

令和7年6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
2月		ごはん 米粉ほきフライ 赤しそあえ とりだんご汁			とりだんご、しょうゆ	とりだんご(鶏肉、大豆)、豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
3火		麦ごはん ツナそぼろ丼 かんぴょうのみそ汁 (小) 小魚 (中) メロン			しょうゆ	しょうゆ(大豆) 豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、米こうじみそ(大豆)
4水		ごはん いかフライ Pソース ゆでやさい じゃがいものカレーいため			いかフライ	いかフライ(いか、大豆)
5木		ミルクロール ほうれんそう入りオムレツ ベーコンとやさいのソテー ハヤシシチュー	ほうれんそう入りオムレツ	ミルクロール	ミルクロール	ベーコン(豚肉、大豆) 豚肉、大豆、洋だし(大豆、豚肉)、ハヤシルウ(大豆、豚肉)、ドミグラスソース(鶏肉)、トマトソース(大豆)
6金		ごはん いわしのしょうが煮 たくあんあえ やさいの炊き合わせ			いわしのしょうが煮	いわしのしょうが煮(大豆)
9月		ごはん 揚げぎょうざ(小2こ、中3こ) そえやさい 豚肉とたっぷりやさいのスープ			揚げぎょうざ	揚げぎょうざ(豚肉、大豆)
10火		ごはん とりのてり焼き きゅうりあえ 五目煮			とりのてり焼き きゅうり漬け しょうゆ	とりのてり焼き(鶏肉、大豆) きゅうり漬け(大豆) 豚肉、揚げはんぺん(大豆)、大豆、しょうゆ(大豆)
11水		サンドイッチバンズ 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) ポテトクリームスープ	サンドイッチバンズ	サンドイッチバンズ たらフライ	サンドイッチバンズ たらフライ	サンドイッチバンズ(大豆) たらフライ(大豆) ケチャップソース(大豆)
12木		麦ごはん しそしゅうまい(小2こ、中3こ) そえやさい 夏!!マーボー			しそしゅうまい	しそしゅうまい(大豆、鶏肉、豚肉、ごま)
13金		ごはん さばの銀紙焼き ミニトマト(小1こ、中2こ) 親子煮	卵		しょうゆ	さばの銀紙焼き(さば、大豆) 鶏肉、高野豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
16月		ごはん ハンバーグの和風あんかけ アスパラのいためもの 白みそ汁			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) 生揚げ(大豆)、白みそ(大豆)
17火		麦ごはん にしんの塩焼き そえやさい じゃがいものそぼろ煮			しょうゆ	豚肉、揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)
18水		米粉パン(小麦入り) キャベツミンチカツ 夏やさいとチキンのトマト煮 一口蒲郡みかんゼリー	米粉パン	米粉パン キャベツミンチカツ	米粉パン キャベツミンチカツ	米粉パン(大豆) キャベツミンチカツ(牛肉、大豆、豚肉) 鶏肉、洋だし(大豆、豚肉)
19木		中華めん じゃがいもとウィンナーのソテー ジャージャーめん			中華めん	ウィンナー(豚肉) 豚肉、大豆、とりレバー(鶏肉)、赤みそ(大豆)、しょうゆ(大豆)、テンメンジャン(大豆、ごま) トウバンジャン(大豆)、ごま油(ごま)
20金		ごはん 青じそとトマトの豊橋豚キムチ 肉だんごのスープ煮 (小) メロン (中) 小魚			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) 肉だんご(鶏肉、豚肉、大豆)、ごま、しょうゆ(大豆)
23月		ごはん 白はんぺんの米粉いそべ揚げ こんぶ豆 豚汁			しょうゆ	大豆、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) 豚肉、豆腐(大豆)、赤みそ(大豆)
24火		麦ごはん すりみ入りしのだの含め煮 五目きんぴら 一口ももゼリー			しょうゆ しょうゆ	すりみ入りしのだ(大豆)、しょうゆ(大豆) 豚肉、ごま、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま) 一口ももゼリー(もも)
25水		ごはん オイスターソースいため ピリ辛スープ煮 味付乾燥豆腐			しょうゆ、オイスターソース 白菜キムチ、しょうゆ とりガラスープ 味付乾燥豆腐	豚肉、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆)、ごま油(ごま) 生揚げ(大豆)、白菜キムチ(大豆、りんご)、白みそ(大豆)、しょうゆ(大豆)、トウバンジャン(大豆) とりガラスープ(鶏肉) 味付乾燥豆腐(大豆)
26木		ごはん 春巻 もやしいため 八宝菜	うずら卵		春巻 しょうゆ、オイスターソース	春巻(大豆、豚肉、ごま) 豚肉、いか、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆)、ごま油(ごま)
27金		麦ごはん コーンサラダ Pコーンクリームドレッシング チキン米粉カレーライス ざつまいもチップス				えだまめ(大豆) 鶏肉、大豆
30月		ごはん チキンカツ Pソース ゆでやさい かき玉汁	卵		チキンカツ しょうゆ	チキンカツ(鶏肉) 豆腐(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、
 パナナ、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。