

※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)

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
8 (水)	○	麦ご飯	カレー風味のきびなごフライ	★11カレー風味のきびなごフライ、菜種油(揚げ油)				○
			肉じゃが	豚肉、じゃがいも、※5こんにやく(つき出し)、人参、玉ねぎ、さやいんげん、菜種油	三温糖、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ			
			いかときゅうりの酢の物	いか、きゅうり、◎28わかめ、 ごま油	上白糖、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢			○
9 (木)	○	麦ご飯	かれのいクリーミーソース焼き	かれい、菜種油、◎60乳化ドレッシング	◎10洋こしょう、◎6清酒			
			手作り肉団子のスープ	鶏肉、青ねぎ、しょうが、※1でん粉、◎50角切り豆腐、人参、玉ねぎ、干しいたけ(カット)、みずな	◎6清酒、塩、◎29濃口しょうゆ、昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎30淡口しょうゆ			
			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			
10 (金)	○	ココアロールパン	照り焼きミートボール	★15ポークボール、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			
			春キャベツのスープ	鶏肉、人参、キャベツ、玉ねぎ、しめじ、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎29濃口しょうゆ、◎40コンソメの素			
			ツナドレッシングサラダ	※11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			
14 (火)	○	黒糖食パン	オムレツ	★16 プレーンオムレツ 、菜種油、玉ねぎ、※16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	○		○
			クリームシチュー	鶏肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、グリーンピース、菜種油、※2 バター 、◎1 小麦粉 、 脱脂粉乳 、 牛乳	塩、◎10洋こしょう、◎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			
15 (水)	○	★1赤飯	一食ごま塩	★8 一食ごま塩				○
			さばの塩焼き	さばの塩焼き、菜種油				
			がめ煮	鶏肉、※8厚揚げ、じゃがいも、※4こんにやく(角)、人参、ごぼう、たけのこ、干しいたけ(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			
			紅白なます	人参、大根	塩、◎31食酢、上白糖			
			一食フィッシュアーモンド	※12一食フィッシュアーモンド				
			一食おかき(二次加工食のみ)	※31一食おかき(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。)				
		緑茶	※32緑茶					
赤飯(二次加工食のみ)		米、★2小豆						

* 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4月～7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4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4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
16 (木)	○	ミルク クレセント ロールパン	スパゲッティナポリタン	◎13 スパゲッティ 、豚肉、人参、玉ねぎ、 ※16マッシュルーム、ピーマン、菜種油、 ◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、◎35トマケチャップ、 トマトピューレー、◎32ウスターソース			○
			海藻サラダ	※11ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、 ※19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、「◎63一食野菜ふりかけ」がつきます。		
			ヨーグルト	※29 ヨーグルト			○	○
17 (金)	○	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、エリンギ、 コーン(ホール)、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎29濃口しょうゆ			
			パイナップル&ピーチ	※18パイナップル、※17黄桃				
20 (月)	○	米粉パン	あまおうジャム	★4あまおうジャム		ご飯を選択している場合、「◎57一食小魚のつくた煮」がつきます。		
			鶏肉の塩こうじ焼き	鶏肉、菜種油	※21塩こうじ、◎7本みりん、◎29濃口しょうゆ			
			ABCマカロニスープ	※13ベーコン、 ★3 マカロニ(アルファベット) 、 人参、玉ねぎ、キャベツ、セロリー、パセリ、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			○
			ポテトドレッシングサラダ	※11ツナ油漬け、じゃがいも、人参、きゅうり、 コーン(ホール)、菜種油	塩、◎10洋こしょう、上白糖、◎5りんご酢			
21 (火)	○	麦ご飯	豚肉のしょうが煮	豚肉、人参、玉ねぎ、しょうが、菜種油	◎6清酒、三温糖、◎29濃口しょうゆ			
			つみれ汁	※23たちつみれ、人参(スライス)、玉ねぎ、 たけのこ、青ねぎ、干しいたけ(カット)、 ◎28わかめ	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			
			もやしの梅おかかあえ	もやし、きゅうり、かつお節(糸削り)、 ※28梅干しペースト	塩、上白糖、◎29濃口しょうゆ			
			オレンジゼリー	★18オレンジゼリー				
22 (水)	○	ワンローフ型 ミルク食パン	スライスチーズ	◎25 スライスチーズ			○	○
			コロッケ	◎55野菜コロッケ、菜種油(揚げ油)				○
			ブイヤベース	★9たら(角切り)、いか、★10あさり、じゃがいも、 人参、キャベツ、玉ねぎ、セロリー、◎26トマト水煮、 菜種油、◎9にんにく	ベイリーフ、白ワイン、塩、 ◎10洋こしょう、◎40コンソメの素			
			春キャベツサラダ	◎24ロースハム、キャベツ、きゅうり、 白ごま(いり) 、 白ごま(すり) 、 ◎34 マヨネーズ	◎29濃口しょうゆ、塩、◎10洋こしょう、 ◎5りんご酢	○	○	○

* 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。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4月～7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4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4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
23 (木)	○	麦ご飯	ショウロンポウ	◎49ショウロンポウ				○
			一食二杯酢	◎44一食二杯酢				
			四川豆腐	※7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	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			
			もやしと小松菜のあえもの	もやし、人参、小松菜、かつお節(糸削り)	上白糖、塩、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢			
24 (金)	○	ぶどうパン	鶏肉のから揚げ	鶏肉、◎1小麦粉、※1でん粉、菜種油(揚げ油)	塩、◎10洋こしょう、◎8ガーリック、◎6清酒	○	○	○
			コーンスープ	※13ベーコン、じゃがいも、玉ねぎ、※15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	○	○	○
			キャロットアーモンドラペ	人参、アーモンド(細切り)、菜種油	上白糖、塩、◎10洋こしょう、★7粒マスタード、◎5りんご酢			
27 (月)	○	麦ご飯	ハヤシライス	牛肉、人参、玉ねぎ、※16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	○	○	○
			ごぼうサラダ	◎24ロースハム、人参、キャベツ、きゅうり、ごぼう、 白ごま(すり) 、 白ごま(いり) 、◎34マヨネーズ	◎29濃口しょうゆ、塩、◎10洋こしょう	○	○	○
			豆乳レモンムース	★19豆乳レモンムース				
28 (火)	○	麦ご飯	まぐろフライ	★12まぐろフライ、菜種油(揚げ油)				○
			一食中濃ソース	◎33一食中濃ソース				
			みそ汁	◎50角切り豆腐、※26油揚げ、じゃがいも、人参、玉ねぎ、青ねぎ、◎28わかめ	◎22煮干し(出し用)、◎19麦みそ、◎18米みそ			
			きゅうりの塩昆布あえ	きゅうり、※20塩昆布[二次加工食は◎53昆布茶を使用]	塩			
30 (木)	○	麦ご飯	さばそぼろ丼	さば水煮、★17炒り卵、人参、玉ねぎ、むき枝豆、干しいたけ(カット)、しょうが、菜種油	◎6清酒、三温糖、◎29濃口しょうゆ、◎7本みりん、◎18米みそ、塩	○		○
			もずくスープ	鶏肉、※22もずく、※25かまぼこ、玉ねぎ、たけのこ、えのきたけ、青ねぎ	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			
			柏もち	★20柏もち				
			水ようかん (二次加工食のみ)	★21水ようかん (二次加工食では柏もちの提供はありません。)				

* 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4月～7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4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4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。

★4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、※4～7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
カレー風味のきびなごフライ			【代替】「◎67きびなごカリカリフライ」
いかときゅうりの酢の物			【除去】ごま油
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」
クリームシチュー	【除去】バター、小麦粉、脱脂粉乳 【代替】米粉、 ※15コーン(クリーム)	【除去】バター、小麦粉、脱脂粉乳、 牛乳 【代替】米粉、 ※15コーン(クリーム)、 豆乳	【除去】バター、小麦粉、脱脂粉乳、牛乳 【代替】米粉、※15コーン(クリーム)、 豆乳
一食ごま塩			なし
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 【代替】◎56米粉スパゲッティ
ヨーグルト		【代替】「※30豆乳プリン」	【代替】「※30豆乳プリン」
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
ABCマカロニスープ			「コンソメスープ」 【除去】マカロニ
スライスチーズ		【代替】「一食プルーン」	【代替】「一食プルーン」 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。
コロッケ			【代替】「手作りコロッケ」 (食材料)じゃがいも、キャベツ、人参、 玉ねぎ、菜種油、 大豆フレーク、米粉 (調味料)塩、◎10洋こしょう
春キャベツサラダ	【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】白ごま、マヨネーズ 【代替】◎60乳化ドレッシング

- ・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。

★4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、※4～7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
ショウロンポウ			【代替】「手作り肉団子」 (食材料)鶏肉、玉ねぎ、菜種油、 でん粉、干しいたけ(カット)、 しょうが (調味料)塩、◎41中華スープの素、 ◎6清酒、◎29濃口しょうゆ、 上白糖、◎10洋こしょう
鶏肉のから揚げ	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉
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
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
ごぼうサラダ	【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】白ごま、マヨネーズ 【代替】◎60乳化ドレッシング
まぐろフライ			【代替】「★13まぐろ米粉フライ」
さばそぼろ丼	【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)

- ・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。