

令和7年2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 |
| 3月 | | 麦ごはん とりの竜田揚げ そえやさい ごまみそ煮 | | | | とりの竜田揚げ(鶏肉、大豆) 揚げはんぺん(大豆)、赤みそ(大豆)、ごま |
| 4火 | 皿 | ミルクロール ハンバーグのワインソースかけ そえやさい コンソメスープ | | ミルクロール | ミルクロール ハンバーグ | ミルクロール(大豆) ハンバーグ(大豆、鶏肉、豚肉) えだまめ(大豆) 鶏肉、チキンパイオン(鶏肉)、しょうゆ(大豆) |
| 5水 | | ごはん 厚焼卵 ごぼうサラダ Pごまドレッシング すき焼き コーヒー糖 | 厚焼卵 | | | 厚焼卵(大豆) えだまめ(大豆) Pごまドレッシング(ごま) 豚肉、焼豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆) |
| 6木 | 皿 | ソフトめん かぼちゃコロッケ やさいソテー 肉みそかけ | | | ソフトめん かぼちゃコロッケ | かぼちゃコロッケ(大豆、鶏肉) えだまめ(大豆) 豚肉、とりレバー(鶏肉)、赤みそ(大豆)、テンメンジャン(大豆、ごま)、トウバンジャン(大豆) しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま) |
| 7金 | | ごはん にしんのしょうが煮 そえやさい 筑前煮 | | | にしんのしょうが煮 しょうゆ | にしんのしょうが煮(大豆) 鶏肉、しょうゆ(大豆) |
| 10月 | | 麦ごはん ささみカツ そえやさい けんちん汁 | | | | ささみカツ(鶏肉、大豆) しょうゆ 豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま) |
| 12水 | | ごはん レバー入りつくね(小2こ、中高3こ) そえやさい じゃがいものそぼろ煮 | | | | レバー入りつくね(大豆、鶏肉) しょうゆ 豚肉、揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆) |
| 13木 | | ごはん 海そうサラダ P塩中華ドレッシング 酢豚 小魚 | | | しょうゆ、オイスターソース | 豚肉、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆) |
| 14金 | | 麦ごはん 豚キムチ丼 コーン卵スープ ガトーショコラ | 卵 | | 白菜キムチ、しょうゆ しょうゆ | 豚肉、白菜キムチ(大豆、りんご)、しょうゆ(大豆) 豆腐(大豆)、ロースハム(豚肉)、チキンパイオン中華(鶏肉)、しょうゆ(大豆) ガトーショコラ(大豆) |
| 17月 | | ごはん さばのてり焼き 切干しだいこんのいため煮 飛鳥汁 | | | 牛乳 さばのてり焼き しょうゆ | さばのてり焼き(さば、大豆) しょうゆ(大豆) 鶏肉、生揚げ(大豆)、白みそ(大豆) |
| 18火 | | ごはん すりみ入りコーンしゅうまい(小1こ、中高2こ) そえやさい マーボー豆腐 | | | | すりみ入りコーンしゅうまい(大豆、豚肉) しょうゆ 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) |
| 19水 | 皿 | サンドイッチロール はるみかん スラッピージョー ポテトスープ煮 スティックチーズ | | 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) 豚肉 ウインナー(豚肉)、えだまめ(大豆)、洋だし(大豆、豚肉)、しょうゆ(大豆) |
| 20木 | | ごはん 青じそ春巻 もやしいため 中華いため煮 | うずら卵 | | 青じそ春巻 しょうゆ、オイスターソース | 青じそ春巻(大豆、鶏肉) 豚肉、生揚げ(大豆)、えだまめ(大豆)、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆)、ごま油(ごま) |
| 21金 | | ごはん やさいサラダ Pコーングリーンミードレッシング カレーライス | | | カレーウ、オイスターソース | 豚肉、えだまめ(大豆)、豆乳(大豆)、カレーウ(豚肉、りんご)、オイスターソース(大豆) |
| 25火 | | (小) ごはん (中高) 赤飯 一口カツ Pソース ゆでやさい すまし汁 (中高) お祝いいちごゼリー | | | 一口カツ しょうゆ | 一口カツ(大豆、豚肉) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆) (中高)お祝いいちごゼリー(大豆) |
| 26水 | | ごはん いわしの梅煮 そえやさい 生揚げとだいこんのいため煮 | | | いわしの梅煮 しょうゆ | いわしの梅煮(大豆) 豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) |
| 27木 | | 麦ごはん ひじきとツナのそぼろ丼 あわせみそ汁 いよかん | | | しょうゆ | しょうゆ(大豆) 鶏肉、豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、白みそ(大豆)、赤みそ(大豆) |
| 28金 | 皿 | サンドイッチパンズ フィッシュバーガー(たらフライ) ケチャップソース フィッシュバーガー(ゆでやさい) かぼちゃのポタージュスープ | | サンドイッチパンズ | サンドイッチパンズ たらフライ | サンドイッチパンズ(大豆) たらフライ(大豆) ケチャップソース(大豆) 鶏肉、豆乳(大豆)、洋だし(大豆、豚肉)、チキンパイオン(鶏肉) |

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。