

※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8月・9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 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	9	○	麦ご飯	揚げ鶏のごまだれかけ	鶏肉、㉠小麦粉、㉡でん粉、菜種油(揚げ油)、白ごま(いり)	塩、㉦清酒、上白糖、㉧本みりん、㉢濃口しょうゆ	○	○	○
(木)	(金)			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、㉦洋こしょう、㉤中華スープの素、㉢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、㉢わかめ	上白糖、塩、㉢濃口しょうゆ、㉣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
28 (金)	31 (月)	○	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)	28 (金)	○	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)	2 (水)	○	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)	1 (火)	○	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)	4 (金)	○	麦ご飯	さばの南蛮漬	★16さば唐揚げ、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			
				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)	3 (木)	○	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			
				ヨーグルト	※36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。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。**

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
7 (月)	8 (火)	○	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			
				さっぱりあちら漬け	きゅうり、なす、れんこん、人参、切干し大根、※24塩昆布、 ごま油	◎31食酢、上白糖、塩、唐辛子			○
8 (火)	7 (月)	○	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)	10 (木)	○	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			
				こまつナサラダ	※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)	9 (水)	○	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)	14 (月)	○	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			
14 (月)	11 (金)	○	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			

* 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。**

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
15 (火)	16 (水)		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				
				緑茶	★32緑茶				
16 (水)	15 (火)	○	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				
17 (木)	18 (金)	○	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、 唐辛子			○
				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)	17 (木)	○	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				
				みかんジュース	◎27みかんジュース				
24 (木)	25 (金)	○	麦ご飯	そばろ丼	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			
				月見団子	※33白玉もち、※1でん粉	◎29濃口しょうゆ、上白糖、◎7本みりん			
25 (金)	24 (木)	○	パインパン	さけフライ	★12さけフライ、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			

* 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。**

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。

福岡市教育委員会

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
28 (月)	29 (火)	○	麦ご飯	あじの香味ソースかけ	あじ(切身)、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、塩			○
				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)	28 (月)	○	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			○
	30 (水)	○	麦ご飯	ハヤシライス	牛肉、人参、玉ねぎ、※20マッシュルーム、菜種油、 ◎9にんにく、 脱脂粉乳	塩、◎10洋こしょう、◎35トマトケチャップ、 ◎32ウスターソース、◎38ハヤシルウ、 ◎45デミグラスソース、トマトピューレー	○	○	○
				海藻サラダ	※13ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、 ※23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			
				なしゼリー	★29なしゼリー				

* 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。