

令和7年9月分 28品目アレルギー表示

豊橋市東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
3	水		ごはん				
			米粉ほきフライ				
			ひじきのいため煮			しょうゆ	鶏肉、しょうゆ(大豆)
			白みそ汁				豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、白みそ(大豆)
4	木		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(鶏肉、豚肉、大豆)
			そえやさい				
			肉じゃが			しょうゆ	豚肉、しょうゆ(大豆)
5	金		ごはん				
			さばのてり焼き			さばのてり焼き	さばのてり焼き(さば、大豆)
			そえやさい				
			五目汁			しょうゆ	鶏肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
8	月		しそひじきの佃煮			しそひじきの佃煮	しそひじきの佃煮(大豆)
			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)
			備蓄カレーライス				
9	火		一口アセロラゼリー				
			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				
10	水		ゆでやさい				
			すまし汁			しょうゆ	鶏肉、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
			ごはん				
			ハンバーグの和風あんかけ			ハンバーグ、しょうゆ	ハンバーグ(豚肉、鶏肉、大豆)、しょうゆ(大豆)
11	木		そえやさい				
			根菜汁				鶏肉、赤みそ(大豆)、白みそ(大豆)
			冷やし白玉うどん			冷やし白玉うどん	
			冷やし天ぷらうどん (青じそ入りはんぺんの天ぷら)				
12	金		肉豆腐			しょうゆ	豚肉、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
			めんつゆ			めんつゆ	めんつゆ(大豆)
			小魚				
			ごはん				
16	火		さんまの銀紙焼き				さんまの銀紙焼き(大豆)
			肉だんごのうま煮			とりだんご、しょうゆ	とりだんご(鶏肉)、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
			ごはん				
			チキンカツ			チキンカツ	チキンカツ(鶏肉)
17	水		大豆の煮物			しょうゆ	大豆、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
			かき玉汁	卵		しょうゆ	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
			クロスロール		クロスロール	クロスロール	クロスロール(大豆)
			オムレツ	オムレツ			
18	木		ハムとキャベツのソテー				ローズハム(豚肉)
			ミックスビーンズと豚肉のトマト煮				豚肉、大豆、青大豆(大豆)、洋だし(大豆、豚肉)
			ごはん				
			キャベツミンチカツ			キャベツミンチカツ	キャベツミンチカツ(豚肉、鶏肉、大豆)
19	金		そえやさい				
			とうがんの米粉カレースープ			しょうゆ	しょうゆ(大豆)、洋だし(大豆、豚肉)
			ごはん				
			やさいとはるさめのオイスターソースいため			しょうゆ、オイスターソース	ごま、ごま油(ごま)、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆)
22	月		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)、トウバンジャン(大豆)、しょうゆ(大豆)
			さつまいもチップス				
			麦ごはん				
			米粉コロッケ				米粉コロッケ(牛肉、豚肉)
24	水		えだまめ				えだまめ(大豆)
			とりだんご汁			とりだんご、しょうゆ	とりだんご(鶏肉)、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
			味付けのり				味付けのり(大豆)
			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)
25	木		ホットドック(ウインナーのケチャップソースかけ(小2こ、中3こ))				ウインナーソーセージ(豚肉)
			ホットドック(そえやさい)				
			かぼちゃのポタージュスープ		牛乳、生クリーム		鶏肉、豆乳(大豆)、チキンブイヨン(鶏肉)、洋だし(大豆、豚肉)
			ごはん				
26	金		いわしの梅煮			いわしの梅煮	いわしの梅煮(大豆)
			五目きんぴら			しょうゆ	豚肉、ごま、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
			味付乾燥豆腐			味付乾燥豆腐	味付乾燥豆腐(大豆)
			ごはん				
29	月		しゅうまい(小2こ、中3こ)			しゅうまい	しゅうまい(豚肉)
			中華風夏やさいのみそいため	うずら卵			豚肉、赤みそ(大豆)、トウバンジャン(大豆)
			麦ごはん				
			ツナそぼろ丼			しょうゆ	しょうゆ(大豆)
30	火		みそ汁				豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)
			ぶどうゼリー㊦				
			ごはん				
			とりの竜田揚げ				とりの竜田揚げ(鶏肉、大豆)
			そえやさい				えだまめ(大豆)
			生揚げのくず煮			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。