




令和6年10月分 28品目アレルギー表示

豊橋市曙学校給食センター

日曜	配膳例	献立名	表示義務品目			表示推奨品目
			卵 	乳 	小麦 	アーモンド、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さば、さば、大豆、鶏肉、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン
1	火	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	いわしのしょうが煮(大豆)
2	水	皿 サンドイッチロール りんご(小1こ、中高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	サンドイッチロール	サンドイッチロール(大豆) りんご ウインナー(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)、チキンピジョン(鶏肉)
3	木	麦ごはん やさいサラダ Pコーンクリーミードレッシング パンキンカレー			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)
4	金	ごはん ミンチカツ そえやさい 秋のふきよせ汁			ミンチカツ	ミンチカツ(豚肉、大豆)
7	月	ごはん にしんの塩焼き そえやさい 五目煮			しょうゆ	豚肉、揚げはんぺん(大豆)、大豆、しょうゆ(大豆)
8	火	ごはん ちくわの米粉いそべ揚げ(2こ) くりとさつまいの甘辛煮 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)
9	水	ごはん レバー入りつくね(小2こ、中高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)
10	木	皿 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	チキンハムカツ(大豆、鶏肉)
11	金	麦ごはん ひじきとツナのそぼろ丼 臭汗 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)
15	火	ごはん さばのみそ煮 れんごんのいためもの 生揚げのくず煮			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)
16	水	皿 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	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、チキンピジョン(鶏肉)、しょうゆ(大豆)
17	木	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 わかめとじゃこのふりかけ			ハンバーグ	ハンバーグ(大豆、鶏肉、豚肉)、赤みそ(大豆)
18	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)
21	月	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)
22	火	皿 くらロール ピニーズサラダ P卵無マヨネーズ マカロニのクリーム煮 さつまもちチップス		くらロール	くらロール	くらロール(大豆) 大豆 P卵無マヨネーズ(大豆) 鶏肉、洋だし(大豆、豚肉)
23	水	麦ごはん 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)
24	木	ごはん めひかりフライ(小2こ、中高3こ) Pソース ゆでやさい やさいとがんもどきの煮つけ			しょうゆ	豚肉、がんもどき(大豆)、しょうゆ(大豆)
25	金	麦ごはん しゅうまい(小2こ、中高3こ) 拌三絲(パンサンスー) Pパンパンジードレッシング マーボー豆腐			しょうゆ	しゅうまい(豚肉) Pパンパンジードレッシング(大豆、ごま) 豚肉、豆腐(大豆)、大豆、とりレバー(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)
28	月	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) 鶏肉
29	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	玄米入りつくね(鶏肉、大豆、豚肉)
30	水	皿 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	卵	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)
31	木	ごはん あじの青のりフライ 切干しいちごんのサラダ 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)

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。