

令和3年10月分アレルギー表示

豊橋市東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
1金	○	ごはん				
	□	ハンバーグのあまみそかけ				ハンバーグ(大豆、鶏肉、豚肉)、赤みそ(大豆)
	△	五目きんぴら				豚肉、揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
4月	●	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)
5火	○	麦ごはん				
	□	しそしゅうまい(小2こ、中3こ)				しそしゅうまい(大豆、鶏肉、豚肉、ごま)
	△	マーボー豆腐				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)
6水	●	白玉うどん				
	▲	カレーあんかけ				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				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		
7木	○	ごはん				
	□	ごぼうと豚肉の南蛮煮				しょうゆ
	△	秋のふぎよせ汁				しょうゆ
8金	○	ごはん				
	□	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)
11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)
12火	●	麦ごはん				
	■	ドライカレー				カレールウ、しょうゆ
	△	ポテトスープ				白しょうゆ、しょうゆ
13水	○	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)
14木	●	ロールパン			ロールパン	ロールパン
	★	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)
15金	○	ごはん				
	□	すき焼き				しょうゆ
	△	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)
18月	○	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
	△	中華コンスープ				しょうゆ、白しょうゆ
	☆	小魚	小魚			
						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)
19火	○	米粉パン(小麦入り)			米粉パン	米粉パン
	□	キャベツミンチカツ				キャベツミンチカツ
	△	卵スープ		卵		しょうゆ
						ベーコン(豚肉)、しょうゆ(大豆)、チキンピジョン(鶏肉)
20水	○	ごはん				
	□	さんまのみぞれ煮				さんまのみぞれ煮
	△	とりだんご汁				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)
21木	○	ごはん				
	△	酢豚				しょうゆ、オイスターソース
	□	中華サラダ	Pごまドレッシング			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)
22金	●	麦ごはん				
	■	ひじきとツナのそぼろ丼				しょうゆ
	△	呉汁				
						しょうゆ(大豆)
						鶏肉、豆乳(大豆)、大豆、白みそ(大豆)、油揚げ(大豆)
25月	○	ごはん				
	□	とり肉のレモンソースかけ				しょうゆ
	△	ツナと大豆の煮付				しょうゆ
						鶏肉、しょうゆ(大豆)
						大豆、しょうゆ(大豆)
26火	●	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
	■	チリドッグ				
	△	コンソメスープ				マカロニ、しょうゆ、白しょうゆ
						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)
27水	○	麦ごはん				
	□	白ごまつくね(小2こ、中3こ)				白ごまつくね
	△	親子煮		卵		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)
28木	○	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)
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。

