

令和7年12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
1	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				
2	火		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)
		皿	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
3	水		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)
			ごはん			しょうゆ	ごま、しょうゆ(大豆)、卵無マヨネーズ(大豆)
			れんこんのごまネーズいため			ふ、しょうゆ	豚肉、焼豆腐(大豆)、えだまめ(大豆)、しょうゆ(大豆)
			すき焼き				
4	木		小魚				
		皿	中華めん			中華めん	
			ミニトマト(小1こ、中高2こ)				青じそ入り米粉揚げぎょうざ(大豆、豚肉)
			青じそ入り米粉揚げぎょうざ(小2こ、中高3こ)				
5	金		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) ごま油(ごま)
			角チーズ		角チーズ		
			ごはん			いわしの梅煮	いわしの梅煮(大豆)
			いわしの梅煮				
8	月		たくあんあえ	卵		しょうゆ	鶏肉、高野豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
			親子煮				
			ごはん				ごぼう入りつくね(大豆、豚肉、鶏肉)
			ごぼう入りつくね(小2こ、中高3こ)				
9	火		そえやさい			しょうゆ	豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
			いも煮				
			麦ごはん				ウインナーソーセージ(豚肉)、えだまめ(大豆)
			ウインナーとやさいのソテー				豚肉、大豆粉(大豆)
10	水		米粉カレーライス				
			ごはん				さばのみそ煮(さば、大豆)
			さばのみそ煮				
			そえやさい			しょうゆ	豚肉、しょうゆ(大豆)
11	木		肉じゃが				
			ごはん			れんこん入りコロッケ	れんこん入りコロッケ(大豆、鶏肉)
			れんこん入りコロッケ				ベーコン(豚肉、大豆)
			やさしいため			しょうゆ	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
12	金		アカモク入りつみれ汁				
			麦ごはん			しょうゆ	豚肉、豆乳(大豆)、赤みそ(大豆)、しょうゆ(大豆)
			ねぎみそ丼			しょうゆ	チキンピュン中華(鶏肉)、しょうゆ(大豆)
			うずら卵の中華スープ煮	うずら卵			
15	月		みかん				
			ごはん			にしんのしょうが煮	にしんのしょうが煮(大豆)
			にしんのしょうが煮			塩こんぶ	塩こんぶ(大豆)、ごま、ごま油(ごま)
			塩こんぶあえ				豚肉、豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)
16	火		豚汁				
			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(大豆、豚肉)
			かぼちゃ入りミンチカツ			しょうゆ	しょうゆ(大豆)
			もやしとこまつなのおかかいため			しょうゆ	鶏肉、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
17	水		根菜汁				
			ごはん			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)
			肉やさしいため			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)
			キムチなべ				
18	木		みかん				
			コーヒー糖				
		皿	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)
19	金		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)
			麦ごはん			すりみ入りコーンしゅうまい (小1こ、中高2こ)	すりみ入りコーンしゅうまい(大豆、豚肉)
			すりみ入りコーンしゅうまい			Pしょうゆ	Pしょうゆ(大豆)
22	月		Pしょうゆ				
			ゆでやさい			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)
			マーボー豆腐				
			ごはん			チキンカツ	チキンカツ(鶏肉、大豆)
			チキンカツ				Pソース(りんご、大豆)
			Pソース				
			ゆでやさい			しょうゆ	豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
			のっぺい汁				
			かつおぶりかけ				

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。