

# 令和6年3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
1 金	■	ごはん				
		ごまだれ肉だんご(小2こ、中3こ)				ごまだれ肉だんご(大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま)
		大豆のいそ煮			しょうゆ	大豆、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
		ゆばのすまし汁			しょうゆ	鶏肉、ゆば(大豆)、しょうゆ(大豆)
		ひなあられ				
4 月	■	ごはん				
		子持ちししゃもフライ(小2こ、中3こ)			子持ちししゃもフライ	
		Pソース				
		ゆでやさい				
		豚汁				豚肉、豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)
5 火	■	ごまひじきの佃煮			ごまひじきの佃煮	ごまひじきの佃煮(大豆、ごま)
		麦ごはん				
		やさいサラダ				えだまめ(大豆)
		Pコーンクリーミードレッシング				
		カレーライス			カレールウ、オイスターソース	豚肉、カレールウ(豚肉、りんご)、豆乳(大豆)、オイスターソース(大豆)
6 水	■	いもけんぴ入り小魚				
		皿 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)
		米粉コロケバーガー(米粉コロケ)				米粉コロケ(牛肉、豚肉)
		ケチャップソース				ケチャップソース(大豆)
		米粉コロケバーガー(ゆでやさい)				
7 木	■	ミートボールとやさいのスープ煮			しょうゆ	ミートボール(大豆、鶏肉、豚肉)、しょうゆ(大豆)、チキンブイヨン(鶏肉)
		皿 ソフトめん			ソフトめん	
		きのこやさいのソテー				ロースハム(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉)
		ミートソース			ハヤシルウ	豚肉、大豆、えだまめ(大豆)、ハヤシルウ(大豆、豚肉)
		きよみかん				
8 金	■	(小)赤飯(中)ごはん				
		米粉ほきフライ				
		そえやさい				ロースハム(豚肉)
		沢煮わん			しょうゆ	豚肉、高野豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
		(小)お祝いいちごケーキ				(小)お祝いいちごケーキ(大豆)
11 月	■	(中)スティックチーズ		(中)スティックチーズ		
		麦ごはん				
		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(大豆、鶏肉、豚肉)、しょうゆ(大豆)
		ゆでやさい				
		石狩汁		バター		さけ、生揚げ(大豆)、白みそ(大豆)、赤みそ(大豆)
12 火	■	味付乾燥豆腐			味付乾燥豆腐	味付乾燥豆腐(大豆)
		ごはん				
		ほうれんそう入りオムレツ	ほうれんそう入りオムレツ			ほうれんそう入りオムレツ(鶏肉)
		ツナやさしいため				
		牛肉とトマトのすき焼き			ふ、しょうゆ	牛肉、焼豆腐(大豆)、えだまめ(大豆)、しょうゆ(大豆)
13 水	■	ココア糖				ココア糖(大豆)
		麦ごはん				
		とり丼			しょうゆ	鶏肉、えだまめ(大豆)、しょうゆ(大豆)
		だんご汁			しょうゆ	油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
		はっさく				
14 木	■	ごはん				
		にしんのしょうが煮			にしんのしょうが煮	にしんのしょうが煮(大豆)
		切干しだいごんの煮つけ			しょうゆ	油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
		かき玉汁	卵		しょうゆ	鶏肉、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
		一口アセロゼリー				
15 金	■	ごはん				
		ひじき入りぎょうざ(小2こ、中3こ)			ひじき入りぎょうざ	ひじき入りぎょうざ(鶏肉、豚肉、大豆、ごま)
		そえやさい				
		マーボー豆腐			しょうゆ	豚肉、豆腐(大豆)、とりレバー(鶏肉)、大豆、赤みそ(大豆)、しょうゆ(大豆)
		小魚				トウバンジャン(大豆)、ごま油(ごま)
18 月	■	ごはん				
		とり肉のさっくりフライ				とり肉のさっくりフライ(鶏肉)
		コーンソテー				えだまめ(大豆)
		春やさいたっぷりスープ煮			しょうゆ	しょうゆ(大豆)
19 火	■	皿 ロールパン		ロールパン	ロールパン	ロールパン(大豆)
		ビーンズサラダ				ミックスビーンズ(大豆)
		P卵無マヨネーズ				P卵無マヨネーズ(大豆)
		米粉のホワイトシチュー		チーズ、牛乳、生クリーム		鶏肉、洋だし(大豆、豚肉)
		一口洋なしゼリー				
21 木	■	ごはん				
		ピビンバ			しょうゆ、オイスターソース	豚肉、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆)、コチュジャン(大豆)
		キャベツ入りしゅうまい(小2こ、中3こ)			キャベツ入りしゅうまい	キャベツ入りしゅうまい(大豆、豚肉)
		はるさめスープ	うずら卵		しょうゆ	しょうゆ(大豆)、チキンブイヨン中華(鶏肉)、ごま油(ごま)
		コーヒー糖				

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。

