

令和7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
2月		ごはん			揚げぎょうざ	揚げぎょうざ(豚肉、大豆)
		揚げぎょうざ(小2こ、中3こ)			しょうゆ、とりガラスープ	豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、とりガラスープ(鶏肉)、ごま油(ごま)
		そえやさい				
3火		豚肉とたっぷりやさいのスープ			しょうゆ、とりガラスープ	豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、とりガラスープ(鶏肉)、ごま油(ごま)
	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)
		ほうれんそう入りオムレツ	ほうれんそう入りオムレツ			
4水		ベーコンとやさいのソテー				ベーコン(豚肉、大豆)
		ハヤシチュー			ハヤシルウ、ドミグラスソース	豚肉、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)
		ごはん			とりのてり焼き	とりのてり焼き(鶏肉、大豆)
5木		とりのてり焼き			きゅうり漬	きゅうり漬(大豆)
		きゅうりあえ			しょうゆ	豚肉、揚げはんぺん(大豆)、大豆、しょうゆ(大豆)
		五目煮				
6金		ごはん			いかフライ	いかフライ(いか、大豆)
		いかフライ				
		Pソース			しょうゆ	豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
9月		ゆでやさい				
		じゃがいものカレーいため				
		麦ごはん			白菜キムチ、しょうゆ	豚肉、白菜キムチ(大豆、りんご)、しょうゆ(大豆)
10火		青じそとトマトの豊橋豚キムチ			しょうゆ	肉だんご(鶏肉、豚肉、大豆)、ごま、しょうゆ(大豆)
		肉だんごのスープ煮				
		(小) メロン				
11水		(中) 小魚				
		ごはん			いわしのしょうが煮	いわしのしょうが煮(大豆)
		いわしのしょうが煮				
12木		たくあんあえ			しょうゆ	鶏肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
		やさいの炊き合わせ			米粉パン	米粉パン(大豆)
	皿	米粉パン(小麦入り)		米粉パン	キャベツミンチカツ	キャベツミンチカツ(牛肉、大豆、豚肉)
13金		キャベツミンチカツ				鶏肉、洋だし(大豆、豚肉)
		夏やさいとチキンのトマト煮				
		一口蒲郡みかんゼリー				
16月		中華めん			中華めん	ウインナー(豚肉)
		じゃがいもとウインナーのソテー			しょうゆ、テンメンジャン	豚肉、大豆、とりレバー(鶏肉)、赤みそ(大豆)、しょうゆ(大豆)、テンメンジャン(大豆、ごま)
		チャーシューめん				トウバンジャン(大豆、ごま)
17火		ごはん			チキンカツ	チキンカツ(鶏肉)
		チキンカツ				
		Pソース			しょうゆ	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
18水		ゆでやさい				
		かき玉汁	卵		しょうゆ	しょうゆ(大豆)
		麦ごはん				豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、米こうじみそ(大豆)
19木		ツナそぼろ丼			しょうゆ	
		かんぴょうのみそ汁				
		(小) 小魚				
20金		(中) メロン				
		ごはん				
		白はんぺんの米粉いそべ揚げ			しょうゆ	大豆、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
21火		こんぶ豆				豚肉、豆腐(大豆)、赤みそ(大豆)
		豚汁				
		麦ごはん				
22水		さばの銀紙焼き				さばの銀紙焼き(さば、大豆)
		ミニトマト(小1こ、中2こ)			しょうゆ	鶏肉、高野豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
		親子煮	卵			
23月		ごはん				
		コーンサラダ				えだまめ(大豆)
		Pコーンクリーミードレッシング				
24火		チキン米粉カレーライス				鶏肉、大豆
		ざつまいもチップス				
		麦ごはん			しそしゅうまい	しそしゅうまい(大豆、鶏肉、豚肉、ごま)
25水		しそしゅうまい(小2こ、中3こ)				
		そえやさい			しょうゆ、テンメンジャン	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)
		夏！！マーボー				テンメンジャン(大豆、ごま)
26木	皿	サンドイッチパンズ		サンドイッチパンズ	サンドイッチパンズ	サンドイッチパンズ(大豆)
		フィッシュバーガー(たらフライ)			たらフライ	たらフライ(大豆)
		ケチャップソース				ケチャップソース(大豆)
27金		フィッシュバーガー(ゆでやさい)				
		ポテトクリームスープ		牛乳、生クリーム		鶏肉、チキンブイヨン(鶏肉)
		ごはん			しょうゆ	すりみ入りしのだ(大豆)、しょうゆ(大豆)
28月		すりみ入りしのだの含め煮			しょうゆ	豚肉、ごま、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
		五目きんぴら				一口ももゼリー(もも)
		一口ももゼリー				
29火		ごはん			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)、ごま油(ごま)
		オイスターソースいため			白菜キムチ、しょうゆ	生揚げ(大豆)、白菜キムチ(大豆、りんご)、白みそ(大豆)、しょうゆ(大豆)、トウバンジャン(大豆)
		ピリ辛スープ煮			とりガラスープ	とりガラスープ(鶏肉)
30月		味付乾燥豆腐			味付乾燥豆腐	味付乾燥豆腐(大豆)
		麦ごはん				
		にしんの塩焼き			しょうゆ	豚肉、揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)
31火		そえやさい				
		じゃがいものそぼろ煮				
		ごはん			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)
32水		ハンバーグの和風あんかけ				
		アスパラのいためもの				生揚げ(大豆)、白みそ(大豆)
		白みそ汁				
33金		ごはん			春巻	春巻(大豆、豚肉、ごま)
		春巻			しょうゆ、オイスターソース	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)
		もやしいため				
34月		八宝菜	うずら卵			
		ごはん				
		米粉ほきフライ				
35月		赤しそあえ				
		とりだんご汁			とりだんご、しょうゆ	とりだんご(鶏肉、大豆)、豆腐(大豆)、油揚げ(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。