




令和4年10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
3月		ごはん とり肉のレモンソースかけ ツナと大豆の煮付 一口アセロラゼリー			しょうゆ しょうゆ	鶏肉、しょうゆ(大豆) まぐろ油漬(大豆)、大豆、しょうゆ(大豆)
4火	皿	サンドイッチロール りんご(小1こ、中2こ) チリドッグ ABCマカロニスープ		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) りんご ウインナー(豚肉)、トマトソース(大豆)、洋だし(大豆、豚肉) 鶏肉、えだまめ(大豆)、しょうゆ(大豆)、チキンピジョン(鶏肉)
5水		ごはん ハンバーグのあまみそかけ ゆでやさい 五目きんぴら			ハンバーグ しょうゆ	ハンバーグ(大豆、鶏肉、豚肉)、赤みそ(大豆) 豚肉、揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
6木		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 パンキンカレー 一口ブルーベリーゼリー			カレールウ、オイスターソース	豚肉、豆乳(大豆)、カレールウ(大豆、豚肉、りんご)、オイスターソース(大豆)
7金		ごはん めひかりフライ(小2こ、中3こ) そえやさい さといもの含め煮			めひかりフライ しょうゆ	いか、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
11火		ごはん ちくわの米粉いそべ揚げ(2こ) くりとさつまいもの甘辛煮 豚汁			しょうゆ	しょうゆ(大豆) 豚肉、豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)
12水		ごはん レバー入りつくね(小2こ、中3こ) そえやさい 親子煮	卵		しょうゆ	鶏肉、しょうゆ(大豆) レバー入りつくね(大豆、鶏肉)
13木	皿	白玉うどん りんご(小1こ、中2こ) 大豆のいそ煮 カレーあんかけ 角チーズ		角チーズ	しょうゆ 白玉うどん しょうゆ しょうゆ、カレールウ	りんご 大豆、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) 鶏肉、しょうゆ(大豆)、カレールウ(大豆、豚肉、りんご)
14金		ごはん ひじきとツナのそぼろ丼 呉汁 みかん			しょうゆ	まぐろ油漬(大豆)、しょうゆ(大豆) 鶏肉、大豆、油揚げ(大豆)、豆乳(大豆)、白みそ(大豆)
17月		ごはん さんまのみぞれ煮 そえやさい とりだんご汁 ひじきふりかけ			さんまのみぞれ煮 しょうゆ ひじきふりかけ	さんまのみぞれ煮(大豆) とりだんご(鶏肉)、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆) ひじきふりかけ(大豆、ごま)
18火		ごはん しそしゅうまい(小1こ、中2こ) パンサンデー P中華ドレッシング マーボー豆腐			しそしゅうまい P中華ドレッシング しょうゆ	しそしゅうまい(大豆、鶏肉、豚肉、ごま) P中華ドレッシング(大豆、鶏肉、りんご、ごま) 豆腐(大豆)、豚肉、大豆、赤みそ(大豆)、とりレバー(鶏肉)、しょうゆ(大豆)、トウバンジャン(大豆)、ごま油(ごま)
19水	皿	米粉パン(小麦入り) キャベツミンチカツ バターコーン 卵スープ		米粉パン バター	米粉パン キャベツミンチカツ しょうゆ	米粉パン(大豆) キャベツミンチカツ(大豆、鶏肉、豚肉) えだまめ(大豆) しょうゆ(大豆)、ベーコン(豚肉)、チキンピジョン(鶏肉)
20木		とり五目ごはん ごぼうと豚肉の南蛮煮 秋のふきよせ汁 かぼちゃマフィン	卵		とり五目ごはん しょうゆ しょうゆ	とり五目ごはん(大豆、鶏肉) 豚肉、赤みそ(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま、ごま油(ごま) えだまめ(大豆)、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) かぼちゃマフィン(大豆)
21金		ごはん 春巻 そえやさい やさいの中華クリーム煮		牛乳、生クリーム	春巻	春巻(大豆、豚肉、ごま) 鶏肉、えだまめ(大豆)
24月		ごはん さばのみそ煮 れんごんのいためもの ふのすまし汁 お米のパパロア [㊦]			しょうゆ ふ、しょうゆ	さばのみそ煮(さば、大豆) しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま) 鶏肉、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆) お米のパパロア(大豆)
25火	皿	りんごパン オムレツ やさいソテー ハヤシシチュー	オムレツ	りんごパン	りんごパン ハヤシルウ、ドミグラスソース	りんごパン(大豆、りんご) 豚肉、豆乳(大豆)、ハヤシルウ(大豆、豚肉)、ドミグラスソース(鶏肉)、トマトソース(大豆)、洋だし(大豆、豚肉)
26水		ごはん かれいフライ Pソース ゆでやさい やさいの炊き合せ			かれいフライ しょうゆ	鶏肉、高野豆腐(大豆)、揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)
27木		ごはん すき焼き 豆腐汁 みかん			しょうゆ しょうゆ	牛肉、しょうゆ(大豆) 豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
28金		ごはん 中華サラダ P塩ドレッシング 酢豚 小魚			P塩ドレッシング しょうゆ、オイスターソース	P塩ドレッシング(大豆、鶏肉、ごま) 豚肉、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆)
31月		ごはん あじの青のりフライ 切干しだいごんのサラダ Pごまドレッシング みそ汁			あじの青のりフライ Pごまドレッシング	Pごまドレッシング(大豆、ごま) 豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、白みそ(大豆)、赤みそ(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。