

※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
1 (木)	○	麦ご飯	ハヤシライス	牛肉、人参、玉ねぎ、※20マツシユルーム、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	○	○	○
			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			
			なしゼリー	★25なしゼリー				
2 (金)	○	麦ご飯	一食大豆ふりかけ	★8一食大豆ふりかけ				○
			さんまのかぼすレモン煮	★13さんまのかぼすレモン煮				
			いもたき	鶏肉、※32油揚げ、さといも(乱切り)、※5こんにゃく(角)、人参、ごぼう(小口切り)、さやいんげん、干しいたけ(カット)	◎22煮干し(出し用)、三温糖、塩、◎6清酒、◎7本みりん、◎29濃口しょうゆ			
			和風あえ	キャベツ、きゅうり、◎28わかめ、かつお節(糸削り)	上白糖、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢			
5 (月)	○	福岡小麦の食パン	キャラメルスプレッド	★2キャラメルスプレッド			○	○
			鶏肉のハーブ焼き	鶏肉、ドライパセリ、ドライバジル、ドライオレガノ、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎8ガーリック、白ワイン、◎29濃口しょうゆ			
			ミネストラスープ	※16ベーコン、★1マカロニ(ホイール)、人参、キャベツ、玉ねぎ、セロリー、◎26トマト水煮、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎29濃口しょうゆ、◎40コンソメの素			○
			アーモンドサラダ	人参、キャベツ、ほうれんそう、コーン(ホール)、★3アーモンド(細切り)、菜種油	上白糖、塩、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢			
6 (火)	○	麦ご飯	油淋鶏(ユーリンチー)	鶏肉、◎1小麦粉、※1でん粉、菜種油(揚げ油)、しょうが、◎9にんにく、根深ねぎ、 ごま油	塩、◎6清酒、上白糖、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢	○	○	○
			中華スープ	豚肉、人参、玉ねぎ、えのきたけ、たけのこ、干しいたけ(カット)、小松菜、菜種油、しょうが	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			
			もやしのあえもの	もやし、人参	塩、上白糖、◎29濃口しょうゆ			
7 (水)	○	福岡のかぼちゃパン	オムレツ	★14プレーンオムレツ、菜種油、玉ねぎ、※1でん粉	上白糖、◎35トマトケチャップ、◎32ウスターソース	○		○
			さつまいものクリームシチュー	鶏肉、さつまいも(角切り)、人参、玉ねぎ、パセリ、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	○	○	○
			寒天サラダ	◎24ロースハム、※25こんにゃく寒天、キャベツ、きゅうり、◎28わかめ、菜種油	上白糖、塩、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢			

＊ 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10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10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
8 (木)	○	麦ご飯	レバーと大豆のしょうゆがらめ	◎47 鶏レバー 、煮大豆、◎1 小麦粉 、菜種油(揚げ油)	◎7本みりん、上白糖、◎29濃口しょうゆ	○	○	○
			スープdeモツナベ風	豚肉、◎17緑豆春雨、人参、キャベツ、にら、菜種油、◎9にんにく、 白ごま(すり) 、 白ごま(いり) 、 ごま油	塩、◎7本みりん、◎30淡口しょうゆ、◎46オイスターソース、◎39鶏ガラスープ			○
			じゃこふりかけ	※12しらす干し、★7あおさ粉	三温糖、◎7本みりん、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ			
9 (金)	○	チーズツイスト	さばのラビゴットソースかけ	さばの塩焼き(うす塩)、菜種油、玉ねぎ、◎26トマト水煮	トマトピューレー、上白糖、塩、◎10洋こしょう、◎31食酢			
			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、セロリー、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	○		○
			ベーコンソテー	※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			
13 (火)	○	麦ご飯	ポークカレー	豚肉、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	★16ウインナーソーセージ(スライス)、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			
			ピーチ＆フルーツゼリー	※21黄桃、★18フルーツ角切りゼリー				
14 (水)	○	ワンローフ型食パン	スライスチーズ	◎25 スライスチーズ			○	○
			煮込みハンバーグ	※31ポークハンバーグ、※1でん粉	◎45デミグラスソース、◎35トマトケチャップ、◎32ウスターソース、上白糖	○	○	○
			コンソメスープ	鶏肉、◎14 マカロニ(シェル) 、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			○
			ツナサラダ	※13ツナ油漬け、人参、キャベツ、きゅうり、◎34 マヨネーズ	塩、◎10洋こしょう、◎4レモン果汁	○	○	○
15 (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				
			牛肉のオイスターソース炒め	牛肉、人参、玉ねぎ、キャベツ、たけのこ、小松菜、菜種油、◎9にんにく、※1でん粉	三温糖、◎29濃口しょうゆ、◎6清酒、◎46オイスターソース			
			大学芋	さつまいも(角切り)、菜種油(揚げ油)、 黒ごま(いり) 、菜種油	上白糖、◎29濃口しょうゆ			○
16 (金)	○	黒糖パン	きのこスパゲッティ	◎13 スパゲッティ 、※16ベーコン、人参、玉ねぎ、干しいたけ(カット)、しめじ、エリンギ、パセリ、菜種油、◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、◎29濃口しょうゆ、◎40コンソメの素			○
			チキンドレッシングサラダ	※17チキン水煮、人参、キャベツ、きゅうり、菜種油	上白糖、塩、◎10洋こしょう、◎30淡口しょうゆ、◎4レモン果汁、◎31食酢	ご飯を選択している場合、「◎58一食さかなそぼろ」がつきます。		
			洋なしタルト	★21 洋なしタルト		○	○	○

* 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10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10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
19 (月)	○	麦ご飯	きのこのかき揚げ	人参、玉ねぎ、しめじ、えのきたけ、 干しいたけ(カット)、◎1 小麦粉 、※1でん粉、 菜種油(揚げ油)	塩	○	○	○
			一食天つゆ	◎43一食天つゆ				
			のっぺい汁	鶏肉、◎50角切り豆腐、※32油揚げ、 さといも(乱切り)、人参、大根、ごぼう(さがき)、 青ねぎ、※1でん粉	※22昆布(出し用)、さば節(出し用)、 ◎6清酒、塩、◎29濃口しょうゆ			
			キャベツの塩昆布あえ	きゅうり、キャベツ、 ※24塩昆布[二次加工食は◎53昆布茶を使用]、 白ごま(いり) 、 ごま油	塩			○
20 (火)	○	柏型 ミルクパン	チリコンカーン	豚肉、煮大豆、人参、玉ねぎ、菜種油、◎9にんにく	塩、◎10洋こしょう、パプリカ、 ※3チリパウダー、◎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			○
			白花豆のスープ	鶏肉、白花豆＆白いんげん豆ペースト、じゃがいも、 人参、玉ねぎ、菜種油、 牛乳 、◎3 生クリーム 、 脱脂粉乳 、※1でん粉	塩、◎10洋こしょう、◎40コンソメの素	○	○	○
			こまつナサラダ	※13ツナ油漬け、小松菜、キャベツ、 コーン(ホール)、◎34 マヨネーズ	塩、◎10洋こしょう、◎29濃口しょうゆ、 ◎4レモン果汁	○	○	○
21 (水)	○	麦ご飯	さばの塩焼き	さばの塩焼き、菜種油				
			肉じゃが	牛肉、じゃがいも、※6こんにゃく(つき出し)、人参、 玉ねぎ、むき枝豆、菜種油	三温糖、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ、塩			
			甘酢あえ	◎17緑豆春雨、人参、きゅうり、もやし	塩、上白糖、◎31食酢、◎29濃口しょうゆ			
22 (木)	○	麦ご飯	豚キムチ	豚肉、人参、にら、玉ねぎ、もやし、キャベツ、 ★17キムチ漬、◎9にんにく、菜種油	塩、◎6清酒、三温糖、◎29濃口しょうゆ			
			さつま汁	鶏肉、※32油揚げ、◎50角切り豆腐、 さつまいも(角切り)、人参、大根、ごぼう(さがき)、 青ねぎ	◎22煮干し(出し用)、◎19麦みそ、 ◎18米みそ			
			しらすあえ	※12しらす干し、キャベツ、きゅうり、◎28わかめ	上白糖、塩、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢			
23 (金)	○	麦ご飯	さけそぼろ丼	★6さけフレーク、★15 炒り卵 、人参、むき枝豆、 しょうが、菜種油、 白ごま(すり) 、 白ごま(いり)	◎6清酒、三温糖、◎29濃口しょうゆ、 ◎7本みりん、塩	○		○
			わかめスープ	鶏肉、玉ねぎ、◎28わかめ、干しいたけ(カット)、 えのきたけ、青ねぎ、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎41中華スープの素、 ◎29濃口しょうゆ			
			キャベツのしそあえ	きゅうり、キャベツ、※18赤じそ	塩			
			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				
			----- プチピーチゼリー (二次加工食のみ)	★20プチピーチゼリー (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)				

＊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10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10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
26 (月)	○	おさつパン	えびフライ	★12えびフライ、菜種油(揚げ油)				○
			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、セロリー、パセリ、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			○
			コーンサラダ	人参、キャベツ、きゅうり、コーン(ホール)、菜種油	上白糖、塩、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢			
			ヨーグルト	※36ヨーグルト			○	○
27 (火)	○	麦ご飯	一食姪浜のり梅ふりかけ	★9一食のり梅ふりかけ				
			カレーうどん	◎51うどん、鶏肉、※32油揚げ、人参、玉ねぎ、根深ねぎ	※22昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎6清酒、塩、◎29濃口しょうゆ、◎42カレー粉、◎36カレールウ			○
			ごまドレッシングサラダ	◎24ロースハム、人参、キャベツ、きゅうり、◎28わかめ、白ごま(すり)、白ごま(いり)、菜種油、ごま油	上白糖、塩、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢			○
			みかん	みかん				
28 (水)	○	麦ご飯	ししゃもフライ	★10ししゃもフライ、菜種油(揚げ油)				○
			豆腐のうま煮	※8豆腐、豚肉、人参、玉ねぎ、青ねぎ、干しいたけ(カット)、菜種油、しょうが、※1でん粉	三温糖、塩、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ			
			小松菜の炒め煮	※11てんぷら(角天)、小松菜、人参、もやし、菜種油	三温糖、◎7本みりん、◎29濃口しょうゆ	○	○	○
			一食黒糖大豆	★4一食黒糖大豆				○
			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、 一食黒糖大豆の提供はありません)				
29 (木)	○	麦ご飯	麺じゃない! 沖縄のちゃんぽん	豚肉、鶏卵、人参、玉ねぎ、キャベツ、もやし、★5かつお節(粉末)、菜種油	塩、◎10洋こしょう、◎7本みりん、◎29濃口しょうゆ	○		○
			もずくスープ	鶏肉、◎50角切り豆腐、※27もずく、※30かまぼこ、玉ねぎ、干しいたけ(カット)、えのきたけ、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			
			切干し大根のあえもの	※13ツナ油漬け、きゅうり、切干し大根	塩、上白糖、◎29濃口しょうゆ、◎31食酢			
30 (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			
			パプリカ煮	鶏肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、むき枝豆、菜種油	パプリカ、塩、◎10洋こしょう、◎40コンソメの素			
			キャベツソテー	キャベツ、菜種油	塩			
			りんごゼリー	★19りんごゼリー				

* 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10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10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。**

★10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
(中)たいつみれ汁			「つみれ汁」 【除去】まだいつみれ 【代替】★26たちつみれ
(中)さけごまふりかけ			「さけふりかけ」 【除去】白ごま
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
一食大豆ふりかけ			【代替】「◎66一食赤じそふりかけ」
キャラメルスプレッド		【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、 「◎65一食野菜と雑穀のふりかけ」が つきます。
ミネストラスープ			【除去】マカロニ
油淋鶏(ユーリンチー)	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉	【除去】小麦粉、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」
さつまいものクリームシチュー	【除去】バター、小麦粉、脱脂粉乳 【代替】米粉、※19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、 ※19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、※19コーン(クリーム)、豆乳
レバーと大豆のしょうゆがらめ	【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
スープdeモツナベ風			【除去】白ごま、ごま油
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
ポークカレー	【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
スライスチーズ		【代替】「一食プルーン」	【代替】「一食プルーン」
煮込みハンバーグ	【除去】デミグラスソース	【除去】デミグラスソース	【除去】デミグラスソース
コンソメスープ			【除去】マカロニ
ツナサラダ	【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
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、 ※1でん粉、干しいたけ(カット) (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
大学芋			【除去】黒ごま

・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。

★10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
きのこスパゲッティ			「きのこ炒めビーフン」 【除去】スパゲッティ 【代替】◎15ビーフン
洋なしタルト	【代替】「★22豆乳プリン米粉タルト」	【代替】「★22豆乳プリン米粉タルト」	【代替】「★22豆乳プリン米粉タルト」
きのこのかき揚げ	「きのこの米粉かき揚げ」 【除去】小麦粉 【代替】米粉	「きのこの米粉かき揚げ」 【除去】小麦粉 【代替】米粉	「きのこの米粉かき揚げ」 【除去】小麦粉 【代替】米粉
キャベツの塩昆布あえ			【除去】白ごま、ごま油
チリコンカーン			【除去】ハヤシルウ、デミグラスソース 【代替】◎62アレルギー用ハヤシルウ
白花豆のスープ	【除去】脱脂粉乳	【除去】牛乳、生クリーム、脱脂粉乳 【代替】豆乳	【除去】牛乳、生クリーム、脱脂粉乳 【代替】豆乳
こまつナサラダ	【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
さけそぼろ丼	【除去】炒り卵 【代替】コーン(ホール)		【除去】炒り卵、白ごま 【代替】コーン(ホール)
えびフライ			【代替】「手作りチキンカツ」 (食材料)鶏肉、大豆フレーク、米粉、菜種油 (調味料)塩、◎10洋こしょう
野菜スープ			【除去】マカロニ
ヨーグルト		【代替】「※37豆乳プリン」	【代替】「※37豆乳プリン」
カレーうどん			「カレー汁ビーフン」 【除去】うどん、カレールウ 【代替】◎16ビーフン(平麺)、 ◎61アレルギー用カレールウ
ごまドレッシングサラダ			「和風サラダ」 【除去】白ごま、ごま油
ししゃもフライ			【代替】「★11ししゃも米粉フライ」
小松菜の炒め煮	【除去】てんぷら 【代替】※29ちくわ	【除去】てんぷら 【代替】※29ちくわ	【除去】てんぷら 【代替】※29ちくわ
一食黒糖大豆			【代替】「一食炒り黒豆」
麺じゃない！ 沖縄のちゃんぽん	【除去】鶏卵		【除去】鶏卵

- ・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。