

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

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。