令和６年４月分　２８品目アレルギー表示

豊橋市北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
11	木		ごはん				
			米粉ほきフライ				
			そえやさい				
			豚汁				豚肉、豆腐（大豆）、油揚げ（大豆）、赤みそ（大豆）
			わかめふりかけ				わかめふりかけ（ごま）
12	金		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）
			ミートボールのトマトソースかけ（小２こ、中３こ）			ミートボール	ミートボール（大豆、鶏肉、豚肉、りんご）
			やさいソテー				
			コーンクリームスープ		牛乳、生クリーム		ベーコン（豚肉）、チキンブイヨン（鶏肉）
16	火		（小）ごはん　（中）赤飯				
			チキンカツ			チキンカツ	チキンカツ（鶏肉）
			Ｐソース				Ｐソース（大豆、りんご）
			ゆでやさい				
			五目汁			しょうゆ	豚肉、生揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆）
			（中）お祝いいちごゼリー㊐				（中）お祝いいちごゼリー（大豆）
17	水		ごはん				
			ハンバーグの和風あんかけ			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）
			そえやさい				
			あわせみそ汁				豆腐（大豆）、油揚げ（大豆）、赤みそ（大豆）、白みそ（大豆）
18	木		ロールパン		ロールパン	ロールパン	ロールパン（大豆）
			大豆サラダ				大豆
			Ｐ卵無マヨネーズ				Ｐ卵無マヨネーズ（大豆）
			米粉のホワイトシチュー		牛乳、チーズ、生クリーム		鶏肉、洋だし（大豆、豚肉）
19	金		ごはん				
			すりみ入りコーンしゅうまい（小２こ、中３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）
			そえやさい				
			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）
22	月		ごはん				
			ぎょうざ（小２こ、中３こ）			ぎょうざ	ぎょうざ（大豆、豚肉）
			そえやさい				
			中華いため煮			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）
			小魚				
23	火		ごはん				
			いわしのしょうが煮			いわしのしょうが煮	いわしのしょうが煮（大豆）
			赤しそあえ				
			肉じゃが			しょうゆ	豚肉、揚げはんぺん（大豆）、しょうゆ（大豆）
24	水		ソフトめん			ソフトめん	
			ハムとやさいのソテー				ロースハム（豚肉）
			ミートソース			ハヤシルウ	豚肉、大豆、えだまめ（大豆）、ハヤシルウ（大豆、豚肉）
25	木		（小）赤飯　（中）ごはん				
			サーモンフライ			サーモンフライ	サーモンフライ（さけ）
			Ｐソース				Ｐソース（大豆、りんご）
			ゆでやさい				
			すまし汁			しょうゆ	豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）
			（小）お祝いいちごゼリー㊐				（小）お祝いいちごゼリー（大豆）
			（中）スティックチーズ		（中）スティックチーズ		
26	金		麦ごはん				
			春キャベツのサラダ				
			Ｐごまドレッシング				Ｐごまドレッシング（ごま）
			カレーライス			カレールウ、オイスターソース	豚肉、カレールウ（豚肉、りんご、大豆）、豆乳（大豆）、オイスターソース（大豆）
30	火		麦ごはん				
			豚肉とやさいのオイスターソースいため			オイスターソース、しょうゆ	豚肉、オイスターソース（大豆）、しょうゆ（大豆）
			とりだんごのスープ煮			とりだんご、しょうゆ	とりだんご（大豆、鶏肉）、生揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆）、ごま、ごま油（ごま）
			あまなつみかん				

⚠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、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。