

令和3年10月分アレルギー表示

豊橋市西部学校給食共同調理場

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

- 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。
- 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が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】

- 、△、□、☆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。
- 黒色のマーク(●、▲、■、★)は、ませたり、はさんだりして食べることを示しています。
- 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。

