

令和3年11月分アレルギー表示

豊橋市東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月	○	ごはん				
	□	あじのから揚げ				
	△	生揚げのくず煮			しょうゆ	鶏肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
2火	●	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)
	■	ドライカレーサンド				豚肉、大豆
	△	コンソメスープ			しょうゆ、白しょうゆ	ベーコン(豚肉)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、チキンピジョン(鶏肉)
	☆	次郎柿				
4木	○	ごはん		厚焼卵		
	□	厚焼卵				枝豆(大豆)、ベーコン(豚肉)
	△	ひじきのトマトいため				鶏肉、長いも(やまいも)、豆乳(大豆)、白みそ(大豆)、ごま
	△	ごま汁				
5金	●	麦ごはん				
	■	ピビンバ			オイスターソース、しょうゆ	豚肉、大豆、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)、ごま油(ごま)
	△	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)、チキンピジョン中華(鶏肉)
	☆	スイートポテト				
8月	○	ごはん				
	△	肉豆腐			しょうゆ	豚肉、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
	□	米粉コロケ				米粉コロケ(豚肉、牛肉)
9火	○	ごはん				
	△	さばの照り焼き			さばの照り焼き	さばの照り焼き(さば、大豆)
	□	ちゃんこ汁			しょうゆ	とりだんご(鶏肉)、豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、チキンピジョン(鶏肉)、しょうゆ(大豆)
	☆	みかん				
10水	●	ソフトめん			ソフトめん	
	▲	ミートソース			ハヤシルウ	豚肉、大豆、ハヤシルウ(豚肉、大豆)
	□	キャベツソテー				ベーコン(豚肉)
	☆	りんご(小1こ、中2こ)				りんご
11木	○	ごはん				
	□	サーモンバーグ				サーモンバーグ(さけ)
	△	だいごんのそぼろ煮			しょうゆ	豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
12金	○	ロールパン		ロールパン	ロールパン	ロールパン(大豆)
	△	米粉のホワイトシチュー		生クリーム、牛乳、チーズ		豚肉、洋だし(大豆、豚肉)
	□	ウインナーとやさいのケチャップいため				ウインナー(豚肉)
	□	コーヒー糖	コーヒー糖			
15月	○	ごはん				
	□	白身魚のかりかりフライ	Pソース			
	△	なめこ汁				豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)
16火	●	サンドイッチパンズ		サンドイッチパンズ	サンドイッチパンズ	サンドイッチパンズ(大豆)
	■	チーズバーガー			ハンバーグ	ハンバーグ(豚肉、鶏肉、大豆)
	★	スライスチーズ	スライスチーズ	スライスチーズ		
	△	ポトフ				ウインナー(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉)
17水	●	麦ごはん				
	▲	カレーライス			カレーウ、オイスターソース	豚肉、カレーウ(豚肉、りんご)、豆乳(大豆)、枝豆(大豆)、オイスターソース(大豆)
	□	ハムとやさいのいためもの				ロースハム(豚肉)
18木	○	ごはん				
	□	ごまだれ肉だんご(小3こ、中4こ)				ごまだれ肉だんご(鶏肉、豚肉、大豆、りんご、ごま)
	△	いも煮			しょうゆ	生揚げ(大豆)、牛肉、しょうゆ(大豆)
19金	○	ごはん				
	□	いかフライ	Pソース		いかフライ	いかフライ(いか、大豆)
	△	ミニトマト				
	△	かき玉汁		卵	しょうゆ	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
22月	○	ごはん				
	□	とり肉のあんかけ			しょうゆ	鶏肉、しょうゆ(大豆)、りんご酢(りんご)
	△	じゃがいもの含め煮			しょうゆ	揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)
24水	○	麦ごはん				
	□	いわしのカレー銀紙焼き				いわしのカレー銀紙焼き(大豆)
	△	五目汁			しょうゆ	鶏肉、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
25木	○	ごはん				
	□	キャベツしゅうまい(小2こ、中3こ)			キャベツしゅうまい	キャベツしゅうまい(豚肉、大豆)
	△	八宝菜		うずら卵	しょうゆ、白しょうゆ オイスターソース	いか、豚肉、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆)、ごま油(ごま)
26金	●	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)
	★	大豆チョコスプレッド	大豆チョコスプレッド	大豆チョコスプレッド		大豆チョコスプレッド(大豆)
	□	チキンカツ			チキンカツ	チキンカツ(鶏肉、大豆)
	△	トマトスープ煮				ベーコン(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉)
29月	○	ごはん				
	■	高野豆腐の卵丼		卵	しょうゆ、白しょうゆ	高野豆腐(大豆)、枝豆(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
	△	ざつまい				鶏肉、白みそ(大豆)
	☆	りんごタルト				りんごタルト(りんご、大豆)
30火	○	麦ごはん				
	△	マーボー豆腐			しょうゆ	豆腐(大豆)、豚肉、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)
	□	はるさめサラダ	P中華ドレッシング		P中華ドレッシング	P中華ドレッシング(大豆、りんご、ごま、鶏肉)
	☆	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】

- 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保健給食課が担当調理場でご確認ください。
※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。

