

令和6年5月分 28品目アレルギー表示

豊橋市北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	水	ごはん ヒレカツ(小1こ、中2こ) Pソース ゆでやさい 若竹汁			ヒレカツ しょうゆ	ヒレカツ(豚肉) Pソース(大豆、りんご) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
2	木	ごはん 生揚げのごまみそいため もずく汁 かしわもち			しょうゆ しょうゆ	生揚げ(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、ごま油(ごま) しょうゆ(大豆)
7	火	ごはん ミンチカツ 茎わかめのきんぴら 白みそ汁 かつおぶりかけ			ミンチカツ しょうゆ	ミンチカツ(大豆、豚肉) 揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま 豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、白みそ(大豆)
8	水	ごはん たけのこの土佐煮 いり豆腐 豆乳プリンタルト	卵		しょうゆ しょうゆ	油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) 豆腐(大豆)、鶏肉、えだまめ(大豆)、しょうゆ(大豆) 豆乳プリンタルト(大豆)
9	木	麦ごはん アスパラサラダ Pコーンクリームドレッシング ほたて入りカレーライス ハスカップゼリー			カレールウ、オイスターソース	鶏肉、カレールウ(豚肉、りんご、大豆)、豆乳(大豆)、オイスターソース(大豆)
10	金	ごはん 子持ちししゃもフライ(小2こ、中3こ) Pソース ゆでやさい じゃがいもの含め煮			子持ちししゃもフライ しょうゆ	Pソース(大豆、りんご) 鶏肉、揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)
13	月	ごはん さばのみそ煮 やさしいため かき玉汁 お抹茶大豆	卵		しょうゆ	さばのみそ煮(さば、大豆) 鶏肉、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆) お抹茶大豆(大豆)
14	火	ごはん しゅうまい(小2こ、中3こ) 中華あえ P塩ドレッシング とり肉と生揚げの甘酢いため			しゅうまい しょうゆ	しゅうまい(大豆、豚肉) 鶏肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
15	水	ごはん あじの青のりフライ そえやさい 豚汁			あじの青のりフライ	あじの青のりフライ(大豆) 豚肉、豆腐(大豆)、赤みそ(大豆)
16	木	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		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(大豆、鶏肉、豚肉) 鶏肉、えだまめ(大豆)、チキンブイヨン(鶏肉)、しょうゆ(大豆)
17	金	麦ごはん 青じそ春巻 そえやさい マーボー豆腐			青じそ春巻 しょうゆ	青じそ春巻(大豆、鶏肉) 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)
20	月	ごはん 揚げどりのレモンソースかけ そえやさい 打ち豆汁			しょうゆ	鶏肉、しょうゆ(大豆) 打ち豆(大豆)、長いも(やまいも)、生揚げ(大豆)、白みそ(大豆)
21	火	ごはん 肉だんごの甘酢あんかけ(小2こ、中3こ) もやしソテー 中華スープ煮 ーロアセロラゼリー			肉だんごの甘酢あんかけ しょうゆ	肉だんごの甘酢あんかけ(大豆、鶏肉、豚肉) ごま油(ごま) 豆腐(大豆)、鶏肉、しょうゆ(大豆)、チキンブイヨン中華(鶏肉)
22	水	麦ごはん ドライカレー オムレツ やさいのスープ煮 角チーズ	オムレツ		しょうゆ、カレールウ しょうゆ	豚肉、大豆、洋だし(大豆、豚肉)、しょうゆ(大豆)、カレールウ(豚肉、りんご、大豆) ロースハム(豚肉)、しょうゆ(大豆)、チキンブイヨン(鶏肉)
23	木	白玉うどん 白身魚のかりかりフライ Pソース ゆでやさい 五目うどん			白玉うどん しょうゆ	Pソース(大豆、りんご) 鶏肉、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
24	金	クロスロール ウインナーソーセージ(2こ) ポテトサラダ P卵無マヨネーズ ポークビーンズ		クロスロール	クロスロール	クロスロール(大豆) ウインナーソーセージ(豚肉) P卵無マヨネーズ(大豆) 豚肉、大豆、洋だし(大豆、豚肉)
27	月	ごはん ひじき入りぎょうざ(小2こ、中3こ) そえやさい 中華コンソメスープ 小魚			ひじき入りぎょうざ しょうゆ	ひじき入りぎょうざ(大豆、鶏肉、豚肉、ごま) 豚肉、豆腐(大豆)、チキンブイヨン中華(鶏肉)、しょうゆ(大豆)
28	火	ごはん いわしのしょうが煮 そえやさい 肉だんごとやさいのうま煮			いわしのしょうが煮 しょうゆ	いわしのしょうが煮(大豆) 肉だんご(大豆、鶏肉、豚肉)、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
29	水	ごはん ピリ辛ひじき丼 やさいスープ ひよこ豆フライ			しょうゆ しょうゆ	豚肉、赤みそ(大豆)、えだまめ(大豆)、トウバンジャン(大豆)、しょうゆ(大豆) ウインナー(豚肉)、チキンブイヨン中華(鶏肉)、しょうゆ(大豆)
30	木	スライスパン ミニトマト(小1こ、中2こ) ウインナーとやさいのソテー クリーム煮 大豆チョコスブレッド		スライスパン	スライスパン	スライスパン(大豆) ウインナー(豚肉) 鶏肉、洋だし(大豆、豚肉) 大豆チョコスブレッド(大豆)
31	金	麦ごはん ぶりのみりん焼き 青じそサラダ P和風ドレッシング がんもどきとやさいの煮つけ			ぶりのみりん焼き しょうゆ	ぶりのみりん焼き(大豆) がんもどき(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

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。

