

令和7年3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	■	ごはん				
		さばのみそ煮				さばのみそ煮(さば、大豆)
		そえやさい				
		だんご汁			しょうゆ	鶏肉、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
		ひなあられ				
4火	■	りんごパン		りんごパン	りんごパン	りんごパン(大豆、りんご)
		米粉コロッケ				米粉コロッケ(牛肉、豚肉)
		そえやさい				えだまめ(大豆)
		ミートボールとやさいのスープ煮			しょうゆ	ミートボール(大豆、鶏肉、豚肉)、しょうゆ(大豆)、チキンピヨン(鶏肉)
5水	■	麦ごはん				
		ハンバーグの和風あんかけ			ハンバーグ、しょうゆ	ハンバーグ(大豆、鶏肉、豚肉)、しょうゆ(大豆)
		そえやさい				
		石狩汁		バター		さけ、白みそ(大豆)、赤みそ(大豆)
		味付乾燥豆腐			味付乾燥豆腐	味付乾燥豆腐(大豆)
6木	■	ソフトめん			ソフトめん	
		きのこやさいのソテー				ロースハム(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉)
		カレーソース			カレールウ、オイスターソース	豚肉、豆乳(大豆)、カレールウ(豚肉、りんご)、オイスターソース(大豆)
		きよみかん				
7金	■	ごはん				
		キャベツミンチカツ			キャベツミンチカツ	キャベツミンチカツ(牛肉、大豆、豚肉)
		そえやさい				えだまめ(大豆)
		五目汁			しょうゆ	豚肉、油揚げ(大豆)、高野豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
		かつおふりかけ				
10月	■	(小)赤飯(中高)ごはん				
		米粉ほきフライ				
		Pソース				
		ゆでやさい				
		沢煮わん			しょうゆ	豚肉、高野豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
		(小)お祝いいちごゼリー①				(小)お祝いいちごゼリー(大豆)
11火	■	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)
		やさいサラダ				
		Pコーンクリームドレッシング				
		米粉のビーンズホワイトシチュー		牛乳、生クリーム		鶏肉、大豆、青大豆(大豆)、洋だし(大豆、豚肉)
		大豆チョコスプレッド		大豆チョコスプレッド		大豆チョコスプレッド(大豆)
12水	■	麦ごはん				
		ひじき入りぎょうざ(小2こ、中高3こ)			ひじき入りぎょうざ	ひじき入りぎょうざ(鶏肉、豚肉、大豆、ごま)
		もやしいため				
		マーボー豆腐			しょうゆ	豆腐(大豆)、豚肉、とりレバー(鶏肉)、大豆、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)
13木	■	ごはん				
		ごまだれ肉だんご(小2こ、中高3こ)				ごまだれ肉だんご(大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま)
		大豆のいそ煮			しょうゆ	大豆、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
		かき玉汁	卵		しょうゆ	鶏肉、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
		一口アセロラゼリー				
14金	■	ごはん				
		ハムとやさいのソテー				ロースハム(豚肉)、えだまめ(大豆)
		カレーライス			カレールウ、オイスターソース	牛肉、豆乳(大豆)、カレールウ(豚肉、りんご)、オイスターソース(大豆)
		はっさく				
		ココア糖				ココア糖(大豆)
17月	■	ごはん				
		とり肉のさっくりフライ				とり肉のさっくりフライ(鶏肉)
		ブロッコリーとキャベツのサラダ				
		P和風ドレッシング				
18火	■	ゆばのすまし汁			しょうゆ	豆腐(大豆)、ゆば(大豆)、しょうゆ(大豆)
		ごはん				
		厚焼卵		厚焼卵		厚焼卵(大豆)
		荳わかめのごまおかかいため			しょうゆ	ごま、ごま油(ごま)、しょうゆ(大豆)
19水	■	とりと春やさいの白みそ煮				鶏肉、生揚げ(大豆)、白みそ(大豆)
		ごはん				
		子持ちししゃもフライ(小2こ、中高3こ)			子持ちししゃもフライ	子持ちししゃもフライ(大豆)
		Pソース				
		ゆでやさい				
21金	■	豚汁				豚肉、豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)
		麦ごはん				
		ピビンバ			オイスターソース、しょうゆ	豚肉、オイスターソース(大豆)、しょうゆ(大豆)、コチュジャン(大豆)
		キャベツ入りしゅうまい(小2こ、中高3こ)			キャベツ入りしゅうまい	キャベツ入りしゅうまい(大豆、豚肉)
		うずら卵のスープ		うずら卵	しょうゆ	しょうゆ(大豆)、チキンピヨン(鶏肉)、ごま油(ごま)
小魚						

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。