

令和3年12月分アレルギー表示

豊橋市南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	水	○ ごはん □ きんぴら入りハンバーグ そえやさい △ みそ汁					きんぴら入りハンバーグ(鶏肉、大豆、ごま、ゼラチン) ロースハム(豚肉)、枝豆(大豆) 生揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)、白みそ(大豆)
2	木	○ ごはん □ 米粉ほきフライ そえやさい △ 根菜汁	Pソース			しょうゆ	豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
3	金	○ 麦ごはん □ すりみ入りコーンしゅうまい(小2こ、中高3こ) そえやさい △ マーボー豆腐				すりみ入りコーンしゅうまい しょうゆ	すりみ入りコーンしゅうまい(大豆、豚肉) 豆腐(大豆)、赤みそ(大豆)、豚肉、トウバンジャン(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
6	月	○ ごはん □ あじフライ △ みそ煮	Pソース			あじフライ しょうゆ	鶏肉、生揚げ(大豆)、鶏レバー(鶏肉)、赤みそ(大豆)、しょうゆ(大豆)
7	火	○ ごはん △ 肉じゃが □ やさいのおひたし ☆ 焼きのり	PLしょうゆ 焼きのり			しょうゆ PLしょうゆ	豚肉、しょうゆ(大豆) 油揚げ(大豆)、PLしょうゆ(大豆)
8	水	● 中華めん ▲ やさいラーメン □ 米粉ぎょうざ(2こ) そえやさい				中華めん しょうゆ、鶏がらスープの素 しょうゆラーメンの素	豚肉、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)、鶏がらスープの素(鶏肉) しょうゆラーメンの素(大豆、鶏肉) 米粉ぎょうざ(豚肉、大豆)
9	木	○ 愛知のツイストパン □ とり肉とやさいのバジルソテー △ ポタージュスープ ☆ りんご(小1こ、中高2こ)		愛知のツイストパン	愛知のツイストパン	小麦粉	愛知のツイストパン(大豆) 鶏肉 ベーコン(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉) りんご
10	金	○ ごはん □ さばのみそ煮 こんぶ豆 △ 五目汁				しょうゆ しょうゆ	さばのみそ煮(さば、大豆) 大豆、しょうゆ(大豆)、油揚げ(大豆) 高野豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
13	月	○ ごはん △ 肉だんごと白菜のスープ □ 和風コロッケ				しょうゆ 和風コロッケ	青じそ入り肉だんご(鶏肉、大豆)、しょうゆ(大豆)、チキンパイオン(鶏肉) 和風コロッケ(大豆、鶏肉)
14	火	○ ごはん いわしの甘露煮 □ 親子煮 △ 白みそ汁		卵		いわしの甘露煮 しょうゆ、白しょうゆ	いわしの甘露煮(大豆) 鶏肉、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆) 生揚げ(大豆)、白みそ(大豆)
15	水	○ 麦ごはん △ すき焼き □ れんこんのごまネーズいため ☆ 角チーズ	角チーズ		角チーズ	ふ、しょうゆ しょうゆ	豚肉、焼豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆) しょうゆ(大豆)、ごま、マヨネーズソース(大豆)
16	木	○ ミルクロール □ フライドチキン △ ミネストローネ ☆ みかん		ミルクロール	ミルクロール		ミルクロール(大豆) フライドチキン(鶏肉、大豆) 大豆、ウインナー(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉)
17	金	● ごはん ■ ねぎみそ丼 △ 茎わかめのスープ ☆ チョコレートケーキ				しょうゆ しょうゆ、白しょうゆ	豚肉、赤みそ(大豆)、豆乳(大豆)、しょうゆ(大豆) チキンパイオン中華(鶏肉)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆) チョコレートケーキ(大豆)
20	月	● ごはん ★ ひじきふりかけ □ 豚肉のかき油いため △ うずら卵の中華スープ	ひじきふりかけ			ひじきふりかけ しょうゆ、オイスターソース しょうゆ、白しょうゆ	ひじきふりかけ(大豆、ごま) 豚肉、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆) チキンパイオン中華(鶏肉)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
21	火	● 麦ごはん ▲ パンプキンカレー □ やさいサラダ ☆ 小魚	Pコーンクリーム ドレッシング 小魚			カレールウ、オイスターソース	豚肉、豆乳(大豆)、カレールウ(豚肉、りんご)、オイスターソース(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】(28品目以外のアレルギーを含む食品の情報が必要な場合は、担当調理場か保健給食課でご確認ください。)

- 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、魚介類の情報は担当調理場か保健給食課でご確認ください。

※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。

