

令和6年11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 金 | | ごはん ビビンバ わかめスープ 小魚 | | | オイスターソース、しょうゆ しょうゆ、白しょうゆ | 豚肉、オイスターソース(大豆)、コチュジャン(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、チキンピヨン中華(鶏肉) |
| 5 火 | | ごはん さんまの銀紙焼き いも煮 みかん | | | しょうゆ | さんまの銀紙焼き(大豆) 豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) |
| 6 水 | | ごはん 揚げどりの甘酢あんかけ そえやさい なめこ汁 | | | しょうゆ | 鶏肉、しょうゆ(大豆)、りんご酢(りんご) 豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆) |
| 7 木 | 皿 | ソフトめん ベーコンとキャベツのソテー ミートソース | | | ソフトめん ハヤシルウ | ベーコン(豚肉) 豚肉、大豆、ハヤシルウ(大豆、豚肉) |
| 8 金 | | 麦ごはん ざつまいもコロッケ そえやさい 肉豆腐 | | | ざつまいもコロッケ しょうゆ | ざつまいもコロッケ(大豆) 豚肉、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆) |
| 11 月 | | ごはん さけのミンチカツ そえやさい とりとやさいの白みそ煮 | | | さけのミンチカツ | さけのミンチカツ(大豆、さけ) 鶏肉、生揚げ(大豆)、白みそ(大豆) |
| 12 火 | | 麦ごはん はるさめサラダ P中華ドレッシング マーボー豆腐 角チーズ | | | しょうゆ | 豚肉、豆腐(大豆)、大豆、とりレバー(鶏肉)、赤みそ(大豆)、トウバンジャン(大豆) しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま) |
| 13 水 | 皿 | サンドイッチロール 次郎柿 ドライカレーサンド やさいのスープ煮 | | サンドイッチロール | サンドイッチロール 白しょうゆ、しょうゆ | サンドイッチロール(大豆) 豚肉、大豆 ウインナー(豚肉)、白しょうゆ(大豆)、しょうゆ(大豆)、チキンピヨン(鶏肉) |
| 14 木 | | ごはん しそしゅうまい(小2こ、中3こ) もやしいため 八宝菜 | うずら卵 | | しょうゆ、白しょうゆ オイスターソース | しそしゅうまい(鶏肉、豚肉、大豆、ごま) 豚肉、いか、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆)、ごま油(ごま) |
| 15 金 | | ごはん 若どりの風味揚げ 大豆サラダ P卵無マヨネーズ たぬぎ汁 | | | しょうゆ | 若どりの風味揚げ(鶏肉、大豆) 大豆 P卵無マヨネーズ(大豆) 油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま) |
| 18 月 | | ごはん あじフライ Pソース ゆでやさい 五目きんぴら | | | あじフライ しょうゆ | あじフライ(大豆) 豚肉、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま) |
| 19 火 | 皿 | ロールパン ウインナーとやさいのケチャップいため 米粉のホワイトシチュー | | ロールパン | ロールパン | ロールパン(大豆) ウインナー(豚肉)、えだまめ(大豆) 鶏肉、洋だし(大豆、豚肉) |
| 20 水 | | ごはん いかフライのレモンソースかけ そえやさい ざつま汁 | | | いかフライ、しょうゆ | いかフライ(いか、大豆)、しょうゆ(大豆) 鶏肉、豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、麦みそ(大豆) |
| 21 木 | | ごはん ごぼう入りつくね(小2こ、中3こ) 赤しそあえ 高野豆腐の卵とじ | 卵 | | しょうゆ、白しょうゆ | ごぼう入りつくね(大豆、鶏肉、豚肉) 鶏肉、高野豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆) |
| 25 月 | | ごはん 一口カツ Pソース ゆでやさい じゃがいもの含め煮 | | | 一口カツ しょうゆ | 一口カツ(豚肉、大豆) しょうゆ(大豆) |
| 26 火 | | ごはん 厚焼卵 大豆のいそ煮 ごま汁 一口洋なしゼリー | 厚焼卵 | | 厚焼卵 しょうゆ | 厚焼卵(大豆) 大豆、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) 鶏肉、豆腐(大豆)、豆乳(大豆)、白みそ(大豆)、ごま |
| 27 水 | | 麦ごはん ハムとやさいのいためもの カレーライス 味付乾燥豆腐 | | | カレーライス、オイスターソース 味付乾燥豆腐 | ロースハム(豚肉) 豚肉、えだまめ(大豆)、豆乳(大豆)、カレーライス(豚肉、りんご)、オイスターソース(大豆) 味付乾燥豆腐(大豆) |
| 28 木 | | ごはん 米粉ほきフライ そえやさい だいごんと生揚げのそぼろ煮 | | | しょうゆ | 豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) |
| 29 金 | 皿 | スライスパン ハンバーグサンド(ハンバーグ) ハンバーグサンド(ゆでやさい) ポトフ | | スライスパン | スライスパン ハンバーグ | スライスパン(大豆) ハンバーグ(大豆、豚肉、鶏肉) ウインナー(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉) |

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。