




# 令和6年10月分 28品目アレルギー表示

豊橋市南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 	アーモンド、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、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		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 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)、チキンブイヨン(鶏肉)	
2 水		ごはん ちくわの米粉いそへ揚げ(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)	
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 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)	
7 月		麦ごはん ひじきとツナのそぼろ丼 呉汁 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)	
8 火		ごはん 中華サラダ P塩中華ドレッシング 酢豚 角チーズ		しょうゆ、オイスターソース 角チーズ	豚肉、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆)	
9 水		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)、揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)	
10 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 ハヤシルウ、ドミグラスソース	ミルクロール(大豆) ローズハム(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)	
11 金		麦ごはん ミンチカツ そえやさい 秋のふきよせ汁 わかめとじゃこのふりかけ		ミンチカツ しょうゆ	ミンチカツ(豚肉、大豆) 油揚げ(大豆)、えだまめ(大豆)、しょうゆ(大豆) わかめとじゃこのふりかけ(ごま)	
15 火		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 しょうゆ	鶏肉、しょうゆ(大豆) ローズハム(豚肉) 生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)	
16 水		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)	
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		愛知のツイストパン バター 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		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)	
21 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)	
22 火		ごはん 春巻 もやしいため やさいの中華クリーム煮		春巻 牛乳、生クリーム	春巻(大豆、豚肉、ごま) 鶏肉	
23 水		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)	
24 木		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)	
25 金		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パンパ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 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)	
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 しょうゆ	玄米入りつくね(鶏肉、大豆、豚肉) 豚肉、揚げはんぺん(大豆)、ごま、赤みそ(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)	
30 水		くろロール ピニンスサラダ P卵無マヨネーズ マカロニのクリーム煮 さつまいもチップス		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)	
31 木		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 やさいとがんとどきの煮つけ		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)	

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。

