2026年11月　福岡市学校給食詳細献立表（特別支援学校）　1/5ページ

福岡市教育委員会

※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。

2026年11月　福岡市学校給食詳細献立表（特別支援学校）　2/5ページ

福岡市教育委員会

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
2（月）	○	麦ご飯	一食抹茶ふりかけ	★13一食抹茶ふりかけ				
			あんかけ卵焼き	★19**五目卵焼き**、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	○		○
			けんちん汁	鶏肉、◎50角切り豆腐、※32油揚げ、さといも（乱切り）、※5こんにゃく（角）、人参、人参（スライス）、大根、ごぼう（ささがき）、干ししいたけ(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			
			揚げ大豆のきな粉かけ	煮大豆、◎1**小麦粉**、菜種油（揚げ油）、★5きな粉	★1黒砂糖、塩	○	○	○
4（水）	○	ライ麦食パン	きのこのシチュー	鶏肉、大根、人参、玉ねぎ、しめじ、エリンギ、パセリ、菜種油、**牛乳**、◎3**生クリーム**、**脱脂粉乳**、◎1**小麦粉**、※2**バター**	塩、◎10洋こしょう、◎40コンソメの素	○	○	○
			ほうれんそうサラダ	◎24ロースハム、コーン（ホール）、人参、ほうれんそう、キャベツ、菜種油	上白糖、塩、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢	ご飯を選択している場合、「★10一食昆布のつくだ煮」がつきます。		
			スイートポテト	★23スイートポテト				
5（木）	○	麦ご飯	レバーとれんこんのから揚げ	◎47鶏レバー、れんこん、菜種油（揚げ油）	◎31食酢、塩			
			中華スープ	豚肉、人参、玉ねぎ、えのきたけ、たけのこ、干ししいたけ(カット)、小松菜、菜種油、しょうが、◎9にんにく	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			
			小呂島産ぶりごまふりかけ	ぶりフレーク、**白ごま(いり)**	三温糖、◎7本みりん、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ			○
			一食フィッシュ	※14一食フィッシュ				
			プチアセロラゼリー（二次加工食のみ）	★22プチアセロラゼリー（二次加工食では、一食フィッシュの提供はありません）				
6（金）	○	黒糖パン	ハニーマスタードチキン	鶏肉、菜種油	◎29濃口しょうゆ、はちみつ、塩、◎10洋こしょう、★11粒マスタード、白ワイン			
			ABCマカロニスープ	※16ベーコン、★2**マカロニ（アルファベット）**、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、◎29濃口しょうゆ、◎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			
			りんごの米粉タルト	★25りんごの米粉タルト				

＊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11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11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。

2026年11月　福岡市学校給食詳細献立表（特別支援学校）　3/5ページ

福岡市教育委員会

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
9 （月）	○	麦ご飯	さばのみそ煮	さば（切身）、しょうが	◎6清酒、◎7本みりん、三温糖、◎18米みそ			
			ちゃんこ	鶏肉、★18鶏肉団子、さといも（乱切り）、人参、白菜、大根、根深ねぎ、えのきたけ、干ししいたけ(カット)	塩、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ、◎30淡口しょうゆ、※22昆布(出し用)、さば節（出し用）			
			きゅうりとわかめの酢の物	きゅうり、◎28わかめ	上白糖、◎31食酢、◎29濃口しょうゆ			
10 （火）	○	ぶどうねじりパン	メンチカツ	★14メンチカツ、菜種油（揚げ油）				○
			ミネストローネ	鶏肉、◎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、パセリ、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			○
			ブロッコリーサラダ	※13ツナ油漬け、ブロッコリー、キャベツ、きゅうり、人参、◎34**マヨネーズ**	◎29濃口しょうゆ、塩、◎10洋こしょう	○	○	○
11 （水）	○	麦ご飯	ばりうま！栄養まるごとあんかけ	※8豆腐、鶏肉、小松菜、ひじき、しょうが、菜種油、※1でん粉	※22昆布(出し用)、さば節（出し用）、三温糖、◎6清酒、◎7本みりん、◎29濃口しょうゆ			
			白菜のスープ	豚肉、人参、玉ねぎ、白菜、干ししいたけ(カット)、たけのこ、青ねぎ、菜種油、◎9にんにく	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			
			もやしのナムル	もやし、人参、**白ごま(いり)**、**白ごま(すり)**、**ごま油**	塩、◎29濃口しょうゆ			○
12 （木）	○	むらさきいもパン	ペンネの明太子クリーム	※4**マカロニ（ペンネ）**、※16ベーコン、★7からしめんたいこ、玉ねぎ、しめじ、エリンギ、※20マッシュルーム、ほうれんそう、菜種油、**牛乳**	塩、◎10洋こしょう、◎40コンソメの素		○	○
			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	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。		
			りんご	りんご				
13 （金）	○	麦ご飯	一食姪浜味付けのり	★9一食味付けのり				
			かしわうどん	【トッピング】鶏肉、しょうが、菜種油	◎6清酒、三温糖、◎7本みりん、◎29濃口しょうゆ			
				◎51**うどん**、※30かまぼこ、人参、玉ねぎ、干ししいたけ(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			○
			みそ炒め	豚肉、人参、玉ねぎ、キャベツ、たけのこ、小松菜、きくらげ、菜種油、しょうが、◎9にんにく、※1でん粉	三温糖、◎29濃口しょうゆ、◎6清酒、◎20赤だしみそ、◎19麦みそ、◎12トウバンジャン			

＊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11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11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。

2026年11月　福岡市学校給食詳細献立表（特別支援学校）　4/5ページ

福岡市教育委員会

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
16（月）	○	ワンローフ型食パン	ボルドレーズソースのハンバーグ	※31ポークハンバーグ、菜種油、玉ねぎ、※1でん粉	上白糖、◎45デミグラスソース、赤ワイン、◎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、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			
			キャロットアーモンドラペ	人参、★4アーモンド（細切り）、菜種油	上白糖、塩、◎10洋こしょう、★11粒マスタード、◎5りんご酢			
			ショコラブッセ	★26ショコラブッセ		○	○	○
17（火）	○	麦ご飯	博多和牛のすき焼き	牛肉、※9焼き豆腐、※7糸こんにゃく、玉ねぎ、白菜、根深ねぎ、人参、えのきたけ、春菊、菜種油	三温糖、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ			
			大根サラダ	◎24ロースハム、大根、きゅうり、キャベツ、◎34**マヨネーズ、白ごま(すり)、白ごま(いり)**	塩、◎10洋こしょう、◎29濃口しょうゆ	○	○	○
			みかん	みかん				
18（水）	○	麦ご飯	いわしの梅煮	★16いわしの梅煮				
			大豆と野菜の炒り煮	鶏肉、煮大豆、※29ちくわ、じゃがいも、※5こんにゃく（角）、人参、ごぼう（小口切り）、干ししいたけ（1/4カット）、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			
			たかなの油炒め	※35たかな漬、※12しらす干し、◎23かつお節（砕片）、菜種油	◎6清酒、◎29濃口しょうゆ			
19（木）	○	麦ご飯	とり天	鶏肉、◎9にんにく、しょうが、◎1**小麦粉**、※1でん粉、**鶏卵**、菜種油（揚げ油）	塩、◎10洋こしょう、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ	○	○	○
			一食ポン酢	★12一食ポン酢				
			団子汁	豚肉、★20**うどん（平麺）**、※6こんにゃく（つき出し）、人参、大根、ごぼう（ささがき）、青ねぎ、干ししいたけ(カット)	◎22煮干し(出し用)、◎19麦みそ、◎18米みそ			○
			れんこんと茎わかめのきんぴら	れんこん、茎わかめ、人参、菜種油、**白ごま(いり)、ごま油**	◎31食酢、上白糖、◎7本みりん、◎29濃口しょうゆ			○
20（金）	○	柏型ミルクパン	さつまいものドライカレー	牛肉、豚肉、さつまいも（角切り）、玉ねぎ、◎26トマト水煮、菜種油、◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、◎42カレー粉、◎36カレールウ、◎40コンソメの素、◎35トマトケチャップ、◎32ウスターソース、◎29濃口しょうゆ			○
			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）、パセリ、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	○	○	○
			ツナドレッシングサラダ	※13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			
			ココア	※38ココア			○	○

＊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11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11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。

2026年11月　福岡市学校給食詳細献立表（特別支援学校）　5/5ページ

福岡市教育委員会

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（火）	○	麦ご飯	麻婆豆腐	※8豆腐、豚肉、人参、玉ねぎ、干ししいたけ(カット)、青ねぎ、菜種油、しょうが、◎9にんにく、※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			
			つみれ汁	★17たちつみれ、玉ねぎ、たけのこ、◎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			
			白菜の甘酢漬	白菜、人参、**ごま油**	塩、上白糖、◎30淡口しょうゆ、◎31食酢			○
			一食フィッシュアーモンド	※15一食フィッシュアーモンド				
			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、一食フィッシュアーモンドの提供はありません）				
25（水）	○	福岡小麦の食パン	ビーンズスプレッド	★3**ビーンズスプレッド**			○	○
			めかじきのオーロラソースかけ	めかじき、菜種油、◎60乳化ドレッシング	◎35トマトケチャップ、◎32ウスターソース、◎4レモン果汁、塩			
			野菜スープ	※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、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			○
			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			
26（木）	○	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	○	○	○
			ほうれんそうソテー	※16ベーコン、ほうれんそう、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			
			洋なし＆ココナッツミルクゼリー	★27洋なし、★21ココナッツミルクゼリー				
27（金）	○	麦ご飯	きびなごフライ	★15きびなごフライ、菜種油（揚げ油）				○
			一食中濃ソース	◎33一食中濃ソース				
			厚揚げの五目煮	鶏肉、※10厚揚げ、※6こんにゃく（つき出し）、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			
			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			
30（月）	○	背割りミルクパン	ウインナーソテー	※34ウインナーソーセージ、菜種油、※1でん粉	上白糖、◎35トマトケチャップ、◎32ウスターソース			
			じゃがいもと卵のスープ	鶏肉、**鶏卵**、じゃがいも、人参、玉ねぎ、パセリ、菜種油、※1でん粉	塩、◎10洋こしょう、◎40コンソメの素、◎29濃口しょうゆ	○		○
			キャベツソテー	キャベツ、菜種油	塩			
			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。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11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11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。

2026年11月 アレルギー対応食変更一覧 ［中学校・特別支援学校］　1/2ページ

福岡市教育委員会

★11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
あんかけ卵焼き	【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」
揚げ大豆のきな粉かけ	【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
きのこのシチュー	【除去】脱脂粉乳、小麦粉、バター 【代替】米粉、※19コーン（クリーム）	【除去】牛乳、生クリーム、 脱脂粉乳、小麦粉、バター 【代替】米粉、豆乳、 ※19コーン（クリーム）	【除去】牛乳、生クリーム、 脱脂粉乳、小麦粉、バター 【代替】米粉、豆乳、 ※19コーン（クリーム）
小呂島産ぶりごまふりかけ			「小呂島産ぶりふりかけ」 【除去】白ごま
ABCマカロニスープ			「コンソメスープ」 【除去】マカロニ
メンチカツ			【代替】「手作りメンチカツ」 （食材料）豚肉、玉ねぎ、キャベツ、菜種油、 ※1でん粉、米粉、大豆フレーク （調味料）塩、◎10洋こしょう、 アレルギー用ナツメグ
ミネストローネ			【除去】マカロニ
ブロッコリーサラダ	【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
（中）一食チーズ		【代替】「一食炒り黒豆」	【代替】「一食炒り黒豆」
もやしのナムル			「もやしのあえもの」 【除去】白ごま、ごま油 【代替】上白糖
ペンネの明太子クリーム		【除去】牛乳 【代替】豆乳	「明太子クリーム米粉スパゲッティ」 【除去】マカロニ、牛乳 【代替】◎56米粉スパゲッティ、豆乳
かしわうどん			「かしわのせ汁ビーフン」 【除去】うどん 【代替】◎16ビーフン（平麺）
ボルドレーズソースの ハンバーグ	【除去】デミグラスソース 【代替】◎35トマトケチャップ	【除去】デミグラスソース 【代替】◎35トマトケチャップ	【除去】デミグラスソース 【代替】◎35トマトケチャップ
ショコラブッセ	【代替】 「★24米粉のガトーショコラ」	【代替】 「★24米粉のガトーショコラ」	【代替】 「★24米粉のガトーショコラ」

・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留意ください。）
・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。

2026年11月 アレルギー対応食変更一覧 ［中学校・特別支援学校］　2/2ページ

福岡市教育委員会

★11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
大根サラダ	【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、白ごま 【代替】◎60乳化ドレッシング
とり天	【除去】小麦粉、鶏卵 【代替】米粉	【除去】小麦粉、鶏卵 【代替】米粉	【除去】小麦粉、鶏卵 【代替】米粉
団子汁			「豚汁」 【除去】うどん 【代替】さつまいも（角切り）
れんこんと茎わかめのきんぴら			【除去】白ごま、ごま油
さつまいものドライカレー			【除去】カレールウ 【代替】◎61アレルギー用カレールウ
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
ココア		【代替】「★28野菜ジュース」	【代替】「★28野菜ジュース」
白菜の甘酢漬			【除去】ごま油
ビーンズスプレッド		【代替】「◎59メープルジャム」	【代替】「◎59メープルジャム」 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。
野菜スープ			【除去】マカロニ
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
きびなごフライ			【代替】「◎67きびなごカリカリフライ」
じゃがいもと卵のスープ	「じゃがいものスープ」 【除去】鶏卵、でん粉		「じゃがいものスープ」 【除去】鶏卵、でん粉
ヨーグルト		【代替】「※37豆乳プリン」	【代替】「※37豆乳プリン」

・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留意ください。）
・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。