




令和4年9月分 28品目アレルギー表示

豊橋市曙学校給食センター

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
5月	緑	ごはん				
		サーモンフライ			サーモンフライ	サーモンフライ(さけ)
6火	緑	Pソース				Pソース(大豆、りんご)
		ゆでやさい				
7水	緑	すまし汁			しょうゆ	しょうゆ(大豆)、豆腐(大豆)
		麦ごはん				
8木	緑	ハンバーグの和風あんかけ			ハンバーグ、しょうゆ	ハンバーグ(豚肉、鶏肉、大豆)、しょうゆ(大豆)
		コーンとさやいんげんのソテー				
9金	緑	根菜汁				鶏肉、赤みそ(大豆)、白みそ(大豆)
		ごはん				
10月	緑	さといもコロッケ			さといもコロッケ	さといもコロッケ(大豆、鶏肉)
		Pソース				Pソース(大豆、りんご)
11月	緑	ゆでやさい				
		豆腐汁			しょうゆ	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
12月	緑	月見ゼリー				月見ゼリー(りんご)
		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	サンドイッチロール(大豆)
13火	緑	巨峰ぶどう(小1こ、中2こ)				
		ジャーマンポテトサンド				ウインナー(豚肉)
14水	緑	かぼちゃのポタージュスープ		牛乳、生クリーム		鶏肉、チキンピュール(鶏肉)、洋だし(大豆、豚肉)
		ごはん				
15木	緑	いわしの梅煮			いわしの梅煮	いわしの梅煮(大豆)
		大豆の煮付			しょうゆ	大豆、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
16金	緑	五目汁			しょうゆ	鶏肉、しょうゆ(大豆)
		ごはん				
17月	緑	米粉ほきフライ				
		Pソース				Pソース(大豆、りんご)
18火	緑	ゆでやさい				
		白みそ汁				豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、白みそ(大豆)
19水	緑	ごはん				
		だいこんサラダ				
20火	緑	Pごまドレッシング			Pごまドレッシング	Pごまドレッシング(ごま、大豆)
		肉だんごのうま煮	うずら卵		肉だんご、しょうゆ	肉だんご(鶏肉、豚肉、牛肉、大豆)、しょうゆ(大豆)
21水	緑	一口アセロラゼリー				
		ごはん				
22木	緑	ぶりのみりん焼き			ぶりのみりん焼き	ぶりのみりん焼き(大豆)
		カレーいため			しょうゆ	豚肉、しょうゆ(大豆)
23金	緑	さつまいもチップス				
		白玉うどん			白玉うどん	いか天ぷら(いか)
24火	緑	冷やし天ぷらうどん			いか天ぷら	豚肉、揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま、ごま油(ごま)
		五目きんぴら			しょうゆ	めんつゆ(大豆)
25水	緑	めんつゆ				
		麦ごはん				
26月	緑	やさいサラダ				
		Pコーンクリーミードレッシング				
27火	緑	備蓄カレーライス				
		ごはん				
28水	緑	とりの竜田揚げ			とりの竜田揚げ	とりの竜田揚げ(鶏肉、大豆)
		そえやさい				
29木	緑	かぎ玉汁	卵		しょうゆ	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
		ごはん				
30金	緑	ツナそぼろ丼			しょうゆ	しょうゆ(大豆)、まぐろ油漬(大豆)
		みそ汁				豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)
31月	緑	冷凍りんご				冷凍りんご(りんご)
		麦ごはん				
1月	緑	エリンギのオイスターソースいため			オイスターソース、しょうゆ	オイスターソース(大豆)、しょうゆ(大豆)
		マーボー豆腐			しょうゆ	豆腐(大豆)、豚肉、大豆、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)
2月	緑	ごはん				
		しゅうまい(小2こ、中3こ)			しゅうまい	しゅうまい(豚肉)
3月	緑	茎わかめのきんぴら			しょうゆ	しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
		生揚げの中華いため煮			しょうゆ、オイスターソース	豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆)
4月	緑	小魚				
		麦ごはん				
5月	緑	ミンチカツ			ミンチカツ	ミンチカツ(大豆、豚肉)
		Pソース				Pソース(大豆、りんご)
6月	緑	ゆでやさい				
		とうがんのカレースープ			しょうゆ、カレールウ	しょうゆ(大豆)、洋だし(大豆、豚肉)、カレールウ(豚肉、りんご、大豆)
7月	緑	ごはん				
		和風サラダ				油揚げ(大豆)
8月	緑	P和風ドレッシング				
		肉じゃが			しょうゆ	豚肉、揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)
9月	緑	しそひじきの佃煮			しそひじきの佃煮	しそひじきの佃煮(大豆)
		ロールパン		ロールパン	ロールパン	ロールパン(大豆)
10月	緑	オムレツ	オムレツ			
		キャベツソテー				
11月	緑	トマト煮			マカロニ	鶏肉、洋だし(大豆、豚肉)
		ごはん				
12月	緑	チキンハムカツ				チキンハムカツ(鶏肉、大豆)
		そえやさい				えだまめ(大豆)
1月	緑	生揚げのくず煮			しょうゆ	生揚げ(大豆)、豚肉、しょうゆ(大豆)

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品目以外のアレルゲンを含む食品

★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。

