令和８年１１月分　２９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	表示義務品目 乳	表示義務品目 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
2	月		わかめごはん　牛乳		飲用牛乳		
			とり肉のさっくりフライ				とり肉のさっくりフライ（鶏肉）
			そえやさい				えだまめ（大豆）
			じゃがいもの含め煮			しょうゆ	高野豆腐（大豆）、揚げはんぺん（大豆）、しょうゆ（大豆）
4	水		ごはん　牛乳		飲用牛乳		
			いかフライのレモンソースかけ			いかフライ、しょうゆ	いかフライ（いか、大豆）、しょうゆ（大豆）
			そえやさい				
			さつま汁				鶏肉、生揚げ（大豆）、麦みそ（大豆）
			焼きのり				
5	木	皿	サンドイッチロール　牛乳		サンドイッチロール、飲用牛乳	サンドイッチロール	サンドイッチロール（大豆）
			（小）次郎柿				
			ドライカレーサンド				豚肉、大豆、洋だし（大豆、豚肉）
			やさいのスープ煮			しょうゆ	ウインナーソーセージ（豚肉）、しょうゆ（大豆）、チキンブイヨン（鶏肉）
			コーヒー糖				
6	金		ごはん　牛乳		飲用牛乳		
			さばのてり焼き			さばのてり焼き	さばのてり焼き（さば、大豆）
			たくあんあえ				
			肉だんごとやさいのうま煮			しょうゆ	肉だんご（鶏肉、豚肉、大豆）、生揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆）
9	月		ごはん　牛乳		飲用牛乳		
			ミンチカツ			ミンチカツ	ミンチカツ（豚肉、大豆）
			大豆のいそ煮			しょうゆ	大豆、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）
			お魚ふりかけ			お魚ふりかけ	お魚ふりかけ（さば、ごま、大豆）
10	火		麦ごはん　牛乳		飲用牛乳		
			中華サラダ				
			P塩中華ドレッシング				
			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）
			フルーツ杏仁豆乳プリン㊐				フルーツ杏仁豆乳プリン（大豆、もも、りんご）
11	水		ごはん　牛乳		飲用牛乳		
			子持ちししゃもフリッター（２こ）			子持ちししゃもフリッター	子持ちししゃもフリッター（大豆）
			赤しそあえ				
			だいこんと生揚げのそぼろ煮			しょうゆ	豚肉、生揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆）
12	木	皿	ソフトめん　牛乳		飲用牛乳	ソフトめん	
			りんご				りんご
			ツナとキャベツのソテー				
			ミートソース			ハヤシルウ	豚肉、大豆、ハヤシルウ（大豆、豚肉）
			（中）角チーズ		（中）角チーズ		
13	金	皿	米粉パン（小麦入り）　牛乳		米粉パン、飲用牛乳	米粉パン	米粉パン（大豆）
			（中）次郎柿				
			ウインナーとやさいのケチャップいため				ウインナーソーセージ（豚肉）、えだまめ（大豆）
			米粉ホワイトシチュー		牛乳、チーズ、生クリーム、脱脂粉乳		鶏肉、洋だし（大豆、豚肉）
			いもけんぴ入り小魚				
16	月		ごはん　牛乳		飲用牛乳		
			にぎすフライ			にぎすフライ	
			Pソース				
			ゆでやさい				
			生揚げのみそ汁				生揚げ（大豆）、赤みそ（大豆）、白みそ（大豆）
			しそひじきの佃煮			しそひじきの佃煮	しそひじきの佃煮（大豆）
17	火	皿	サンドイッチバンズ　牛乳		サンドイッチバンズ、飲用牛乳	サンドイッチバンズ	サンドイッチバンズ（大豆）
			チーズバーガー（ハンバーグのケチャップソースかけ）				ハンバーグ（牛肉、豚肉、鶏肉、大豆）
			チーズバーガー（ゆでやさい）				
			ポトフ				ウインナーソーセージ（豚肉）、洋だし（大豆、豚肉）
			スライスチーズ		スライスチーズ		
18	水		麦ごはん　牛乳		飲用牛乳		
			揚げどりのやさいあんかけ（揚げどり）				揚げどり（鶏肉）
			揚げどりのやさいあんかけ（やさいの甘酢いため）			しょうゆ	しょうゆ（大豆）
			なめこ汁				豆腐（大豆）、赤みそ（大豆）、油揚げ（大豆）
			ヨーグルト㊐		ヨーグルト		
19	木		ごはん　牛乳		飲用牛乳		
			しそしゅうまい（小２こ、中３こ）			しそしゅうまい	しそしゅうまい（鶏肉、豚肉、大豆、ごま）
			もやしいため				
			八宝菜	うずら卵		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）
			味付乾燥小魚				
20	金		ごはん　牛乳		飲用牛乳		
			さつまいもコロッケ			さつまいもコロッケ	さつまいもコロッケ（大豆）
			もやしとキャベツのごまおかかいため			しょうゆ	しょうゆ（大豆）、ごま
			肉豆腐			しょうゆ	豚肉、豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）
24	火		ごはん　牛乳		飲用牛乳		
			ビビンバ			しょうゆ、オイスターソース	牛肉、しょうゆ（大豆）、オイスターソース（大豆）、コチュジャン（大豆）、ごま油（ごま）
			わかめとほたてのスープ			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）
			さつまいもとくりのタルト				さつまいもとくりのタルト（大豆）
25	水		ごはん　牛乳		飲用牛乳		
			さんまの銀紙焼き				さんまの銀紙焼き（大豆）
			ミニトマト（小１こ、中２こ）				
			高野豆腐の卵とじ	卵		しょうゆ	鶏肉、高野豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）
26	木		五穀ごはん　牛乳		飲用牛乳		
			ハムとやさいのいためもの				ロースハム（豚肉）
			米粉カレーライス				豚肉、大豆粉（大豆）
			みかん				
30	月		ごはん　牛乳		飲用牛乳		
			厚焼卵	厚焼卵		厚焼卵	厚焼卵（大豆）
			きんぴらごぼう			しょうゆ	揚げはんぺん（大豆）、しょうゆ（大豆）
			ごま汁				鶏肉、豆腐（大豆）、ごま、豆乳（大豆）、白みそ（大豆）

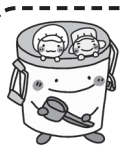
⚠ 必ずお読みください

【原材料として使用しない表示義務品目及び表示推奨品目】
※微量混入する恐れがあります（右記参照）

1 表示義務品目
９品目のうち、以下の７品目は学校給食で使用しません。
×　えび、カシューナッツ、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。
×　いくら、キウイフルーツ、バナナ、あわび、
　マカダミアナッツ、ピスタチオ

3 その他
表示義務品目及び表示推奨品目以外で、以下の２品目は学校給食で使用しません。
×　ペカンナッツ、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
★29品目以外のアレルゲンを含む食品
★29品目の微量混入（コンタミネーション、調味料、香料）
★複合原材料に含まれる29品目以外の一部原材料

〔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。

〔複合原材料に含まれる一部原材料〕
加工品において、複合原材料の原材料が３種類以上である場合、原材料の割合等により、食品表示法上表示の省略が可能であるため、食材に含まれる場合があります。