

# 令和3年12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
1水	○	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	PLしょうゆ		PLしょうゆ	油揚げ(大豆)、PLしょうゆ(大豆)
	☆	焼きのり	焼きのり			
2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)
3金	○	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)
6月	○	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		
7火	○	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)
8水	○	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)、チキンピヨン(鶏肉)
	□	和風コロッケ			和風コロッケ	和風コロッケ(大豆、鶏肉)
9木	○	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)
10金	○	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)
13月	●	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)
	△	うずら卵の中華スープ		うずら卵	しょうゆ、白しょうゆ	チキンピヨン中華(鶏肉)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
14火	○	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、しょうゆ(大豆)、油揚げ(大豆)
	△	五目汁			しょうゆ	高野豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
15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)
16木	○	ごはん				
	□	あじフライ	Pソース		あじフライ	
	△	みそ煮 ココア糖			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(大豆)
17金	●	麦ごはん				
	▲	ハンブキンカレー			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)
	□	やさいサラダ	Pコーンクリーム ドレッシング			
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	チキンピヨン中華(鶏肉)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
21火	○	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				

## 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。

