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。

2026年11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 曰佐	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 Ⓐ	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。

2026年11月 福岡市学校給食詳細献立表 ［中学校（学校給食センター）］　2/4ページ

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 Ⓐ	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
2（月）	4（水）	○	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）	2（月）	○	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）	6（金）	○	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				
6（金）	5（木）	○	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				
9（月）	10（火）		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			
				一食納豆	★6一食納豆				
				八女茶	★29緑茶				
10（火）	9（月）	○	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	○	○	○
				一食チーズ	★8**一食チーズ**			○	○

＊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 ［中学校（学校給食センター）］　3/4ページ

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 Ⓐ	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
11（水）	12（木）	○	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）	11（水）	○	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）	16（月）	○	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			
16（月）	13（金）	○	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）	18（水）	○	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）	17（火）	○	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			

＊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 ［中学校（学校給食センター）］　4/4ページ

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 Ⓐ	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
19（木）	20（金）	○	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）	19（木）	○	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			○	○
24（火）	25（水）	○	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、唐辛子			
				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				
25（水）	24（火）	○	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）	30（月）	○	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）	26（木）	○	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）	27（金）	○	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。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。