

令和7年9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
3	水	麦ごはん ツナそぼろ丼 みそ汁 ぶどうゼリー(直)			しょうゆ	しょうゆ(大豆) 豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)
4	木	ごはん とりの竜田揚げ そえやさい 生揚げのくず煮			しょうゆ	とりの竜田揚げ(鶏肉、大豆) えだまめ(大豆) 豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
5	金	ごはん さばのてり焼き そえやさい 五目汁 しそひじきの佃煮			さばのてり焼き しょうゆ しそひじきの佃煮	さばのてり焼き(さば、大豆) 鶏肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) しそひじきの佃煮(大豆)
8	月	ごはん サーモンフライ Pソース ゆでやさい すまし汁			サーモンフライ しょうゆ	サーモンフライ(さけ、大豆) 鶏肉、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
9	火	ごはん ごぼう入りつくね(小2こ、中3こ) そえやさい 肉じゃが			しょうゆ	ごぼう入りつくね(鶏肉、豚肉、大豆) 豚肉、しょうゆ(大豆)
10	水	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) 肉豆腐 めんつゆ 小魚			冷やし白玉うどん しょうゆ めんつゆ	豚肉、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆) めんつゆ(大豆)
11	木	ごはん いわしの梅煮 五目きんぴら 味付乾燥豆腐			いわしの梅煮 しょうゆ 味付乾燥豆腐	いわしの梅煮(大豆) 豚肉、ごま、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま) 味付乾燥豆腐(大豆)
12	金	麦ごはん やさいとはるさめのオイスターソースいため マーボー豆腐 さつまいもチップス			しょうゆ、オイスターソース しょうゆ	ごま、ごま油(ごま)、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆) 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)
16	火	ごはん さんまの銀紙焼き 肉だんごのうま煮			とりだんご、しょうゆ	さんまの銀紙焼き(大豆) とりだんご(鶏肉)、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
17	水	ごはん キャベツミンチカツ そえやさい とうがんの米粉カレースープ			キャベツミンチカツ しょうゆ	キャベツミンチカツ(豚肉、鶏肉、大豆) しょうゆ(大豆)、洋だし(大豆、豚肉)
18	木	サンドイッチロール 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)) ホットドック(そえやさい) かぼちゃのポタージュスープ		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) ウインナーソーセージ(豚肉) 鶏肉、豆乳(大豆)、チキンブイヨン(鶏肉)、洋だし(大豆、豚肉)
19	金	ごはん しゅうまい(小2こ、中3こ) 中華風夏やさいのみそいため	うずら卵		しゅうまい	しゅうまい(豚肉) 豚肉、赤みそ(大豆)、トウバンジャン(大豆)
22	月	ごはん 米粉ほきフライ ひじきのいため煮 白みそ汁			しょうゆ	鶏肉、しょうゆ(大豆) 豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、白みそ(大豆)
24	水	ごはん ハンバーグの和風あんかけ そえやさい 根菜汁			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) 鶏肉、赤みそ(大豆)、白みそ(大豆)
25	木	麦ごはん ウインナーとやさいのソテー 米粉カレーライス 一口アセロラゼリー				ウインナーソーセージ(豚肉) 豚肉、大豆
26	金	ごはん チキンカツ 大豆の煮物 かき玉汁	卵		チキンカツ しょうゆ しょうゆ	チキンカツ(鶏肉) 大豆、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
29	月	ごはん 米粉コロッケ えだまめ とりだんご汁 味付けのり			とりだんご、しょうゆ	米粉コロッケ(牛肉、豚肉) えだまめ(大豆) とりだんご(鶏肉)、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆) 味付けのり(大豆)
30	火	クロスロール オムレツ ハムとキャベツのソテー ミックスビーンズと豚肉のトマト煮	オムレツ	クロスロール	クロスロール	クロスロール(大豆) ロースハム(豚肉) 豚肉、大豆、青大豆(大豆)、洋だし(大豆、豚肉)

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。