

令和7年10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 とりのてり焼き そえやさい ツナと大豆の煮つけ			しょうゆ	とりのてり焼き(鶏肉、大豆) 大豆、しょうゆ(大豆)
2	木		ごはん れんこんサンドフライ 赤しそあえ だんご汁 月見ゼリー 			れんこんサンドフライ しょうゆ	れんこんサンドフライ(大豆、鶏肉) 鶏肉、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) 月見ゼリー(りんご)
3	金		ごはん いわしのしょうが煮 ごまあえ やさいの炊き合わせ			いわしのしょうが煮 しょうゆ しょうゆ	いわしのしょうが煮(大豆) ごま、しょうゆ(大豆) 鶏肉、揚げはんぺん(大豆)、高野豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
6	月		ごはん あじの青のりフライ 切干しだいこんとひじきのサラダ Pごまドレッシング ながいものみそ汁			あじの青のりフライ	あじの青のりフライ(大豆) Pごまドレッシング(ごま) ながいも(やまいも)、豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、白みそ(大豆)、赤みそ(大豆)
7	火		サンドイッチロール りんご チリドッグ やさいスープ スティックチーズ		サンドイッチロール	サンドイッチロール しょうゆ	サンドイッチロール(大豆) りんご ウインナーソーセージ(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉)、トマトソース(大豆) 鶏肉、しょうゆ(大豆)、チキンピュイオン(鶏肉)
8	水		ごはん 中華サラダ P塩中華ドレッシング 酢豚			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)
9	木		ごはん レバー入りつくね(小2こ、中3こ) 塩こんぶあえ 親子煮	卵		塩こんぶ しょうゆ	レバー入りつくね(大豆、鶏肉) 塩こんぶ(大豆)、ごま、ごま油(ごま) 鶏肉、しょうゆ(大豆)
10	金		麦ごはん やさいサラダ Pコーンクリーミードレッシング 米粉ハンブキンカレー お抹茶大豆			オイスターソース	豚肉、大豆粉(大豆)、オイスターソース(大豆) お抹茶大豆(大豆)
14	火		ごはん めひかりフライ(小2こ、中3こ) Pソース ゆでやさい やさいとがんもどきの煮つけ			めひかりフライ しょうゆ	Pソース(りんご、大豆) 豚肉、がんもどき(大豆)、しょうゆ(大豆)
15	水		麦ごはん 豚丼 豆腐汁 みかん			しょうゆ しょうゆ	豚肉、えだまめ(大豆)、しょうゆ(大豆) 豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
16	木		米粉パン(小麦入り) 青じそ入りミンチカツ えだまめとコーンのソテー トマトと卵のスープ	卵	米粉パン	米粉パン 青じそ入りミンチカツ しょうゆ	米粉パン(大豆) 青じそ入りミンチカツ(大豆、鶏肉、豚肉) えだまめ(大豆) 鶏肉、チキンピュイオン(鶏肉)、しょうゆ(大豆)
17	金		ごはん にしんの塩焼き ぎんびらごぼう みそ汁 一口ももゼリー			しょうゆ	豚肉、ごま、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま) 生揚げ(大豆)、赤みそ(大豆) 一口ももゼリー(もも)
20	月		麦ごはん 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)
21	火		くろロール ビーンズサラダ P卵無マヨネーズ マカロニのクリーム煮		くろロール	くろロール マカロニ	くろロール(大豆) 大豆、青大豆(大豆) P卵無マヨネーズ(大豆) 鶏肉、洋だし(大豆、豚肉)
22	水		中華めん 青じそ入り米粉揚げぎょうざ(小2こ、中3こ) そえやさい やさいラーメン (中) 小魚			中華めん しょうゆラーメンの素、とりガラスープ	青じそ入り米粉揚げぎょうざ(大豆、豚肉) 豚肉、ごま油(ごま)、しょうゆラーメンの素(大豆、鶏肉、豚肉)、とりガラスープ(鶏肉)
23	木		ごはん ハンバーグのあまみそかけ ゆでやさい さといもの含め煮			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) 生揚げ(大豆)、いか、しょうゆ(大豆)
24	金		ごはん 春巻 もやしいため うずら卵スープ	うずら卵		春巻 しょうゆ	春巻(大豆、豚肉、ごま) しょうゆ(大豆)、チキンピュイオン中華(鶏肉)
27	月		麦ごはん ひじきとツナのそぼろ丼 呉汁 みかん			しょうゆ	しょうゆ(大豆) 大豆、油揚げ(大豆)、豆乳(大豆)、白みそ(大豆)
28	火		ごはん 揚げどりのレモンソースかけ そえやさい 秋のふきよせ汁 さけふりかけ			しょうゆ しょうゆ	鶏肉、しょうゆ(大豆) 油揚げ(大豆)、えだまめ(大豆)、しょうゆ(大豆) さけふりかけ(さけ、ごま、大豆)
29	水		ごはん さばのみそ煮 れんこんのいためもの 生揚げのくず煮			しょうゆ しょうゆ	さばのみそ煮(さば、大豆) しょうゆ(大豆) 生揚げ(大豆)、豚肉、しょうゆ(大豆)
30	木		ミルクロール ほうれんそう入りオムレツ ベーコンとやさいのソテー 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	ミルクロール(大豆) ベーコン(豚肉、大豆) 豚肉、大豆粉(大豆)、ハヤシルウ(大豆、豚肉)、ドミグラスソース(鶏肉)、洋だし(大豆、豚肉)、トマトソース(大豆)
31	金		麦ごはん すりみ入りコーンしゅうまい(小1こ、中2こ) Pしょうゆ ゆでやさい マーボー豆腐			すりみ入りコーンしゅうまい Pしょうゆ しょうゆ	すりみ入りコーンしゅうまい(大豆、豚肉) Pしょうゆ(大豆) 豚肉、豆腐(大豆)、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)、ごま油(ごま)

必ずお読みください

【原材料として使用しない品目】

※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、マカダミアナッツ

3 その他

表示義務品目及び表示推奨品目以外で、以下の1品目は学校給食で使用しません。

× 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。