

令和3年12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			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、そば大豆、鶏肉、豚肉、もも、やまいも、りんご、ゼラチン
1水	○	愛知のツイストパン			愛知のツイストパン	愛知のツイストパン	愛知のツイストパン(大豆)
	□	とり肉とやさいのバジルソテー					鶏肉
	△	ポタージュスープ			牛乳、生クリーム バター、チーズ	小麦粉	ベーコン(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉)
	☆	りんご(小1こ、中2こ)					りんご
2木	○	ごはん					
	△	肉じゃが				しょうゆ	豚肉、しょうゆ(大豆)
	□	やさいのおひたし	Pしょうゆ			Pしょうゆ	油揚げ(大豆)、Pしょうゆ(大豆)
	☆	焼きのり	焼きのり				
3金	○	ごはん					
	△	肉だんごと白菜のスープ				しょうゆ	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)
6月	○	ごはん					
	□	米粉ほきフライ そえやさい	Pソース				
	△	根菜汁				しょうゆ	豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
	☆	焼きのり					
7火	○	ごはん					
	△	すき焼き				ふ、しょうゆ	豚肉、焼豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
	□	れんこんのごまネーズいため				しょうゆ	しょうゆ(大豆)、ごま、マヨネーズソース(大豆)
	☆	角チーズ	角チーズ		角チーズ		
8水	○	麦ごはん いわしの甘露煮				いわしの甘露煮	いわしの甘露煮(大豆)
	□	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)
	△	白みそ汁					生揚げ(大豆)、白みそ(大豆)
9木	●	中華めん				中華めん	
	▲	やさいラーメン				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(2こ) そえやさい					米粉ぎょうざ(豚肉、大豆)
10金	○	ごはん					
	□	さばのみそ煮 こんぶ豆				しょうゆ	さばのみそ煮(さば、大豆) 大豆、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
	△	五目汁				しょうゆ	高野豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
13月	○	ごはん					
	□	あじフライ	Pソース			あじフライ	
	△	みそ煮				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)
	☆	ココア糖	ココア糖				ココア糖(大豆)
14火	●	ごはん					
	★	ひじきふりかけ	ひじきふりかけ			ひじきふりかけ	ひじきふりかけ(大豆、ごま)
	□	豚肉のかき油いため				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)
	△	うずら卵の中華スープ		うずら卵		しょうゆ、白しょうゆ	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)
15水	○	ごはん					
	□	きんぴら入りハンバーグ そえやさい					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)
	△	みそ汁					生揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)、白みそ(大豆)
16木	○	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)
	□	フライドチキン					フライドチキン(鶏肉、大豆)
	△	ミネストローネ					大豆、ウインナー(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉)
	☆	みかん					
17金	○	麦ごはん					
	□	すりみ入りコーンしゅうまい(小2こ、中3こ) そえやさい				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)
	△	マーボー豆腐				しょうゆ	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)
20月	●	ごはん					
	■	ねぎみそ丼				しょうゆ	豚肉、赤みそ(大豆)、豆乳(大豆)、しょうゆ(大豆)
	△	茎わかめのスープ				しょうゆ、白しょうゆ	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					チョコレートケーキ(大豆)
21火	●	麦ごはん					
	▲	パンキンカレー				カレールー、オイスターソース	豚肉、豆乳(大豆)、カレールー(豚肉、りんご)、オイスターソース(大豆)
	□	やさいサラダ	Pコーンクリーム ドレッシング				
	☆	小魚	小魚				

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。

※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。

