

※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10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 三筑 板付 東光 吉塚 千代 博多
中央区	友泉	平尾 警固 当仁
城南区	城西	城南 梅林 片江 長尾
南区	春吉 高宮 花畑 臼佐 長丘 柏原 野間	三宅 筑紫丘 老司 宮竹 横手
早良区	金武 早良 百道松原	百道 原中央 原北 高取 西福岡 原 次郎丸 田隈
西区	北崎 玄洋 西陵 姪浜 元岡 下山門 内浜 壱岐 壱岐丘 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

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	9	○	麦ご飯	揚げ鶏のごまだれかけ	鶏肉、㉠小麦粉、㉡でん粉、菜種油(揚げ油)、 白ごま(いり)	塩、㉦清酒、上白糖、㉧本みりん、 ㉢濃口しょうゆ	○	○	○
(木)	(金)			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、㉦洋こしょう、㉤中華スープの素、 ㉢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、㉢わかめ	上白糖、塩、㉢濃口しょうゆ、㉣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
	1 (木)	○	麦ご飯	けいちゃん	鶏肉、人参、にら、玉ねぎ、菜種油、しょうが、 ◎9にんにく	三温糖、◎6清酒、◎29濃口しょうゆ、 ◎19麦みそ、◎20赤だしみそ			
				たいつみれ汁	★24まだいつみれ、玉ねぎ、たけのこ、青ねぎ、 えのきたけ、干しいたけ(カット)、◎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			○
				さけごまふりかけ	★6さけフレーク、※12しらす干し、 白ごま(いり)	三温糖、◎7本みりん、◎6清酒、 ◎29濃口しょうゆ			○
1 (木)		○	麦ご飯	ハヤシライス	牛肉、人参、玉ねぎ、※20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	○	○	○
				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)	5 (月)	○	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、※33白玉もち、 さといも(乱切り)、※5こんにやく(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)	2 (金)	○	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)	7 (水)	○	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)	6 (火)	○	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こんにやく寒天、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。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。**

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 (木)	9 (金)	○	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)	8 (木)	○	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)	14 (水)	○	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)	13 (火)	○	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)	16 (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				
				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)	15 (木)	○	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。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。**

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
19 (月)	20 (火)	○	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、 白ごま(いり)、ごま油	塩			○
20 (火)	19 (月)	○	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)	22 (木)	○	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)	21 (水)	○	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、 唐辛子			
				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)	26 (月)	○	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				
26 (月)	23 (金)	○	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			○	○

* 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。

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
27 (火)	28 (水)	○	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)	27 (火)		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				○
				八女茶	★23緑茶				
29 (木)	30 (金)	○	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)	29 (木)	○	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。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。

★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。