




令和6年9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 	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、もも、やまいも、りんご、ゼラチン
4	水	ごはん ツナそぼろ丼 みそ汁 冷凍りんご			しょうゆ	しょうゆ(大豆) 豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆) 冷凍りんご(りんご)
5	木	わかめごはん ごぼう入りつくね(小2こ、中3こ) そえやさい 肉じゃが			しょうゆ	ごぼう入りつくね(鶏肉、豚肉、大豆) 豚肉、揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)
6	金	麦ごはん 大豆サラダ P卵無マヨネーズ 備蓄カレーライス 一口アセロラゼリー				大豆 P卵無マヨネーズ(大豆)
9	月	ごはん チキンカツ そえやさい かき玉汁 ひじきとかつおのふりかけ	卵		チキンカツ しょうゆ ひじきとかつおのふりかけ	チキンカツ(鶏肉、大豆) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆) ひじきとかつおのふりかけ(ごま、大豆)
10	火	サンドイッチロール ホットドック(ウインナーソーセージ) (小2こ、中3こ) ケチャップ ホットドック(ゆでやさい) かぼちゃのポタージュスープ		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) ウインナーソーセージ(豚肉) 鶏肉、豆乳(大豆)、チキンピュア(鶏肉)、洋だし(大豆、豚肉)
11	水	ごはん さばのてり焼き そえやさい 五目汁			さばのてり焼き しょうゆ	さばのてり焼き(さば、大豆) 鶏肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
12	木	ごはん キャベツミンチカツ そえやさい とうがんのカレースープ 味付乾燥豆腐			キャベツミンチカツ しょうゆ、カレールウ 味付乾燥豆腐	キャベツミンチカツ(豚肉、鶏肉、大豆) しょうゆ(大豆)、洋だし(大豆、豚肉)、カレールウ(豚肉、りんご、大豆) 味付乾燥豆腐(大豆)
13	金	麦ごはん やさいとはるさめのオイスターソースいため マーボー豆腐 さつまいもチップス			オイスターソース、しょうゆ しょうゆ	揚げはんぺん(大豆)、ごま、オイスターソース(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま) 豆腐(大豆)、豚肉、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)
17	火	ごはん ざといもコロッケ Pソース ゆでやさい とりだんご汁 月見ゼリー			ざといもコロッケ しょうゆ	ざといもコロッケ(鶏肉、大豆) Pソース(大豆、りんご) とりだんご(鶏肉)、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆) 月見ゼリー(りんご)
18	水	クロスロール オムレツ ハムとキャベツのソテー お豆のトマト煮	オムレツ	クロスロール	クロスロール	クロスロール(大豆) ロースハム(豚肉) 豚肉、大豆、えだまめ(大豆)、洋だし(大豆、豚肉)
19	木	麦ごはん チキンハムカツ そえやさい 生揚げのくず煮 しそひじきの佃煮			しょうゆ しそひじきの佃煮	チキンハムカツ(鶏肉、大豆) えだまめ(大豆) 生揚げ(大豆)、豚肉、しょうゆ(大豆) しそひじきの佃煮(大豆)
20	金	ごはん いわしの梅煮 そえやさい 五目きんぴら			いわしの梅煮 しょうゆ	いわしの梅煮(大豆) 豚肉、揚げはんぺん(大豆)、ごま、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
24	火	ごはん サーモンフライ Pソース ゆでやさい すまし汁			サーモンフライ しょうゆ	サーモンフライ(さけ、大豆) Pソース(大豆、りんご) 鶏肉、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
25	水	ごはん ハンバーグの和風あんかけ そえやさい 根菜汁			ハンバーグ、しょうゆ	ハンバーグ(豚肉、鶏肉、大豆)、しょうゆ(大豆) 鶏肉、赤みそ(大豆)、白みそ(大豆)
26	木	中華めん 米粉ぎょうざ(小2こ、中3こ) そえやさい やさいラーメン 小魚			中華めん しょうゆラーメンの素、しょうゆ とりガラスープ	米粉ぎょうざ(豚肉、大豆) 豚肉、しょうゆラーメンの素(大豆、鶏肉)、しょうゆ(大豆)、とりガラスープ(鶏肉、大豆) ごま油(ごま)
27	金	ごはん しゅうまい(小2こ、中3こ) 茎わかめのきんぴら 中華いため煮	うずら卵		しゅうまい しょうゆ しょうゆ、オイスターソース	しゅうまい(豚肉) しょうゆ(大豆)、ごま 豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆)
30	月	ごはん あじフライ Pソース ゆでやさい 白みそ汁			あじフライ	あじフライ(大豆) Pソース(大豆、りんご) 豆腐(大豆)、油揚げ(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6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、まつたけ



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。

