




令和4年7月分 28品目アレルギー表示

豊橋市南部学校給食センター

日 曜	配膳例	献立名	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、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				
		さんまのみぞれ煮			さんまのみぞれ煮	さんまのみぞれ煮(大豆)
		こんぶ豆			しょうゆ	大豆、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
		じゃがいものそぼろ煮			しょうゆ	豚肉、揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)
4 月		ごはん				
		あじフライ			あじフライ	あじフライ(大豆)
		Pソース				Pソース(大豆、りんご)
		ゆでやさい				
		すまし汁			しょうゆ	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
5 火		スライスパン		スライスパン	スライスパン	スライスパン(大豆)
		じゃがいものいため煮				洋だし(大豆、豚肉)
		キーマカレー			カレールウ、オイスターソース	豚肉、大豆、豆乳(大豆)、カレールウ(豚肉、りんご、大豆)、オイスターソース(大豆)
6 水		ごはん				
		いわしの八丁みそ煮				いわしの八丁みそ煮(大豆)
		とりともやしのおかかいため			しょうゆ	鶏肉、しょうゆ(大豆)
		かぼちゃ汁			しょうゆ	豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
7 木		中華めん			中華めん	
		米粉ぎょうざ(小2こ、中3こ)				米粉ぎょうざ(大豆、豚肉)
		そえやさい				
		やさいラーメン			とりガラスープ、しょうゆ しょうゆラーメンの素	豚肉、しょうゆ(大豆)、とりガラスープ(鶏肉)、しょうゆラーメンの素(大豆、鶏肉) ごま油(ごま)
8 金		ごはん				
		つくねだんご(小2こ、中3こ)				つくねだんご(鶏肉、大豆)
		やさしいため				
		ごま汁				鶏肉、豆腐(大豆)、豆乳(大豆)、白みそ(大豆)、ごま
11 月		麦ごはん				
		ビビンバ			オイスターソース、しょうゆ	豚肉、オイスターソース(大豆)、トウバンジャン(大豆)、しょうゆ(大豆)
		わかめスープ			しょうゆ、白しょうゆ	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、チキンブイヨン中華(鶏肉)、ごま ごま油(ごま)
		豆乳プリン				豆乳プリン(大豆)
12 火		ロールパン		ロールパン	ロールパン	ロールパン(大豆)
		ハンバーグのケチャップソースかけ			ハンバーグ	ハンバーグ(大豆、鶏肉、豚肉)
		そえやさい				えだまめ(大豆)
		コーンクリームスープ		牛乳、生クリーム		鶏肉、チキンブイヨン(鶏肉)
13 水		ごはん				
		星形ミンチカツ			星形ミンチカツ	星形ミンチカツ(大豆、豚肉)
		そえやさい				えだまめ(大豆)
		うずら卵のスープ	うずら卵		しょうゆ	しょうゆ(大豆)、チキンブイヨン中華(鶏肉)、ごま油(ごま)
14 木		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)
		麦ごはん				
		もずくサラダ				
		P塩ドレッシング			P塩ドレッシング	P塩ドレッシング(大豆、鶏肉、ごま)
		マーボーとうがん			しょうゆ	豆腐(大豆)、豚肉、とりレバー(鶏肉)、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)
15 金		一口アセロラゼリー				
		ごはん				
		えだまめコロッケ			えだまめコロッケ	えだまめコロッケ(大豆、豚肉)
		Pソース				Pソース(大豆、りんご)
		ゆでやさい				
19 火		カレーいため煮			しょうゆ	豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
		麦ごはん				
		ツナそぼろ丼			しょうゆ	しょうゆ(大豆)
		豚汁				豚肉、生揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)
		冷凍みかん				

必ずお読みください

【原材料として使用しない表示義務品目及び表示推奨品目】
※微量混入する場合があります(右記参照)

1 表示義務品目

7品目のうち、以下の5品目は学校給食で使用しません。

× えび、かに、そば、落花生(ピーナッツ)、生卵※

※マヨネーズ等の調味料は、卵不使用の物を提供します。

2 表示推奨品目

21品目のうち、以下の7品目は学校給食で使用しません。

× 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



以下の情報は、この面には記載されていません。
給食センター又は保健給食課にてご確認ください

★28品目以外のアレルギーを含む食品

★28品目の微量混入(コンタミネーション、調味料、香料)



【コンタミネーション】

食品を生産する際に、原材料として使用していないにも関わらず、工場内や自然界での食物連鎖などで微量混入するものがあります。例えば、「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。

【調味料】

例えば、「えび」「かに」は学校給食の原材料として使用しませんが、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含まれるものがあります。