令和７年５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 卵	乳	小麦	表示推奨品目 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
1	木	皿	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）
			ウインナーソーセージ（２こ）				ウインナーソーセージ（豚肉）
			ポテトサラダ				
			Ｐ卵無マヨネーズ				Ｐ卵無マヨネーズ（大豆）
		■	ポークビーンズ				豚肉、大豆、洋だし（大豆、豚肉）
2	金		ごはん				
			生揚げのごまみそいため			しょうゆ	豚肉、生揚げ（大豆）、ごま、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）
		■	もずく汁			しょうゆ	しょうゆ（大豆）
			かしわもち				
7	水		ごはん				
			ごまみそカツ			一口カツ	一口カツ（豚肉、大豆）
			Ｐごまみそだれ				Ｐごまみそだれ（大豆、ごま）
			ゆでやさい				
		■	若竹汁			しょうゆ	豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）
8	木		麦ごはん				
			アスパラサラダ				
			Ｐコーンクリーミードレッシング				
		■	さば入り豆乳米粉カレーライス			しょうゆ	さば、豆乳（大豆）、米粉カレールウ（大豆）、しょうゆ（大豆）、洋だし（大豆、豚肉）
			角チーズ		角チーズ		
9	金	皿	ロールパン		ロールパン	ロールパン	ロールパン（大豆）
			スコッチエッグ	スコッチエッグ		スコッチエッグ	スコッチエッグ（豚肉、鶏肉、大豆）
			そえやさい				
		■	コンソメスープ			しょうゆ	鶏肉、えだまめ（大豆）、チキンブイヨン（鶏肉）、しょうゆ（大豆）
			（中）小魚				
12	月		ごはん				
			いわしの梅煮			いわしの梅煮	いわしの梅煮（大豆）
			そえやさい				
		■	実だくさんのみそ汁				生揚げ（大豆）、鶏肉、赤みそ（大豆）
			味付けのり				味付けのり（大豆）
13	火		ごはん				
			しゅうまい（小２こ、中３こ）			しゅうまい	しゅうまい（豚肉）
			そえやさい				
		■	とり肉と生揚げの甘酢いため			しょうゆ	鶏肉、生揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆）、ごま油（ごま）
14	水		ごはん				
			めひかりフライ(小２こ、中３こ)			めひかりフライ	
			いためなます			しょうゆ	油揚げ（大豆）、ごま、しょうゆ（大豆）、ごま油（ごま）
		■	じゃがいもの含め煮			しょうゆ	鶏肉、しょうゆ（大豆）
15	木		麦ごはん				
			ピリ辛ひじき丼			しょうゆ	豚肉、えだまめ（大豆）、赤みそ（大豆）、トウバンジャン（大豆）、しょうゆ（大豆）
		■	はるさめスープ	うずら卵		しょうゆ	ロースハム（豚肉）、しょうゆ（大豆）、チキンブイヨン中華（鶏肉）
			一口洋なしゼリー				
16	金		ごはん				
			れんこん入りコロッケ			れんこん入りコロッケ	れんこん入りコロッケ（大豆、鶏肉）
			そえやさい				
		■	がんもどきとやさいの煮つけ			しょうゆ	豚肉、がんもどき（大豆）、しょうゆ（大豆）
19	月		ごはん				
			ミンチカツ			ミンチカツ	ミンチカツ（豚肉、大豆）
			茎わかめのきんぴら			しょうゆ	しょうゆ（大豆）
		■	白みそ汁				豆腐（大豆）、油揚げ（大豆）、白みそ（大豆）
20	火		麦ごはん				
			青じそサラダ				
			Ｐバンバンジードレッシング				Ｐバンバンジードレッシング（大豆、ごま）
		■	マーボー豆腐			しょうゆ	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）
21	水	皿	白玉うどん			白玉うどん	
			ぶりの竜田揚げ			ぶりの竜田揚げ	ぶりの竜田揚げ（大豆）
			やさいいため				ベーコン（豚肉）、えだまめ（大豆）
		■	五目うどん			しょうゆ	鶏肉、油揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆）、ごま油（ごま）
22	木		麦ごはん				
			米粉ドライカレー			しょうゆ	豚肉、大豆、米粉カレールウ（大豆）、洋だし（大豆、豚肉）、しょうゆ（大豆）
			オムレツ	オムレツ			
		■	やさいのスープ煮			しょうゆ	ウインナー（豚肉）、しょうゆ（大豆）、チキンブイヨン（鶏肉）
23	金		ごはん				
			ひじき入り揚げぎょうざ（小２こ、中３こ）			ひじき入り揚げぎょうざ	ひじき入り揚げぎょうざ（大豆、鶏肉、豚肉、ごま）
			もやしいため				
		■	中華コーンスープ			しょうゆ	豆腐（大豆）、豚肉、しょうゆ（大豆）、チキンブイヨン中華（鶏肉）
			やさいふりかけ				
26	月		ごはん				
			あじの青のりフライ			あじの青のりフライ	あじの青のりフライ（大豆）
			ひじきのいため煮			しょうゆ	油揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆）
		■	ふのすまし汁			ふ、しょうゆ	豆腐（大豆）、鶏肉、しょうゆ（大豆）
27	火	皿	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）
			ミニトマト（小１こ、中２こ）				
			ウインナーとやさいのソテー				ウインナー（豚肉）
		■	クリーム煮		牛乳、チーズ、生クリーム脱脂粉乳、バター		鶏肉、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）
28	水		ごはん				
			揚げどりのレモンソースかけ			しょうゆ	鶏肉、しょうゆ（大豆）
			塩こんぶあえ			塩こんぶ	塩こんぶ（大豆）、ごま、ごま油（ごま）
		■	打ち豆汁				生揚げ（大豆）、打ち豆（大豆）、長いも（やまいも）、白みそ（大豆）
29	木		ごはん				
			ごまだれ肉だんご（小２こ、中３こ）				ごまだれ肉だんご（大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま）
			たけのこの土佐煮			しょうゆ	油揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆）
		■	いり豆腐	卵		しょうゆ	豆腐（大豆）、鶏肉、えだまめ（大豆）、しょうゆ（大豆）
30	金		ごはん				
			さばのみそ煮				さばのみそ煮（さば、大豆）
			そえやさい				
		■	肉だんごとやさいのうま煮			しょうゆ	肉だんご（大豆、鶏肉、豚肉）、生揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆）

⚠必ずお読みください

【原材料として使用しない品目】
※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、マカダミアナッツ

３ その他
表示義務品目及び表示推奨品目以外で、以下の１品目は学校給食で使用しません。
×　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。