

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

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。