

令和8年11月分 29品目アレルギー表示

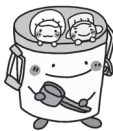
豊橋市曙学校給食センター

日	曜	配膳例	献立名	表示義務品目			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			わかめごはん 牛乳		飲用牛乳		とり肉のさっくりフライ(鶏肉)
			とり肉のさっくりフライ				えだまめ(大豆)
			そえやさい			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			じゃがいもの含め煮				
			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)
5木			そえやさい				
			さつまい				鶏肉、生揚げ(大豆)、麦みそ(大豆)
			焼きのり				
6金			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			しょうゆ	豚肉、大豆、洋だし(大豆、豚肉)
9月			やさいのスープ煮				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				
			ごはん 牛乳		飲用牛乳		
10火			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)
11水			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)
12木			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)
			麦ごはん 牛乳		飲用牛乳		
13金			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)
16月			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)
			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)
17火			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)
			ソフトめん 牛乳		飲用牛乳	ソフトめん	りんご
18水			りんご				
			ツナとキャベツのソテー				豚肉、大豆、ハヤシルウ(大豆、豚肉)
			ミートソース			ハヤシルウ	
19木			(中高) 角チーズ		(中高) 角チーズ		豚肉、大豆、ハヤシルウ(大豆、豚肉)
			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)
			(中高) 次郎柿				
20金			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				
21火			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				
22水			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)
23木			サンドイッチパンズ 牛乳		サンドイッチパンズ、飲用牛乳	サンドイッチパンズ	サンドイッチパンズ(大豆)
			チーズバーガー				ハンバーグ(牛肉、豚肉、鶏肉、大豆)
			(ハンバーグのケチャップソースかけ)				
24火			チーズバーガー (ゆでやさい)				ウインナーソーセージ(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉)
			ポトフ				
			スライスチーズ		スライスチーズ		
25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			しょうゆ	しょうゆ(大豆)
26木			(やさいの甘酢いため)				豆腐(大豆)、赤みそ(大豆)、油揚げ(大豆)
			なめこ汁				
			ヨーグルト		ヨーグルト		
27金			ごはん 牛乳		飲用牛乳		
			しそしゅうまい (小2こ、中高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				
28火			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				
			ごはん 牛乳		飲用牛乳		
29水			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)
30月			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)
1月			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)
			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)
2月			ミニトマト (小1こ、中高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)
			五穀ごはん 牛乳		飲用牛乳		
3月			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				
4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)
5月			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。
× ぺカンナッツ、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。

