




令和7年1月分 28品目アレルギー表示

豊橋市東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
9 木		ごはん さばのてり焼き さくさく煮			さばのてり焼き しょうゆ	さばのてり焼き(さば、大豆) 鶏肉、焼豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
10 金		ロールパン 米粉コロケ そえやさい ポークビーンズ	ロールパン	ロールパン		ロールパン(大豆) 米粉コロケ(牛肉、豚肉) 豚肉、大豆、洋だし(大豆、豚肉)
14 火		ごはん 豚肉とごぼうの甘辛いため 生揚げとやさいの煮つけ みかん		しょうゆ しょうゆ		豚肉、ごま、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま) 生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
15 水		麦ごはん ひじき入りぎょうざ(小2こ、中3こ) もやしいため マーボー豆腐		ひじき入りぎょうざ しょうゆ		ひじき入りぎょうざ(大豆、鶏肉、豚肉、ごま) 豆腐(大豆)、豚肉、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)
16 木		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) 青じそ入りポトフ	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、鶏肉、豚肉) ウインナー(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉)
17 金		ごはん キャベツミンチカツ そえやさい おでん		キャベツミンチカツ しょうゆ		キャベツミンチカツ(大豆、豚肉、牛肉) がんもどき(大豆)、しょうゆ(大豆)
20 月		麦ごはん にぎすフライ Pソース ゆでやさい 煮みそ		にぎすフライ		豚肉、赤みそ(大豆)
21 火		ミルクロール ウインナーソテー 米粉のホワイトシチュー	ミルクロール	ミルクロール	牛乳、チーズ、生クリーム	ミルクロール(大豆) ウインナー(豚肉)、えだまめ(大豆) 鶏肉、洋だし(大豆、豚肉)
22 水		ごはん 肉だんごの甘酢あんかけ(小2こ、中3こ) やさしいため 中華スープ煮		肉だんごの甘酢あんかけ しょうゆ、とりガラスープ		肉だんごの甘酢あんかけ(大豆、鶏肉、豚肉) 豚肉、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、とりガラスープ(鶏肉)、ごま油(ごま)
23 木		ごはん ささみ青じそフライ そえやさい シンシン豆乳スープ	うずら卵	ささみ青じそフライ		ささみ青じそフライ(鶏肉) 豆腐(大豆)、豚肉、豆乳(大豆)、白みそ(大豆)
24 金		金芽玄米ごはん オムレツ キャベツソテー 村井斎齋の豆入りカレー	オムレツ		カレールウ	豚肉、大豆、カレールウ(豚肉、りんご)、洋だし(大豆、豚肉)、チャツネ(りんご)
27 月		ごはん さんまの銀紙焼き ミニトマト(1こ) すいとん汁		すいとん、しょうゆ		さんまの銀紙焼き(大豆) 生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
28 火		ごはん れんこんサンドフライ そえやさい 豊橋のどうまい豚汁 一口蒲郡みかんゼリー	うずら卵	れんこんサンドフライ めんつゆ		れんこんサンドフライ(大豆、鶏肉) えだまめ(大豆) 豚肉、赤みそ(大豆)、白みそ(大豆)、めんつゆ(大豆)、ごま油(ごま)
29 水		ソフトめん ハムとやさいのソテー ミートソース		ソフトめん ハヤシルウ		ロースハム(豚肉) 豚肉、大豆、えだまめ(大豆)、ハヤシルウ(大豆、豚肉)
30 木		ごはん ひらつくね いためなます あわせみそ汁		しょうゆ		ひらつくね(鶏肉、豚肉、りんご、大豆) 油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま、ごま油(ごま) 鶏肉、豆腐(大豆)、赤みそ(大豆)、白みそ(大豆)
31 金		ごはん いわしのかば焼き 赤しそあえ 肉じゃが 節分豆		しょうゆ しょうゆ		しょうゆ(大豆) 豚肉、しょうゆ(大豆) 節分豆(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。

