




令和7年1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、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				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)
		ひらつくね				
		いためなます			しょうゆ	
		あわせみそ汁				
10 金		麦ごはん				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)
		ひじき入りぎょうざ(小2こ、中3こ)			ひじき入りぎょうざ	
		もやしいため				
		マーボー豆腐			しょうゆ	
14 火		ごはん				さばのてり焼き(さば、大豆) 鶏肉、焼豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
		さばのてり焼き			さばのてり焼き	
		さくさく煮			しょうゆ	
15 水		ロールパン		ロールパン	ロールパン	ロールパン(大豆)
		米粉コロケ				米粉コロケ(牛肉、豚肉)
		そえやさい				豚肉、大豆、洋だし(大豆、豚肉)
		ポークビーンズ				
16 木		ごはん				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)
		豚肉とごぼうの甘辛いため			しょうゆ	
		生揚げとやさいの煮つけ			しょうゆ	
		みかん				
17 金		麦ごはん				豚肉、赤みそ(大豆)
		にぎすフライ			にぎすフライ	
		Pソース				
		ゆでやさい				
		煮みそ				
20 月		ごはん				さんまの銀紙焼き(大豆) 生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
		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	
21 火		ごはん				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)
		キャベツミンチカツ			キャベツミンチカツ	
		そえやさい				
		おでん			しょうゆ	
22 水		ミルクロール		ミルクロール	ミルクロール	ミルクロール(大豆)
		ウインナーソテー				ウインナー(豚肉)、えだまめ(大豆)
		米粉のホワイトシチュー		牛乳、チーズ、生クリーム		鶏肉、洋だし(大豆、豚肉)
23 木		ソフトめん			ソフトめん	ローズハム(豚肉) 豚肉、大豆、えだまめ(大豆)、ハヤシルウ(大豆、豚肉)
		ハムとやさいのソテー				
		ミートソース			ハヤシルウ	
24 金		ごはん				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)
		れんこんサンドフライ			れんこんサンドフライ	
		そえやさい				
		豊橋のどうまい豚汁	うずら卵		めんつゆ	
		一口蒲郡みかんゼリー				
27 月		ごはん				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)
		ささみ青じそフライ			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			
28 火		金芽玄米ごはん				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)
		オムレツ	オムレツ			
		キャベツソテー				
		村井弦斎の豆入りカレー			カレールウ	
29 水		スライスパン		スライスパン	スライスパン	スライスパン(大豆)
		ハンバーグサンド(ハンバーグ)			ハンバーグ	ハンバーグ(大豆、鶏肉、豚肉)
		ハンバーグサンド(ゆでやさい)				ウインナー(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉)
		青じそ入りポトフ				
30 木		ごはん				しょうゆ(大豆) 豚肉、しょうゆ(大豆) 節分豆(大豆)
		いわしのかば焼き			しょうゆ	
		赤しそあえ				
		肉じゃが			しょうゆ	
		節分豆				
31 金		ごはん				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)
		肉だんごの甘酢あんかけ(小2こ、中3こ)			肉だんごの甘酢あんかけ	
		やさしいため				
		中華スープ煮			しょうゆ、とりガラスープ	

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品目以外のアレルギーを含む食品

★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。

