

令和7年12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	月		ごはん				
			チキンカツ			チキンカツ	チキンカツ(鶏肉、大豆)
			Pソース				Pソース(りんご、大豆)
			ゆでやさい				
			のっぺい汁			しょうゆ	豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
2	火		かつおふりかけ				
			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)
			塩こんぶあえ			塩こんぶ	塩こんぶ(大豆)、ごま、ごま油(ごま)
			豚汁				豚肉、豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)
3	水		中華めん			中華めん	
			ミニトマト(小1こ、中2こ)				
			青じそ入り米粉揚げぎょうざ(小2こ、中3こ)				青じそ入り米粉揚げぎょうざ(大豆、豚肉)
			やさいラーメン			しょうゆラーメンの素 とりガラスープ、しょうゆ	豚肉、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)、しょうゆ(大豆)
			角チーズ		角チーズ		ごま油(ごま)
4	木		ごはん				
			れんごんのごまネーズいため			しょうゆ	ごま、しょうゆ(大豆)、卵無マヨネーズ(大豆)
			すき焼き			ふ、しょうゆ	豚肉、焼豆腐(大豆)、えだまめ(大豆)、しょうゆ(大豆)
			小魚				
			麦ごはん				
5	金		すりみ入りコーンしゅうまい(小1こ、中2こ)			すりみ入りコーンしゅうまい	すりみ入りコーンしゅうまい(大豆、豚肉)
			Pしょうゆ			Pしょうゆ	Pしょうゆ(大豆)
			ゆでやさい				
			マーボー豆腐			しょうゆ	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)
8	月		ごはん				
			れんごん入りコロッケ			れんごん入りコロッケ	れんごん入りコロッケ(大豆、鶏肉)
			やさしいため				ベーコン(豚肉、大豆)
			アカモク入りつみれ汁			しょうゆ	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
9	火		ミルクロール		ミルクロール	ミルクロール	ミルクロール(大豆)
			りんご				りんご
			とり肉とやさいのバジルソテー				鶏肉
			ポタージュスープ		牛乳、生クリーム チーズ、バター		ベーコン(豚肉、大豆)、洋だし(大豆、豚肉)
10	水		麦ごはん				
			ウインナーとやさいのソテー				ウインナーソーセージ(豚肉)、えだまめ(大豆)
			米粉カレーライス				豚肉、大豆粉(大豆)
			ごはん				
			肉やさしいため			しょうゆ	豚肉、ごま、コチュジャン(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
11	木		キムチなべ			とりだんご、白菜キムチ しょうゆ、とりガラスープ	とりだんご(鶏肉、大豆)、豆腐(大豆)、白菜キムチ(大豆、りんご)、しょうゆ(大豆)
							とりガラスープ(鶏肉)
			みかん				
			コーヒー糖				
12	金		ごはん				
			いわしの梅煮			いわしの梅煮	いわしの梅煮(大豆)
			たくあんあえ				
			親子煮	卵		しょうゆ	鶏肉、高野豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
15	月		ごはん				
			ごぼう入りつくね(小2こ、中3こ)				ごぼう入りつくね(大豆、豚肉、鶏肉)
			そえやさい				
			いも煮			しょうゆ	豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
16	火		麦ごはん				
			さばのみそ煮				さばのみそ煮(さば、大豆)
			そえやさい				
			肉じゃが			しょうゆ	豚肉、しょうゆ(大豆)
17	水		ごはん				
			かぼちゃ入りミンチカツ			かぼちゃ入りミンチカツ	かぼちゃ入りミンチカツ(大豆、豚肉)
			もやしとこまつなのおかいたため			しょうゆ	しょうゆ(大豆)
			根菜汁			しょうゆ	鶏肉、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
18	木		麦ごはん				
			ねぎみそ丼			しょうゆ	豚肉、豆乳(大豆)、赤みそ(大豆)、しょうゆ(大豆)
			うずら卵の中華スープ煮	うずら卵		しょうゆ	チキンブイヨン中華(鶏肉)、しょうゆ(大豆)
			みかん				
19	金		愛知のツイストパン		愛知のツイストパン	愛知のツイストパン	愛知のツイストパン(大豆)
			フライドチキン				フライドチキン(大豆、鶏肉)
			ミネストローネ				ウインナーソーセージ(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉)
			クリスマスチョコクレープ				クリスマスチョコクレープ(大豆)
22	月		ごはん				
			サーモンフライ			サーモンフライ	サーモンフライ(さけ、大豆)
			Pソース				Pソース(りんご、大豆)
			ゆでやさい				
			生揚げのいため煮			しょうゆ	豚肉、生揚げ(大豆)、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。

