キャベツ、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			
			アーモンドサラダ	人参、キャベツ、きゅうり、コーン(ホール)、 ★1アーモンド(細切り)、菜種油	上白糖、塩、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢			
15 (火)		麦ご飯	めひかりフライ	★15めひかりフライ、菜種油(揚げ油)				○
			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)、※29ちくわ、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			
			きゅうりのしそあえ	きゅうり、※18赤じそ	塩			
			一食納豆	★3一食納豆				
			一食ひきわり納豆 (二次加工食のみ)	★4一食ひきわり納豆				
			麦茶	★33麦茶				
16 (水)	○	麦ご飯	チキンカレー	鶏肉、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、◎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	○	○	○
			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			
			シャインマスカット	シャインマスカット	[二次加工食のみ、上白糖を使用]			
17 (木)	○	麦ご飯	四川豆腐	※8豆腐、豚肉、人参、玉ねぎ、にら、菜種油、 ◎9にんにく、しょうが、※1でん粉、 ごま油	三温糖、塩、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ、 ◎41中華スープの素、◎12トウバンジャン			○
			わかめスープ	鶏肉、玉ねぎ、◎28わかめ、干しいたけ(カット)、 えのきたけ	※22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			
			甘酢あえ	◎17緑豆春雨、人参、きゅうり、もやし	塩、上白糖、◎31食酢、◎29濃口しょうゆ			
18 (金)	○	背割り ミルクパン	夏野菜と大豆の ミートソース煮	豚肉、煮大豆、ピーマン、赤ピーマン、なす、 玉ねぎ、しめじ、菜種油、◎9にんにく	上白糖、塩、◎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			
			ツナサンド	※13ツナ油漬け、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	○	○	○
			一食フィッシュ	※14一食フィッシュ				
			一食おかき (二次加工食のみ)	※39一食おかき (二次加工食では、 一食フィッシュの提供はありません)				
			みかんジュース	◎27みかんジュース				

* 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8月～12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8月・9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8月・9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
24 (木)	○	麦ご飯	そぼろ丼	鶏肉、★23炒り卵、人参、むき枝豆、しょうが、菜種油	◎6清酒、三温糖、◎29濃口しょうゆ、塩	○		○
			もずくスープ	◎50角切り豆腐、※27もずく、※30かまぼこ、玉ねぎ、干しいたけ(カット)、青ねぎ	※22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			
			月見ゼリー	★30月見ゼリー				
25 (金)	○	パインパン	ホキフライ	★13ホキフライ、菜種油(揚げ油)		○	○	○
			ポトフ	鶏肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、キャベツ、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			
			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			
28 (月)	○	麦ご飯	さばの香味ソースかけ	さばの塩焼き(うす塩)、菜種油、青ねぎ、玉ねぎ、 ごま油 、※1でん粉	上白糖、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢			○
			カレー風味の肉じゃが	豚肉、じゃがいも、※6こんにゃく(つき出し)、人参、玉ねぎ、むき枝豆、菜種油	◎42カレー粉、三温糖、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ、塩			
			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	○	○	○
29 (火)	○	ミルク クレセント ロールパン	ツナの トマトクリームペンネ	※4 マカロニ(ペンネ) 、※13ツナ油漬け、ほうれんそう(カット)、玉ねぎ、しめじ、エリンギ、◎26トマト水煮、菜種油、◎9にんにく、◎3 生クリーム	塩、◎10洋こしょう、◎35トマトケチャップ、◎40コンソメの素		○	○
			フレンチサラダ	◎24ロースハム、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			
			さつまいもと栗の 米粉タルト	★31さつまいもと栗の米粉タルト				
30 (水)	○	麦ご飯	けいちゃん	鶏肉、人参、にら、玉ねぎ、菜種油、しょうが、◎9にんにく	三温糖、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ、◎19麦みそ、◎20赤だしみそ			
			たいつみれ汁	★19まだいつみれ、玉ねぎ、たけのこ、青ねぎ、えのきたけ、干しいたけ(カット)、◎28わかめ	※22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			○
			さけごまふりかけ	★5さけフレーク、※12しらす干し、 白ごま(いり)	三温糖、◎7本みりん、◎6清酒、◎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。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8月～12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8月・9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8月・9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。**

★8月・9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、※8～12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
揚げ鶏のレモン風味	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉
中華スープ			【除去】ごま油
スライスチーズ		【代替】「一食プルーン」	【代替】「一食プルーン」
トマトと卵のスープ	「トマトのスープ」 【除去】鶏卵、でん粉		「トマトのスープ」 【除去】鶏卵、でん粉
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」
ジャージャー麺			「ジャージャービーフン」 【除去】ちゃんぽんめん、ごま油 【代替】◎16ビーフン（平麺）
（中）ヨーグルト （特）レモンヨーグルト		【代替】「※37豆乳プリン」	【代替】「※37豆乳プリン」
さっぱりあちら漬け			【除去】ごま油
かぼちゃコロッケ			【代替】「手作りかぼちゃコロッケ」 （食材料）じゃがいも、かぼちゃ（角切り）、 米粉、大豆フレーク、菜種油 （調味料）塩、◎10洋こしょう
ミネストローネ			【除去】マカロニ
豚肉の塩だれ炒め			【除去】ごま油
こまつナサラダ	【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
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
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
レバーと大豆のから揚げ	【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
太平燕（タイピーエン）	【除去】うずら卵		【除去】むきえび、うずら卵、豚骨スープ

- ・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（アレルギー混入）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種類のアレルギー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。

★8月・9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、※8～12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
チキンケバブ	【除去】ヨーグルト	【除去】ヨーグルト	【除去】ヨーグルト
めひかりフライ			【代替】「◎67きびなごカリカリフライ」
チキンカレー	【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
四川豆腐			【除去】ごま油
ツナサンド	【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
そばろ丼	【除去】炒り卵 【代替】コーン(ホール)		【除去】炒り卵 【代替】コーン(ホール)
(中)さけフライ			【代替】「★14ホキ米粉フライ」
(特)ホキフライ	【代替】「★14ホキ米粉フライ」	【代替】「★14ホキ米粉フライ」	【代替】「★14ホキ米粉フライ」
(中)あじの香味ソースかけ (特)さばの香味ソースかけ			【除去】ごま油
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
ツナのトマトクリームペンネ		【除去】生クリーム 【代替】豆乳	「ツナのトマトクリーム米粉スパゲッティ」 【除去】マカロニ、生クリーム 【代替】◎56米粉スパゲッティ、豆乳
たいつみれ汁			「つみれ汁」 【除去】まだいつみれ 【代替】★18たちつみれ
さけごまふりかけ			「さけふりかけ」 【除去】白ごま
(中)ハヤシライス	【除去】脱脂粉乳	【除去】脱脂粉乳	【除去】ハヤシルウ、デミグラスソース、 脱脂粉乳 【代替】◎62アレルギー用ハヤシルウ

- ・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。