

8月・9月 福岡市学校給食献立（アレルギー展開）

区分	日	曜日	記号	基本献立	アレルギー対応献立			
					卵対応	乳対応	8種対応	
						主食変更なし	主食変更あり	
1	29	火	ア	麦ご飯90g			【代替】「ご飯」	
				ひじきのつくだ煮				
				揚げ鶏のレモン風味	【除去】小麦粉4.5(6) 【増量】でん粉4.5(6)→9(12)	【除去】小麦粉4.5(6) 【増量】でん粉4.5(6)→9(12)	【除去】小麦粉4.5(6) 【増量】でん粉4.5(6)→9(12)	
				切干し大根のスープ			【除去】ごま油0.2	
				巨峰				
	30	水	イ	横割り丸パン70g			【代替】「ご飯」	
				スライスチーズ	【代替】「一食紫いもチップス」	【代替】「一食紫いもチップス」	【代替】「一食野菜と雑穀のふりかけ」	
				照り焼きハンバーグ			【代替】「手作り照り焼きハンバーグ(豚肉)」	
				ポトフ				
				コールスロー	【除去】マヨネーズ4.5(5) 【代替】乳化ドレッシング4.5(5)		【除去】マヨネーズ4.5(5.0) 【代替】乳化ドレッシング4.5(5.0)	
2	31	木	ウ	麦ご飯100g			【代替】「ご飯(増量)」	
				◆一食炒り黒豆				
				◆防災対応レトルトカレー				
				◆☆ももとりんごのゼリー				
				キャロット食パン70g			【代替】「ご飯」	
	1	金	エ	◆スパニッシュオムレツ	【代替】「スパニッシュオムレツ風(豚肉・ケチャップだれ)」	【除去】牛乳5 【代替】豆乳5	【代替】「スパニッシュオムレツ風(豚肉・ケチャップだれ)」	
				ミネストローネ			【除去】マカロニ5、ゆで塩0.1 【増量】既存食材(じゃがいも35→40、玉ねぎ40→45)	
				ツナドレッシングサラダ				
				麦ご飯90g			【代替】「ご飯」	
				一食フィッシュ				
3	4	月	オ	豚キムチ(豚肉とごぼうの炒り煮)				
				みそ汁				
				枝豆				
				バインパン70g			【代替】「ご飯」	
				春巻			【代替】「手作りゆば春巻(豚肉)」	
	5	火	カ	◆シャン・カウスエ			【除去】白ごま(すり)0.5	
				アーモンドサラダ				
				麦ご飯90g			【代替】「ご飯」	
				豚丼				
				すまし汁				
4	6	水	キ	こまつナサラダ	【除去】マヨネーズ6(6.7) 【代替】乳化ドレッシング6(6.7)		【除去】マヨネーズ6(6.7) 【代替】乳化ドレッシング6(6.7)	
				麦ご飯90g			【代替】「ご飯」	
				一食姪浜のりふりかけ				
				さばの塩焼き				
				ひじきと大豆のうま煮				
	7	木	ク	きゅうりのしそあえ				
				麦ご飯90g			【代替】「ご飯」	
				一食フィッシュアーモンド				
				豚肉のしょうが煮				
				とうがんのスープ				
5	8	金	ケ	もやしと小松菜のあえもの				
				チーズツイスト50g			【代替】「ご飯(減量)・一食味付けのり」	
				スパゲッティナポリタン			「米粉スパゲッティナポリタン」 【除去】スパゲッティ38 【代替】米粉スパゲッティ38、サラダ油0.5(1)	
				チキンサラダ	【除去】マヨネーズ10.8(12) 【代替】乳化ドレッシング10.8(12)		【除去】マヨネーズ10.8(12) 【代替】乳化ドレッシング10.8(12)	
				☆豆乳パンナコッタ				
	6	12	火	サ	麦ご飯90g			【代替】「ご飯」
					さんまの煮付			
					カレー風味の肉じゃが			
					和風あえ			
					背割り米粉パン60g			【代替】「ご飯」
13		水	シ	ウインナーソーテ				
				ポテトスープ	【除去】小麦粉3、マーガリン3、脱脂粉乳3、フロセスチーズ1 【代替】米粉2、コーン(クリーム)10 【増量】コンソメの素0.8→1.2、牛乳20→25	【除去】小麦粉3、マーガリン3、脱脂粉乳3、フロセスチーズ1、牛乳20 【代替】米粉2、豆乳25、コーン(クリーム)10 【増量】コンソメの素0.8→1.2	【除去】小麦粉3、マーガリン3、脱脂粉乳3、フロセスチーズ1、牛乳20 【代替】米粉2、豆乳25、コーン(クリーム)10 【増量】コンソメの素0.8→1.2	
				キャベツソーテ				
				☆能古島産甘夏ゼリー				
				麦ご飯90g			【代替】「ご飯」	
7	14	木	ス	麻婆豆腐			【除去】ごま油0.18	
				わかめスープ				
				切干し大根のあえもの				
				麦ご飯90g			【代替】「ご飯」	
				レバーとじゃがいもの揚げ煮				
	15	金	セ	太平燕(タイビーエン)	【除去】うずら卵20 【増量】既存食材(豚肉15→30、いか7→12)		【除去】むきえび7、うずら卵20、豚骨スープ2 【増量】既存食材(豚肉15→30、いか7→15、中華スープの素0.5→1.2)	
				じゃこふりかけ				
				※麦ご飯90g			【代替】「ご飯」	
				いわしのぬかみそ炊き				
				筑前煮				
8	19	火	ソ	たかなの油炒め				
				背割りミルクパン70g			【代替】「ご飯」	
				なすのミートソース煮			【除去】マカロニ(ペンネ)12、塩(ゆで)0.1 【代替】じゃがいも35	
				ツナサラダ	【除去】マヨネーズ10.8(12) 【代替】乳化ドレッシング10.8(12)		【除去】マヨネーズ10.8(12) 【代替】乳化ドレッシング10.8(12)	
				ピーチ&ナタデココ(ピーチ&みかん)				
	9	21	木	チ	麦ご飯90g			【代替】「ご飯」
					一食天つゆ			
					もずくの天ぶら	「もずくの米粉天ぶら」 【除去】小麦粉15 【代替】米粉15	「もずくの米粉天ぶら」 【除去】小麦粉15 【代替】米粉15	「もずくの米粉天ぶら」 【除去】[冷]むきえび10、小麦粉15 【代替】米粉15 【増量】既存食材(かまぼこ10→20)
					ゴーヤチャンプルー	【除去】殺菌液卵20 【増量】既存食材(豚肉15→25、豆腐60→70)		【除去】殺菌液卵20 【増量】既存食材(豚肉15→25、豆腐60→70)
					ごまじゃこ			【代替】「じゃこふりかけ」
22		金	ツ	☆バインアップル				
				黒糖ぶどうパン70g			【代替】「ご飯」	
				鶏肉の照り焼き				
				ボークビーンズ			【除去】デミグラスソース1.5	
				コーンサラダ				
10	25	月	テ	麦ご飯90g			【代替】「ご飯」	
				一食フィッシュアーモンド				
				さけそぼろ丼	【除去】殺菌液卵25、サラダ油1 【増量】さけフレーク30→40 【代替】コーン(ホール)15		【除去】殺菌液卵25、サラダ油1、白ごま(すり)0.3、白ごま(いり)0.3 【増量】さけフレーク30→40 【代替】コーン(ホール)15	
				もずくスープ				
				梅おかかあえ				
	26	火	ト	ワンローフ型食パン80g			【代替】「ご飯」	
				いちじくジャム			【代替】「一食ちりめんふりかけ」	
				ボークシチュー			【除去】ハヤシルウ5、デミグラスソース4 【代替】ハヤシルウ[ア]7	
				チキンドレッシングサラダ				
				☆ヨーグルト		【代替】「豆乳プリン」	【代替】「豆乳プリン」	
11	27	水	ナ	麦ご飯90g			【代替】「ご飯」	
				鶏肉の香味炒め			「鶏肉の甘辛炒め」 【除去】ごま油0.5、白ごま(すり)2、白ごま(いり)1	
				中華スープ				
				野菜の甘酢漬				
	28	木	ニ	くるみパン50g			【代替】「ご飯(減量)・一食のりのつくだ煮」	
				一食チーズ		【代替】「一食大豆昆布」	【代替】「一食大豆昆布」	
				焼きうどん			「焼きビーフン」 【除去】[冷]うどん75、むきえび15 【増量】既存食材(豚肉20→30、てんぷら10→15) 【代替】(乾)ビーフン(カット)26	
				海藻サラダ				
				☆みかんジュース				
12	29	金	ス	麦ご飯90g			【代替】「ご飯」	
				さばの南蛮漬				
				豆腐の中華煮			【除去】ごま油0.3	
				きゅうりの塩もみ				
	2	月	ホ	米粉パン60g			【代替】「ご飯」	
				ビーンズスプレッド		【代替】「いちごジャム」	【代替】「いちごジャム」	
				鶏肉のマリネ焼き			【代替】「一食うめじそふりかけ」	
				キャロットスープ	【除去】マーガリン3、小麦粉3、脱脂粉乳4 【代替】米粉2、コーン(クリーム)10 【増量】牛乳25→30	【除去】マーガリン3、小麦粉3、脱脂粉乳4、牛乳25 【代替】米粉2、豆乳30、コーン(クリーム)10	【除去】マーガリン3、小麦粉3、脱脂粉乳4、牛乳25 【代替】米粉2、豆乳30、コーン(クリーム)10	
				粉ふきいも				

※セルが水色の献立は中学校献立から特別支援学校献立に食材料等の変更がある献立である。 () は献立が変更になる献立である。

※セルが黄色の献立は加工品ではなく手作りしたり、食材等が大きく変更したりする献立である。

1 1 月 福岡市学校給食献立（アレルギー展開）

区分	日	曜	記	基本献立	アレルギー対応献立			
					卵対応	乳対応	8種対応	
						主食変更なし	主食変更あり	
1	1	水	ア	麦ご飯100g 一食天つゆ				【代替】「ご飯」
				かき揚げ	「米粉のかき揚げ」 【除去】殺菌液卵6、小麦粉12 【増量】水10→16 【代替】米粉12	「米粉のかき揚げ」 【除去】殺菌液卵6、小麦粉12 【増量】水10→16 【代替】米粉12	「米粉のかき揚げ」 【除去】むきえび15、殺菌液卵6、小麦粉12 【増量】水10→16 【代替】かまぼこ15、米粉12	
				さつま汁 白菜の甘酢漬				【除去】ごま油0.9
	2	木	イ	黒糖パン70g				【代替】「ご飯・一食味付けのり」
				きのこのシチュー	【除去】脱脂粉乳4、小麦粉3、マーガリン3 【代替】米粉2、コーン(クリーム)10 【増量】牛乳20→25	【除去】牛乳20、脱脂粉乳4、小麦粉3、マーガリン3 【代替】米粉2、豆乳25、コーン(クリーム)10	【除去】牛乳20、脱脂粉乳4、小麦粉3、マーガリン3 【代替】米粉2、豆乳25、コーン(クリーム)10	
				ほうれんそうサラダ ☆洋なしタルト	【代替】「りんごの米粉タルト」	【代替】「りんごの米粉タルト」	【代替】「りんごの米粉タルト」	
2	6	月	ウ	麦ご飯100g 一食昆布 (一食大豆昆布)				【代替】「ご飯」
				鶏すき				
				大根サラダ	【除去】マヨネーズ8.1(9) 【代替】乳化ドレッシング8.1(9)		【除去】マヨネーズ8.1(9)、白ごま(すり)1、白ごま(いり)1 【代替】乳化ドレッシング8.1(9)	
				じゃこふりかけ				
				麦ご飯100g さばのみそ煮 のっぺい汁 ◆ツナ大豆				【代替】「ご飯」
	7	火	エ					
3	8	水	オ	麦ご飯90g ひじきのつくだ煮 一食フィッシュアーモンド				【代替】「ご飯(減量)」
				きつねうどん (きつね別配缶)			「きつねのせ汁ビーフン」 【除去】[冷]うどん80 【代替】(乾)ビーフン平麺タイプ26	
				ごま炒め			「野菜炒め」 【除去】白ごま(いり)0.72	
				背割りコッペパン70g 一食チーズ ウインナーソテー		【代替】「一食そらまめ」	【代替】「ご飯」 【代替】「一食さかなそぼろ」	
				野菜のスープ煮 白菜サラダ				
	9	木	カ	麦ご飯100g 親子丼 すまし汁 大豆入りかりんとう				【代替】「ご飯」
4	10	金	キ	麦ご飯100g 親子丼	「鶏丼」 【除去】殺菌液卵40 【増量】既存食材(鶏肉30→50、人参25→30、 玉ねぎ30→40、根深ねぎ15→20)		「鶏丼」 【除去】殺菌液卵40 【増量】既存食材(鶏肉30→50、人参25→30、玉ねぎ30→40、 根深ねぎ15→20)	
				大豆入りかりんとう	【除去】小麦粉1.32(1.8) 【代替】でん粉1.32(1.8)	【除去】小麦粉1.32(1.8) 【代替】でん粉1.32(1.8)	【除去】小麦粉1.32(1.8) 【代替】でん粉1.32(1.8)	
				ごまおさつパン60g ポークシチュー				【代替】「ご飯」
				チキンドレッシングサラダ みかん			【除去】ハヤシルウ5、デミグラスソース4 【代替】ハヤシルウ[ア]7	
				麦ご飯100g レバーとれんこんのから揚げ 汁ビーフン				【代替】「ご飯」
	14	火	ケ	◆さけごまふりかけ			「さけふりかけ」 【除去】白ごま(いり)1.8 【増量】さけフレーク4.2→6	
5	15	水	コ	米粉パン60g ピーンズスプレッド 鶏肉のマリネ焼き		【代替】「メープルジャム」	【代替】「メープルジャム」	【代替】「ご飯」 【代替】「一食のりのつくだ煮」
				コーンスープ	【除去】脱脂粉乳3.5	【除去】脱脂粉乳3.5、牛乳20 【代替】豆乳25	【除去】脱脂粉乳3.5、牛乳20 【代替】豆乳25	
				アーモンドドレッシングサラダ ※麦ご飯100g				【代替】「ご飯」
				さばのごまだれ焼き			「さばの照り焼き」 【除去】白ごま(いり)0.6、白ごま(すり)1.2	
				ちゃんこ ☆一食納豆(二次加工はひきわり)				
	17	金	シ	ライ麦食パン70g りんごジャム ボルシチ				【代替】「ご飯」 【代替】「一食野菜と雑穀のふりかけ」
6	17	金	シ	マカロニサラダ	【除去】マヨネーズ6.12(6.8) 【代替】乳化ドレッシング6.12(6.8)		「白いんげん豆サラダ」 【除去】マカロニ6、ゆで塩0.1、マヨネーズ6.12(6.8) 【代替】(レトルト)白いんげん豆30、乳化ドレッシング6.12(6.8)	
				☆ヨーグルト		【代替】「豆乳プリン」	【代替】「豆乳プリン」	
				麦ご飯100g				【代替】「ご飯」
				チキンカレー	【除去】脱脂粉乳4	【除去】脱脂粉乳4	【除去】カレールウ9、ドライカレー2、脱脂粉乳4 【代替】カレールウ[ア]11 【増量】ウスターソース2.2→3.2	
				野菜ソテー バイン&ビーチ				
	7	21	火	セ	キャロット食パン70g オムレツ なすのミートソース煮 海藻サラダ		「オムレツ(ケチャップだれ)」 【除去】デミグラスソースだれ 【代替】ケチャップだれ	【代替】「オムレツ風(鶏肉・ケチャップだれ)」
7	22	水	ソ	麦ご飯100g 一食のりたまごふりかけ さけの塩焼き (さんまのかぼすじょうゆかけ) 水炊き もやしとほうれんそうのあえもの	【代替】「一食うめじそふりかけ」	【代替】「一食うめじそふりかけ」	【代替】「一食うめじそふりかけ」	
				ワンローフ型食パン80g スライスチーズ ココア ☆(ココア<カップ付>) 煮込みハンバーグ バブリカ煮		【代替】「一食フィッシュ」	【代替】「ご飯」 【代替】「一食味付けのり」	
				コールスロー	【除去】マヨネーズ4.5(5) 【代替】乳化ドレッシング4.5(5)		【除去】マヨネーズ4.5(5) 【代替】乳化ドレッシング4.5(5)	
				麦ご飯100g さんまのみぞれかけ 豆腐のうま煮				【代替】「ご飯」
				れんこんサラダ	【除去】マヨネーズ4.5(5) 【代替】乳化ドレッシング4.5(5)		【除去】マヨネーズ4.5(5)、白ごま(すり)1、白ごま(いり)1 【代替】乳化ドレッシング4.5(5)	
	28	火	ツ	キャロットロールパン50g 和風スパゲッティ ツナドレッシングサラダ みかん				【代替】「ご飯(減量)・一食ちりめんふりかけ」 「和風炒めビーフン」 【除去】スパゲッティ38、ゆで塩0.65 【代替】(乾)ビーフン(カット)26
8	29	水	テ	麦ご飯100g 鶏肉のから揚げ	【除去】小麦粉3.5(4.7) 【増量】でん粉3.5(4.7)→7(9.3)	【除去】小麦粉3.5(4.7) 【増量】でん粉3.5(4.7)→7(9.3)	【除去】小麦粉3.5(4.7) 【増量】でん粉3.5(4.7)→7(9.3)	
				かき玉汁	「わかめスープ」 【除去】[冷]殺菌液卵20、でん粉1 【増量】既存食材(豚肉10→15、玉ねぎ10→20、 (乾)わかめ(カット)0.5→1)		「わかめスープ」 【除去】[冷]殺菌液卵20、でん粉1 【増量】既存食材(豚肉10→15、玉ねぎ10→20、 (乾)わかめ(カット)0.5→0.8)	
				ひじきの炒め煮				
				栞型ミルクパン70g 野菜いっぱいドライカレー				【代替】「ご飯」
				コンソメスープ			【除去】カレールウ4 【代替】カレールウ[ア]4	
	30	木	ト	フルーツヨーグルトあえ		「ピーチ&アロエ」 【除去】ヨーグルト15 【増量】黄桃25→40	「ピーチ&アロエ」 【除去】ヨーグルト15 【増量】黄桃25→40	

※セルが水色の献立は中学校献立から特別支援学校献立に食材料等の変更がある献立である。 () は献立が変更になる献立である。

※セルが黄色の献立は加工品ではなく手作りしたり、食材等が大きく変更したりする献立である。