

令和7年11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
4	火		ごはん				
			ぶりの竜田揚げ			ぶりの竜田揚げ	ぶりの竜田揚げ(大豆)
			赤しそあえ				
			だいこんと生揚げのそぼろ煮			しょうゆ	生揚げ(大豆)、豚肉、しょうゆ(大豆)
5	水		ごはん				
			五目厚焼卵	五目厚焼卵		五目厚焼卵	五目厚焼卵(大豆)
			大豆のいそ煮			しょうゆ	大豆、揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)
			ごま汁				鶏肉、豆腐(大豆)、豆乳(大豆)、ごま、白みそ(大豆)
6	木		コーヒー糖				
			サンドイッチロール		サンドイッチロール	サンドイッチロール	サンドイッチロール(大豆)
			次郎柿				
			ドライカレーサンド				豚肉、大豆、洋だし(大豆、豚肉)
7	金		やさいのスープ煮			しょうゆ	ウインナーソーセージ(豚肉)、しょうゆ(大豆)、チキンピュン(鶏肉)
			ごはん				
			さつまいもコロッケ			さつまいもコロッケ	さつまいもコロッケ(大豆)
			もやしとごまつなのおかかいため			しょうゆ	しょうゆ(大豆)
10	月		肉豆腐			しょうゆ	豚肉、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
			麦ごはん				
			ビビンバ			しょうゆ、オイスターソース	豚肉、ごま油(ごま)、オイスターソース(大豆)、コチュジャン(大豆)、しょうゆ(大豆)
			わかめスープ			しょうゆ	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)、チキンピュン中華(鶏肉)
11	火		みかん				
			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)
			そえやさい				
12	水		じゃがいもの含め煮			しょうゆ	揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)
			のりとかつおのふりかけ				
			スライスパン		スライスパン	スライスパン	スライスパン(大豆)
			ハンバーグサンド(ハンバーグ)			ハンバーグ	ハンバーグ(大豆、豚肉、鶏肉)
13	木		ハンバーグサンド(ゆでやさい)				
			ポトフ				ウインナーソーセージ(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉)
			一口洋なしゼリー				
			ごはん				
14	金		あじフライ			あじフライ	あじフライ(大豆)
			Pソース				Pソース(りんご、大豆)
			ゆでやさい				
			五目さんびら			しょうゆ	豚肉、揚げはんぺん(大豆)、ごま油(ごま)、しょうゆ(大豆)
17	月		麦ごはん				
			はるさめサラダ				
			P塩中華ドレッシング				
			マーボー豆腐			しょうゆ	豆腐(大豆)、豚肉、大豆、とりレバー(鶏肉)、赤みそ(大豆)、ごま油(ごま)、しょうゆ(大豆)
18	火		さつまいもとくりのタルト				トウバンジャン(大豆)
			ごはん				さつまいもとくりのタルト(大豆)
			ミンチカツ			ミンチカツ	ミンチカツ(豚肉、大豆)
			大豆サラダ				大豆
19	水		P卵無マヨネーズ				P卵無マヨネーズ(大豆)
			たぬぎ汁			しょうゆ	油揚げ(大豆)、ごま油(ごま)、しょうゆ(大豆)
			ごはん				
			さんまの銀紙焼き				さんまの銀紙焼き(大豆)
20	木		ミニトマト(小1こ、中2こ)				
			高野豆腐の卵とじ	卵		しょうゆ	高野豆腐(大豆)、鶏肉、しょうゆ(大豆)
			五穀ごはん				
			ハムとやさいのいためもの				ロースハム(豚肉)
25	火		米粉カレーライス			オイスターソース	豚肉、大豆粉(大豆)、えだまめ(大豆)、オイスターソース(大豆)
			角チーズ		角チーズ		
			ソフトめん			ソフトめん	
			りんご				りんご
26	水		ベーコンとキャベツのソテー				ベーコン(豚肉、大豆)
			ミートソース			ハヤシルウ	豚肉、大豆、ハヤシルウ(大豆、豚肉)
			ごはん				
			しそしゅうまい(小2こ、中3こ)			しそしゅうまい	しそしゅうまい(鶏肉、豚肉、大豆、ごま)
27	木		もやしいため				
			八宝菜	うずら卵		しょうゆ、オイスターソース	豚肉、いか、ごま油(ごま)、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆)
			ごはん				
			揚げどりのやさいあんかけ(揚げどり)				鶏肉
28	金		揚げどりのやさいあんかけ(やさいの甘酢いため)			しょうゆ	しょうゆ(大豆)、りんご酢(りんご)
			なめこ汁				豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)
			小魚				
			ロールパン		ロールパン	ロールパン	ロールパン(大豆)
29	土		ウインナーとやさいのケチャップいため				ウインナーソーセージ(豚肉)、えだまめ(大豆)
			米粉ホワイトシチュー		牛乳、チーズ、生クリーム		鶏肉、洋だし(豚肉、大豆)
			ごはん				
			いかフライのレモンソースかけ			いかフライ、しょうゆ	いかフライ(いか、大豆)、しょうゆ(大豆)
30	日		そえやさい				
			さつま汁				鶏肉、生揚げ(大豆)、麦みそ(大豆)

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。

