

令和6年10月分 28品目アレルギー表示

豊橋市北部学校給食センター

日曜 配膳例	献立名	表示義務品目			表示推奨品目
		卵	乳	小麦	
1 火	麦ごはん ハンバーグのあまみそかけ ゆでやさい さといもの含め煮			ハンバーグ しょうゆ	ハンバーグ(大豆、鶏肉、豚肉)、赤みそ(大豆) 生揚げ(大豆)、いか、しょうゆ(大豆)
2 水	ごはん 揚げどりのレモンソースかけ ハムとキャベツのソテー けんちん汁			しょうゆ	鶏肉、しょうゆ(大豆) ロースハム(豚肉) 生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
3 木	サンドイッチロール りんご(小1こ、中2こ) チリドッグ やさいのスープ煮 スティックチーズ	サンドイッチロール スティックチーズ	サンドイッチロール	サンドイッチロール しょうゆ	サンドイッチロール(大豆) りんご ワインナー(豚肉)、トマトソース(大豆)、洋だし(大豆、豚肉) 鶏肉、しょうゆ(大豆)、チキンブイヨン(鶏肉)
4 金	ごはん いわしのしょうが煮 そえやさい やさいの炊き合わせ			いわしのしょうが煮 しょうゆ	いわしのしょうが煮(大豆) 鶏肉、高野豆腐(大豆)、揚げはんべん(大豆)、しょうゆ(大豆)
7 月	ごはん ちくわの米粉いそべ揚げ(2こ) くりとさつまいもの甘辛煮 豚汁			しょうゆ	しょうゆ(大豆) 豚肉、豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)
8 火	ごはん にじんの塩焼き そえやさい 五目煮			しょうゆ	豚肉、揚げはんべん(大豆)、大豆、しょうゆ(大豆)
9 水	ごはん 豚丼 豆腐のみそ汁 みかん			しょうゆ	豚肉、えだまめ(大豆)、しょうゆ(大豆) 豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)、白みそ(大豆)
10 木	麦ごはん やさいサラダ Pコーンクリーミートレッシング パンブキンカレー		カレールウ、オイスターソース		豚肉、豆乳(大豆)、カレールウ(豚肉、りんご)、オイスターソース(大豆)
11 金	ごはん 中華サラダ P塩中華ドレッシング 酢豚 角チーズ		角チーズ	しょうゆ、オイスターソース	豚肉、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆)
15 火	ごはん めひかりフライ(小2こ、中3こ) Pソース ゆでやさい やさいとがんもどきの煮つけ			めひかりフライ しょうゆ	豚肉、がんもどき(大豆)、しょうゆ(大豆)
16 水	麦ごはん しゅうまい(小2こ、中3こ) 拌三絲(パンサンスー) Pパンバンジードレッシング マーボー豆腐			しゅうまい しょうゆ	しゅうまい(豚肉) Pパンバンジードレッシング(大豆、ごま) 豚肉、豆腐(大豆)、大豆、トリルバー(鶏肉)、赤みそ(大豆)、しょうゆ(大豆)、トウバンジャン(大豆)、ごま油(ごま)
17 木	愛知のツイストパン 青じそ入りミンチカツ バターコーン トマトと卵のスープ	卵	愛知のツイストパン バター	愛知のツイストパン 青じそ入りミンチカツ しょうゆ	愛知のツイストパン(大豆) 青じそ入りミンチカツ(大豆、鶏肉、豚肉) えだまめ(大豆) 鶏肉、チキンブイヨン(鶏肉)、しょうゆ(大豆)
18 金	ごはん さばのみそ煮 れんこんのいためもの 生揚げのくす煮			しょうゆ しょうゆ	さばのみそ煮(さば、大豆) しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま) 生揚げ(大豆)、豚肉、しょうゆ(大豆)
21 月	ごはん あじの青のりフライ 切干したいこんのサラダ Pごまドレッシング みそ汁			あじの青のりフライ	あじの青のりフライ(大豆) Pごまドレッシング(ごま) 豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)、白みそ(大豆)
22 火	ごはん 玄米入りつくね そえやさい ごぼうと豚肉の南蛮煮			玄米入りつくね しょうゆ	玄米入りつくね(鶏肉、大豆、豚肉) 豚肉、揚げはんべん(大豆)、ごま、赤みそ(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
23 水	ごはん 春巻 もやしいため やさいの中華クリーム煮		牛乳、生クリーム	春巻	春巻(大豆、豚肉、ごま)
24 木	ミルクロール オムレツ ハムとやさいのソテー ハヤシチュー	オムレツ	ミルクロール	ミルクロール	ミルクロール(大豆) ロースハム(豚肉) 豚肉、豆乳(大豆)、ハヤシルウ(大豆、豚肉)、ドミグラスソース(鶏肉)、洋だし(大豆、豚肉)、トマトソース(大豆)
25 金	麦ごはん ひじきとツナのそぼろ丼 吳汁 みかん			しょうゆ	しょうゆ(大豆) 鶏肉、大豆、豆乳(大豆)、油揚げ(大豆)、白みそ(大豆)
28 月	ごはん ミニチカツ そえやさい 秋のふきよせ汁 わかめとじやこのぶりかけ			ミニチカツ しょうゆ	ミニチカツ(豚肉、大豆) 油揚げ(大豆)、えだまめ(大豆)、しょうゆ(大豆) わかめとじやこのぶりかけ(ごま)
29 火	くろロール ピーンズサラダ P卵無マヨネーズ マカロニのクリーム煮 ざつまいもチップス		くろロール 牛乳、チーズ、生クリーム、脱脂粉乳、バター	くろロール マカロニ	くろロール(大豆) 大豆 P卵無マヨネーズ(大豆) 鶏肉、洋だし(大豆、豚肉)
30 水	白玉うどん チキンハムカツ(小麦抜き) そえやさい 米粉のカレーあんかけ 小魚			白玉うどん しょうゆ	チキンハムカツ(大豆、鶏肉) 豚肉、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
31 木	麦ごはん レバー入りつくね(小2こ、中3こ) そえやさい 親子煮	卵		しょうゆ	レバー入りつくね(大豆、鶏肉) 鶏肉、しょうゆ(大豆)

必ずお読みください

【原材料として使用しない表示義務品目及び表示推奨品目】

※微量混入する場合があります(右記参照)

1 表示義務品目

8品目のうち、以下の6品目は学校給食で使用しません。

× えび、かに、くるみ、そば、落花生(ピーナッツ)、生卵※

※マヨネーズ等の調味料は、卵不使用の物を提供します。

2 表示推奨品目

20品目のうち、以下の5品目は学校給食で使用しません。

× あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ、

バナナ

以下の情報は、この面には記載されていません。給食センター又は保健給食課にてご確認ください

★28品目以外のアレルゲンを含む食品

★28品目の微量混入(コンタミネーション、調味料、香料)

〔コンタミネーション〕

食品を生産する際に、原材料として使用していないにも関わらず、工場内や自然界での食物連鎖などで微量混入するものがあります。例えば、「のり」などの海藻類、小魚類は採取方法や捕食等により「えび」「かに」が含まれるものがあります。

〔調味料〕

例えば、「えび」「かに」は学校給食の原材料として使用しませんが、魚醤など海から捕れた材料の品種を選別せずにそのまま原材料として用いた調味料などに含まれるものがあります。