令和３年１０月分アレルギー表示

豊橋市北部学校給食共同調理場

日	曜	マーク	献立名	別送付	表示義務品目 卵	乳	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
1	金	○	ごはん					
		□	春巻				春巻	春巻（大豆、豚肉、ごま）
		△	やさいの中華クリーム煮			牛乳、生クリーム		鶏肉、枝豆（大豆）
4	月	○	ごはん					
		□	とり肉のレモンソースかけ				しょうゆ	鶏肉、しょうゆ（大豆）
		△	ツナと大豆の煮付				しょうゆ	大豆、しょうゆ（大豆）
5	火	●	ロールパン			ロールパン	ロールパン	ロールパン（大豆）
		★	いちごジャム	いちごジャム				
		□	オムレツ		オムレツ			
		△	ハヤシシチュー				ハヤシルウ、ドミグラスソース	豚肉、ハヤシルウ（大豆、豚肉）、ドミグラスソース（大豆、豚肉、鶏肉）、洋だし（大豆、豚肉）トマトソース（大豆）、豆乳（大豆）
6	水	○	ごはん					
		□	ハンバーグのあまみそかけ				ハンバーグ	ハンバーグ（大豆、鶏肉、豚肉）、赤みそ（大豆）
		△	五目きんぴら				しょうゆ	豚肉、揚げはんぺん（大豆）、しょうゆ（大豆）、ごま油（ごま）
7	木	●	麦ごはん					
		■	ドライカレー				カレールウ、しょうゆ	大豆、豚肉、カレールウ（豚肉、りんご）、洋だし（大豆、豚肉）、しょうゆ（大豆）
		△	ポテトスープ				白しょうゆ、しょうゆ	ベーコン（豚肉）、白しょうゆ（大豆）、しょうゆ（大豆）、洋だし（大豆、豚肉）
8	金	○	ごはん					
		□	さんまのみぞれ煮				さんまのみぞれ煮	さんまのみぞれ煮（大豆）
		△	とりだんご汁				しょうゆ	とりだんご（鶏肉）、豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）
11	月	○	麦ごはん					
		□	すき焼き				しょうゆ	豚肉、しょうゆ（大豆）
		△	豆腐汁				白しょうゆ、しょうゆ	豆腐（大豆）、油揚げ（大豆）、白しょうゆ（大豆）、しょうゆ（大豆）
12	火	●	ごはん					
		★	やさいふりかけ	やさいふりかけ				
		□	あじのカレーフライ				あじのカレーフライ	
		△	みそ汁					白みそ（大豆）、赤みそ（大豆）、豆腐（大豆）、油揚げ（大豆）
13	水	●	サンドイッチロール			サンドイッチロール	サンドイッチロール	サンドイッチロール（大豆）
		■	チリドッグ					ウインナー（豚肉）、トマトソース（大豆）、洋だし（大豆、豚肉）
		△	コンソメスープ				マカロニ、しょうゆ、白しょうゆ	鶏肉、枝豆（大豆）、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）、チキンブイヨン（鶏肉）
14	木	○	ごはん					
		□	ごぼうと豚肉の南蛮煮				しょうゆ	豚肉、赤みそ（大豆）、しょうゆ（大豆）、ごま、ごま油（ごま）
		△	秋のふきよせ汁				しょうゆ	油揚げ（大豆）、枝豆（大豆）、しょうゆ（大豆）
15	金	○	ごはん					
		△	酢豚				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）
		□	中華サラダ	Pごまドレッシング			Pごまドレッシング	Pごまドレッシング（大豆、ごま）
18	月	○	ごはん					
		□	さばのみそ煮					さばのみそ煮（さば、大豆）
		△	ふのすまし汁				ふ、しょうゆ	豆腐（大豆）、鶏肉、しょうゆ（大豆）
19	火	○	米粉パン（小麦入り）			米粉パン	米粉パン	米粉パン（大豆）
		□	キャベツミンチカツ				キャベツミンチカツ	キャベツミンチカツ（大豆、鶏肉、豚肉）
		△	卵スープ		卵		しょうゆ	ベーコン（豚肉）、しょうゆ（大豆）、チキンブイヨン（鶏肉）
20	水	○	麦ごはん					
		□	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（大豆、鶏肉、豚肉、ごま）
		△	マーボー豆腐				しょうゆ	豆腐（大豆）、鶏レバー（鶏肉）、豚肉、大豆、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）
21	木	○	ごはん					
		□	かれいフライ	Pソース			かれいフライ	
		△	やさいの炊き合せ				しょうゆ	鶏肉、揚げはんぺん（大豆）、高野豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）
22	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）
		△	呉汁					鶏肉、豆乳（大豆）、大豆、白みそ（大豆）、油揚げ（大豆）
25	月	●	ごはん					
		★	かつおふりかけ	かつおふりかけ				
		□	ちくわの米粉いそべ揚げ（2こ）					
		△	豚汁					豆腐（大豆）、豚肉、赤みそ（大豆）
26	火	○	ごはん					
		□	白ごまつくね（小2こ、中3こ）				白ごまつくね	白ごまつくね（大豆、鶏肉、豚肉、ごま）
		△	親子煮		卵		しょうゆ、白しょうゆ	鶏肉、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）
27	水	●	白玉うどん				白玉うどん	
		▲	カレーあんかけ				カレールウ、しょうゆ、オイスターソース	鶏肉、カレールウ（豚肉、りんご）、しょうゆ（大豆）、オイスターソース（大豆）
		□	大豆のいそ煮				しょうゆ	大豆、油揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆）
		☆	角チーズ	角チーズ		角チーズ		
28	木	○	ごはん					
		□	豚肉とキャベツのみそいため				しょうゆ、オイスターソース	豚肉、揚げはんぺん（大豆）、赤みそ（大豆）、しょうゆ（大豆）、オイスターソース（大豆）
		△	中華コーンスープ				しょうゆ、白しょうゆ	ロースハム（豚肉）、しょうゆ（大豆）、白しょうゆ（大豆）、チキンブイヨン中華（鶏肉）
		☆	小魚	小魚				
29	金	○	ごはん					
		□	めひかりフライ（小2こ、中3こ）				めひかりフライ	
		△	さといもの含め煮				しょうゆ	いか、生揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆）

必ずお読みください。

【表示義務品目及び表示推奨品目の使用について】

１　表示義務品目

7品目のうち、えび、かに、そば、落花生（ピーナッツ）は学校給食で使用しません。

２　表示推奨品目

21品目のうち、いくら、キウイフルーツ、バナナ、くるみ、カシューナッツ、あわび、まつたけは学校給食で使用しません。

※表示義務品目及び表示推奨品目以外の情報は記載してありません。

【微量混入などについて】

コンタミネーション、調味料、香料、魚介類の情報が必要な場合は保健給食課か担当調理場でご確認ください。

※えび、かには食材として使用しませんが、下記のとおり含まれているものがあります。

〔コンタミネーション〕：「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。

〔魚介類〕：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は「えび」「かに」が含まれるものがあります。

【マークの見方について】

1 ○、△、□、☆のマークは配膳図のとおり、配食されるお皿を示しています。
2 黒色のマーク（●、▲、■、★）は、まぜたり、はさんだりして食べることを示しています。
3 黒色のマークのうち、同一行に記載されているものは、配膳前に合わせます。
別行に記載されているものは、配膳後に各自で合わせます。

配膳図

学校給食のアレルギーに関する問い合わせ　保健給食課　５１－２８３５