

令和7年7月分 28品目アレルギー表示

豊橋市南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	火		ごはん				
			玄米入りつくね			玄米入りつくね	玄米入りつくね(鶏肉、大豆、豚肉)
			やさしいため				
			じゃがいもの南蛮煮			しょうゆ	豚肉、生揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)、しょうゆ(大豆)
2	水		冷やし白玉うどん			冷やし白玉うどん	
			ささみカツ				ささみカツ(鶏肉、大豆)
			じゃがいものカレーいため			しょうゆ	豚肉、高野豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
			めんつゆ			めんつゆ	めんつゆ(大豆)
3	木		麦ごはん				
			すりみ入りコーンしゅうまい (小1こ、中2こ)			すりみ入りコーンしゅうまい	すりみ入りコーンしゅうまい(大豆、豚肉)
			Pしょうゆ			Pしょうゆ	Pしょうゆ(大豆)
			ゆでやさい				
			豆腐の中華いため煮			しょうゆ	豆腐(大豆)、豚肉、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
4	金		ごはん				
			いわしの梅煮			いわしの梅煮	いわしの梅煮(大豆)
			とりともやしのおかかいため			しょうゆ	鶏肉、しょうゆ(大豆)
			夏やさいのみそ汁				豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)、白みそ(大豆)
7	月		ごはん				
			星形ミンチカツ			星形ミンチカツ	星形ミンチカツ(大豆、豚肉)
			そえやさい				えだまめ(大豆)
			すまし汁			しょうゆ	鶏肉、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
			七夕ゼリー 				七夕ゼリー(りんご)
8	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)
			オムレツ	オムレツ			
			ジャーマンポテト				ベーコン(豚肉、大豆)、洋だし(大豆、豚肉)
			米粉キーマカレー			オイスターソース	豚肉、大豆、オイスターソース(大豆)
9	水		ごはん				
			もずくサラダ				
			P塩中華ドレッシング				
			マーボーとうがん			しょうゆ	豚肉、豆腐(大豆)、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)
10	木		ごはん				
			コロッケ			コロッケ	コロッケ(牛肉、豚肉、大豆)
			えだまめ				えだまめ(大豆)
			豚肉とトマトのすき焼き			ふ、しょうゆ	豚肉、焼豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
11	金		麦ごはん				
			ひじきとツナのそぼろ丼			しょうゆ	しょうゆ(大豆)
			豚汁				豚肉、豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)
			小魚				
14	月		ごはん				
			厚焼卵	厚焼卵			厚焼卵(大豆)
			そえやさい				
			ごま汁				鶏肉、生揚げ(大豆)、豆乳(大豆)、白みそ(大豆)、ごま
			さけふりかけ				さけふりかけ(さけ、ごま、大豆)
15	火		ロールパン		ロールパン	ロールパン	ロールパン(大豆)
			ハンバーグのケチャップソースかけ			ハンバーグ	ハンバーグ(大豆、鶏肉、豚肉)
			そえやさい				
			コーンクリームスープ		牛乳、生クリーム		鶏肉、大豆、チキンブイヨン(鶏肉)
16	水		ごはん				
			あじの青じそフライ			あじの青じそフライ	あじの青じそフライ(大豆)
			茎わかめのきんぴら			しょうゆ	揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)
			沢煮わん			しょうゆ	豚肉、高野豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
17	木		麦ごはん				
			ビビンバ			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)、コチュジャン(大豆)
			うずら卵のスープ煮	うずら卵		しょうゆ	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、チキンブイヨン中華(鶏肉)、ごま油(ごま)
			一口アセロラゼリー				

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。