

※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4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。

アレルギー対応食の有無

(例)

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、干しいたけ(カット)、小松菜、菜種油	塩、⑭洋ごしょう、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、④⑩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
8 (水)	10 (金)	○	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			○
10 (金)	8 (水)	○	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			
13 (月)	14 (火)	○	麦ご飯	さわらのみそだれ焼き	さわらの塩焼き、菜種油、しょうが、※1でん粉	上白糖、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ、◎18米みそ			
				大豆の五目煮	豚肉、煮大豆、※9てんぷら(角天)、※4こんにやく(角)、人参、ごぼう、さやいんげん、★5角切り昆布、菜種油	三温糖、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ			
				たかなの油炒め	※27たかな漬、※10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 (火)	13 (月)	○	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)	16 (木)	★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					
			緑茶	※32緑茶					
16 (木)	15 (水)	○	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トマトケチャップ、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」が付きまます。
				ヨーグルト	※29 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。

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
17 (金)	20 (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	○	○	○
				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			
				パイン&ピーチ	※18パインアップル、※17黄桃				
20 (月)	17 (金)	○	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、「◎57一食小魚のつくだ煮」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)	22 (水)	○	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、干しいたげ(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)	21 (火)	○	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	★14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	○	○	○
23 (木)	24 (金)	○	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、 唐辛子			
				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)	23 (木)	○	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			

* 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。

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		
(A)	(B)						卵	乳	8種
27 (月)	28 (火)	○	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)	27 (月)	○	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	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					
30 (木)	○	背割り コッペ パン	鶏肉の照り焼き	鶏肉、菜種油	◎7本みりん、上白糖、塩、◎6清酒、 ◎29濃口しょうゆ				
			一食乳化ドレッシング	★6一食乳化ドレッシング					
			野菜のスープ煮	※13ベーコン、じゃがいも、人参、玉ねぎ、 コーン(ホール)、セロリー、パセリ、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎8ガーリック、 ◎40コンソメの素、◎30淡口しょうゆ				
			キャベツソテー	キャベツ、菜種油	塩				

* 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。