




令和6年2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
1 木		ごはん ごぼうサラダ Pごまドレッシング すき焼き 型抜きいちごレアチーズ				Pごまドレッシング ふ、しょうゆ Pごまドレッシング(ごま、大豆) 豚肉、焼豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
2 金		ごはん いわしのかば焼き 赤しそあえ 生揚げのくず煮 節分豆			しょうゆ しょうゆ	しょうゆ(大豆) 鶏肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) 節分豆(大豆)
5 月		ごはん いか天ぷら P天つゆ ゆでやさい ごまみそ煮			いか天ぷら P天つゆ	いか天ぷら(いか) P天つゆ(大豆) ごま、赤みそ(大豆)
6 火		ロールパン ハンバーグのワインソースかけ そえやさい コンソメスープ コーヒー糖	ロールパン		ロールパン ハンバーグ しょうゆ	ロールパン(大豆) ハンバーグ(豚肉、鶏肉、大豆) 鶏肉、えだまめ(大豆)、しょうゆ(大豆)、チキンブイヨン(鶏肉)
7 水		麦ごはん ひじきとツナのそぼろ丼 ざつまい いよかん			しょうゆ	えだまめ(大豆)、しょうゆ(大豆) 鶏肉、油揚げ(大豆)、豆腐(大豆)、赤みそ(大豆)、白みそ(大豆)
8 木		ごはん 中華サラダ Pパンパンジードレッシング 酢豚 小魚			しょうゆ、オイスターソース	Pパンパンジードレッシング(大豆、ごま) 豚肉、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆)
9 金		ごはん 豚キムチ丼 コーン卵スープ ガトーショコラ	卵		しょうゆ、白菜キムチ しょうゆ	豚肉、しょうゆ(大豆)、白菜キムチ(大豆、りんご) ローズハム(豚肉)、チキンブイヨン中華(鶏肉)、しょうゆ(大豆) ガトーショコラ(大豆)
13 火		麦ごはん たれつき肉だんご(小2こ、中3こ) ツナやさしいため 五目汁 しそひじきの佃煮			たれつき肉だんご しょうゆ しそひじきの佃煮	たれつき肉だんご(豚肉、鶏肉、大豆) 鶏肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) しそひじきの佃煮(大豆)
14 水		ソフトめん かぼちゃコロツケ やさいソテー 肉みそかけ			ソフトめん かぼちゃコロツケ しょうゆ、テンメンジャン	かぼちゃコロツケ(大豆、鶏肉) 豚肉、とりレバー(鶏肉)、赤みそ(大豆)、テンメンジャン(大豆、ごま)、しょうゆ(大豆)、トウバンジャン(大豆)、ごま油(ごま)
15 木		ごはん さんまのみぞれ煮 そえやさい 筑前煮			さんまのみぞれ煮 しょうゆ	さんまのみぞれ煮(大豆) 鶏肉、高野豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
16 金		ごはん 青じそ春巻 そえやさい 中華いため煮	うずら卵		青じそ春巻 豆腐ミートボール、オイスターソース、しょうゆ	青じそ春巻(鶏肉、大豆) 豚肉、豆腐ミートボール(鶏肉、大豆、豚肉)、えだまめ(大豆)、オイスターソース(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
19 月		ごはん さばのてり焼き 海そうサラダ P和風ドレッシング 生揚げとだいごんのいため煮			さばのてり焼き しょうゆ	さばのてり焼き(さば、大豆) 豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
20 火		麦ごはん すりみ入りコーンしゅうまい(小2こ、中3こ) そえやさい マーボー豆腐 ココア糖			すりみ入りコーンしゅうまい しょうゆ	すりみ入りコーンしゅうまい(大豆、豚肉) 豚肉、とりレバー(鶏肉)、豆腐(大豆)、大豆、赤みそ(大豆)、しょうゆ(大豆)、トウバンジャン(大豆)、ごま油(ごま) ココア糖(大豆)
21 水		(小) ごはん (中) 赤飯 一口カツ Pソース ゆでやさい すまし汁 (中) お祝いいちごケーキ			一口カツ しょうゆ	一口カツ(豚肉、大豆) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆) (中) お祝いいちごケーキ(大豆)
22 木		サンドイッチロール ピザドッグ ポテトスープ煮 スティックチーズ はるみみかん	サンドイッチロール		サンドイッチロール しょうゆ スティックチーズ	サンドイッチロール(大豆) ウインナー(豚肉)、ピザソース(りんご、大豆) 豚肉、えだまめ(大豆)、洋だし(大豆、豚肉)、しょうゆ(大豆)
26 月		ごはん いわしの梅煮 切干しだいごんのいため煮 飛鳥汁			いわしの梅煮 しょうゆ 牛乳	いわしの梅煮(大豆) 油揚げ(大豆)、ごま、しょうゆ(大豆) 鶏肉、生揚げ(大豆)、白みそ(大豆)
27 火		麦ごはん ミンチカツ そえやさい けんちん汁 やさいふりかけ			ミンチカツ しょうゆ	ミンチカツ(豚肉、大豆) 豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
28 水		ごはん やさいサラダ Pコーンクリーミードレッシング シーフードカレー (中) 角チーズ			カレールウ、オイスターソース (中) 角チーズ	いか、えだまめ(大豆)、カレールウ(豚肉、りんご)、豆乳(大豆)、オイスターソース(大豆)、洋だし(大豆、豚肉)
29 木		サンドイッチパンズ フィッシュバーガー(たらフライ) ケチャップソース フィッシュバーガー(ゆでやさい) かぼちゃのポタージュスープ	サンドイッチパンズ		サンドイッチパンズ たらフライ	サンドイッチパンズ(大豆) たらフライ(大豆) ケチャップソース(大豆) 鶏肉、豆乳(大豆)、洋だし(大豆、豚肉)、チキンブイヨン(鶏肉)

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

8品目のうち、以下の6品目は学校給食で使用しません。
× えび、かに、くるみ、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

20品目のうち、以下の6品目は学校給食で使用しません。
× あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ、
バナナ、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。

