




令和8年6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	
1月		ごはん 米粉ほきフライ もやしとごまつなのおかかいため ふのすまし汁 (中高) 味付乾燥豆腐		牛乳 飲用牛乳		しょうゆ ふ、しょうゆ (中高) 味付乾燥豆腐	しょうゆ(大豆) 豆腐(大豆)、鶏肉、しょうゆ(大豆) (中高) 味付乾燥豆腐(大豆)
2火		麦ごはん ツナそぼろ丼 かんぴょうのみそ汁 (小) 味付乾燥小魚 (中高) メロン		牛乳 飲用牛乳		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)
3水	皿	ミルクロール ハンバーグのワインソースかけ そえやさい コンソメスープ		牛乳 ミルクロール、飲用牛乳	ミルクロール ハンバーグ	しょうゆ	ミルクロール(大豆) ハンバーグ(大豆、鶏肉、豚肉)
4木		ごはん すりみ入りしのだの含め煮 五目きんぴら 一口洋なしゼリー		牛乳 飲用牛乳		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)
5金		ごはん いかフライ Pソース ゆでキャベツ じゃがいものカレーいため		牛乳 飲用牛乳		いかフライ しょうゆ	いかフライ(いか、大豆) 生揚げ(大豆)、豚肉、しょうゆ(大豆)
8月		ごはん さばの銀紙焼き ミニトマト(小1こ、中高2こ)		牛乳 飲用牛乳			さばの銀紙焼き(さば、大豆)
9火		親子煮 ごはん 揚げぎょうざ(小2こ、中高3こ) そえやさい 豚肉とたつぷりやさいのスープ	卵	牛乳 飲用牛乳		しょうゆ	高野豆腐(大豆)、鶏肉、しょうゆ(大豆) 揚げぎょうざ(豚肉、大豆) 生揚げ(大豆)、豚肉、しょうゆ(大豆)、とりガラスープ(鶏肉)、ごま油(ごま)
10水		麦ごはん ピビンバ わかめスープ ブルーベリークレープ		牛乳 飲用牛乳		オイスターソース、しょうゆ しょうゆ	豚肉、オイスターソース(大豆)、コチュジャン(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、チキンブイヨン中華(鶏肉) ブルーベリークレープ(大豆)
11木		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 (中高) 味付乾燥小魚		牛乳 飲用牛乳		キムチ、しょうゆ しょうゆ	豚肉、キムチ(大豆、りんご)、しょうゆ(大豆) 豆腐(大豆)、肉だんご(鶏肉、豚肉、大豆)、ごま、しょうゆ(大豆)
12金		ごはん さけの塩焼き 焼きいも すいとん汁 のり佃煮		牛乳 飲用牛乳		すいとん、しょうゆ のり佃煮	さけの塩焼き(さけ) 生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) のり佃煮(大豆)
15月		ごはん とりのてり焼き きゅうりあえ 五目煮		牛乳 飲用牛乳		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) 揚げはんぺん(大豆)、豚肉、大豆、しょうゆ(大豆)
16火		麦ごはん やさいとベーコンのソテー 米粉カレーライス		牛乳 飲用牛乳			ベーコン(大豆、豚肉)、えだまめ(大豆) 豚肉、大豆粉(大豆)
17水	皿	サンドイッチパンズ 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(ゆでキャベツ) ポテトクリームスープ		牛乳 サンドイッチパンズ、飲用牛乳	サンドイッチパンズ たらフライ		サンドイッチパンズ(大豆) たらフライ(大豆) ケチャップソース(大豆) 鶏肉、チキンブイヨン(鶏肉)
18木		麦ごはん しそしゅうまい(小2こ、中高3こ) そえやさい 夏やさいのマーボー豆腐		牛乳 飲用牛乳		しそしゅうまい しょうゆ、テンメンジャン	しそしゅうまい(大豆、鶏肉、豚肉、ごま) 豆腐(大豆)、豚肉、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) テンメンジャン(大豆、ごま)、ごま油(ごま)
19金		ごはん 春巻 もやしいため 八宝菜		牛乳 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) いか、豚肉、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆)、ごま油(ごま)
22月		ごはん いわしのしょうが煮 赤しそあえ やさいの炊き合わせ		牛乳 飲用牛乳		しょうゆ	いわしのしょうが煮(大豆) 生揚げ(大豆)、鶏肉、しょうゆ(大豆)
23火	皿	米粉パン(小麦入り) キャベツミンチカツ えだまめとコーンのソテー 夏やさいとチキンのトマト煮		牛乳 米粉パン、飲用牛乳	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) えだまめ(大豆) 鶏肉、洋だし(大豆、豚肉)
24水		麦ごはん ルーロー飯(豚肉の甘辛丼) ルオポータン(だいごんのスープ) レモンゼリー		牛乳 飲用牛乳		しょうゆ、オイスターソース とりだんご、とりガラスープ、しょうゆ	豚肉、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆) とりだんご(鶏肉)、とりガラスープ(鶏肉)、しょうゆ(大豆)
25木	皿	中華めん じゃがいもとウインナーのソテー ジャージャーめん		牛乳 飲用牛乳		中華めん しょうゆ、テンメンジャン	ウインナーソーセージ(豚肉) 豚肉、とりレバー(鶏肉)、大豆、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)
26金		ごはん チキンカツ Pソース ゆでやさい かき玉汁		牛乳 卵		チキンカツ しょうゆ	チキンカツ(鶏肉、大豆) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
29月		ごはん 玄米入りつくね そえやさい じゃがいものそぼろ煮		牛乳 飲用牛乳		玄米入りつくね しょうゆ	玄米入りつくね(鶏肉、大豆、豚肉) 揚げはんぺん(大豆)、豚肉、しょうゆ(大豆)
30火		ごはん 白はんぺんの米粉いそべ揚げ こんぶ豆 豚汁		牛乳 飲用牛乳		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)

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。
 × ベカナンナッツ、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品目以外のアレルギーを含む食品
 ★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。

