




令和6年6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 白はんぺんの米粉いそべ揚げ 大豆の煮物 豚汁			しょうゆ	大豆、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) 豚肉、豆腐(大豆)、赤みそ(大豆)
4火	皿	ミルクロール ほうれんそう入りオムレツ アスパラのソテー ハヤシシチュー	ほうれんそう入りオムレツ	ミルクロール	ミルクロール ハヤシルウ、ドミグラスソース	ミルクロール(大豆) ほうれんそう入りオムレツ(鶏肉) ロースハム(豚肉) 豚肉、豆乳(大豆)、洋だし(大豆、豚肉)、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)
5水		ごはん ぎょうざ(小2こ、中高3こ) そえやさい 八宝菜			ぎょうざ しょうゆ、オイスターソース	ぎょうざ(豚肉、大豆、ごま) 豚肉、いか、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆)、ごま油(ごま)
6木	皿	中華めん じゃがいもとウインナーのソテー ジャージャーめん ブルーベリータルト			中華めん しょうゆ、テンメンジャン	ウインナー(豚肉) 豚肉、大豆、とりレバー(鶏肉)、赤みそ(大豆)、しょうゆ(大豆)、トウバンジャン(大豆) テンメンジャン(大豆、ごま)、ごま油(ごま) ブルーベリータルト(大豆)
7金		麦ごはん 青じそとトマトの豊橋豚キムチ 肉だんごのスープ煮 (小) 小魚 (中高) メロン			白菜キムチ、しょうゆ 豆腐ミートボール、しょうゆ	豚肉、白菜キムチ(大豆、りんご)、しょうゆ(大豆) 豆腐ミートボール(大豆、鶏肉、豚肉)、ごま、しょうゆ(大豆)
10月		ごはん いわしの梅煮 そえやさい 五目きんぴら			いわしの梅煮 しょうゆ	いわしの梅煮(大豆) 豚肉、ごま、ごま油(ごま)、しょうゆ(大豆)
11火		ごはん いかフライ Pソース ゆでやさい じゃがいものカレーいため 味付乾燥豆腐			いかフライ しょうゆ 味付乾燥豆腐	いかフライ(いか、大豆) Pソース(大豆、りんご) 豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) 味付乾燥豆腐(大豆)
12水		麦ごはん ツナそぼろ丼 あわせみそ汁 (小) メロン (中高) 小魚			しょうゆ	しょうゆ(大豆) 鶏肉、豆腐(大豆)、赤みそ(大豆)、白みそ(大豆)
13木		ごはん 春巻 そえやさい 豚肉とたっぷりやさいのスープ			春巻 しょうゆ、とりがらスープ	春巻(大豆、豚肉、ごま) 豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、とりがらスープ(鶏肉)、ごま油(ごま)
14金		ごはん さばの銀紙焼き ミニトマト(小1こ、中高2こ) 親子煮	卵		しょうゆ、白しょうゆ	さばの銀紙焼き(さば、大豆) 鶏肉、高野豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、白しょうゆ(大豆)
17月		ごはん すりみ入りしのだの含め煮 やさいの炊き合わせ わかめふりかけ 冷凍みかん			しょうゆ しょうゆ	すりみ入りしのだ(大豆)、しょうゆ(大豆) 鶏肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) わかめふりかけ(ごま)
18火		麦ごはん コーンサラダ Pコーンクリーミードレッシング ごろっとSUN★SUN豊橋カレー 一口ももゼリー	うずら卵		カレールウ	えだまめ(大豆) 豚肉、カレールウ(豚肉、りんご、大豆) 一口ももゼリー(もも)
19水		ごはん 米粉ほきフライ Pソース ゆでやさい とりだんご汁			しょうゆ	Pソース(大豆、りんご) とりだんご(鶏肉)、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
20木		麦ごはん しそしゅうまい(小2こ、中高3こ) そえやさい 夏!! マーボー お茶プリン			しそしゅうまい しょうゆ、テンメンジャン	しそしゅうまい(大豆、鶏肉、豚肉、ごま) 豆腐(大豆)、豚肉、大豆、とりレバー(鶏肉)、赤みそ(大豆)、しょうゆ(大豆)、トウバンジャン(大豆) テンメンジャン(大豆、ごま)、ごま油(ごま) お茶プリン(大豆)
21金	皿	サンドイッチパンズ ハムカツサンド(チキンハムカツ) ケチャップソース ハムカツサンド(ゆでやさい) ほたてのクリームスープ		サンドイッチパンズ	サンドイッチパンズ 牛乳、生クリーム	サンドイッチパンズ(大豆) チキンハムカツ(鶏肉、大豆) ケチャップソース(大豆) チキンピジョン(鶏肉)
24月		ごはん とりのてり焼き そえやさい 五目煮 ごまひじきの佃煮			しょうゆ ごまひじきの佃煮	とりのてり焼き(鶏肉、大豆) ごまひじきの佃煮(大豆、ごま)
25火	皿	米粉パン(小麦入り) 愛知のやさいコロッケ そえやさい 豊橋やさいたっぷりラタトゥイユ 一口蒲郡みかんゼリー		米粉パン	米粉パン	米粉パン(大豆) 豚肉、洋だし(大豆、豚肉)
26水		ごはん ハンバーグの和風あんかけ やさしいため 白みそ汁			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) ロースハム(豚肉) 生揚げ(大豆)、白みそ(大豆)
27木		ごはん チキンカツ Pソース ゆでやさい かんぴょうの卵とじ汁	卵		チキンカツ しょうゆ	チキンカツ(大豆、鶏肉) Pソース(大豆、りんご) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
28金		ごはん にしんの塩焼き そえやさい じゃがいものそぼろ煮			しょうゆ	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。