

令和4年9月分 28品目アレルギー表示

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

