

令和8年10月分 29品目アレルギー表示

豊橋市南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	木		ごはん 牛乳 サーモンフライ 切干しだいこんとひじきのサラダ Pごまドレッシング ながいものみそ汁		飲用牛乳	サーモンフライ	サーモンフライ(さけ、大豆) Pごまドレッシング(ごま) ながいも(やまいも)、豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、白みそ(大豆)、赤みそ(大豆)
2	金		ごはん 牛乳 レバー入りつくね(小2こ、中3こ) そえやさい やさいとがんもどきの煮つけ お抹茶大豆		飲用牛乳		レバー入りつくね(大豆、鶏肉) 豚肉、がんもどき(大豆)、しょうゆ(大豆) お抹茶大豆(大豆)
5	月		麦ごはん 牛乳 揚げどりのレモンソースかけ そえやさい 秋のふきよせ汁 りんごゼリー画		飲用牛乳	しょうゆ しょうゆ	鶏肉、しょうゆ(大豆) 油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) りんごゼリー(りんご)
6	火		ミルクロール 牛乳 ほうれんそう入りオムレツ ベーコンとやさいのソテー ハヤシチュー	ほうれんそう入りオムレツ	飲用牛乳、ミルクロール	ミルクロール ハヤシルウ、ドミグラスソース	ミルクロール(大豆) ほうれんそう入りオムレツ(鶏肉) ベーコン(豚肉) 豚肉、大豆粉(大豆)、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)、洋だし(大豆、豚肉)
7	水		ごはん 牛乳 さばのみそ煮 れんごんのいためもの 生揚げのくず煮		飲用牛乳	しょうゆ しょうゆ	さばのみそ煮(さば、大豆) しょうゆ(大豆) 生揚げ(大豆)、豚肉、しょうゆ(大豆)
8	木		米粉パン(小麦入り) 牛乳 ハンバーグのワインソースかけ えだまめとコーンのソテー ABCマカロニスープ コーヒー糖		飲用牛乳、米粉パン	米粉パン マカロニ、しょうゆ	米粉パン(大豆) ハンバーグ(牛肉、大豆、鶏肉、豚肉) えだまめ(大豆) 鶏肉、チキンブイヨン(鶏肉)、しょうゆ(大豆)
9	金		ごはん 牛乳 中華サラダ P塩中華ドレッシング 酢豚		飲用牛乳		
13	火		麦ごはん 牛乳 牛丼 みそ汁 フローズンヨーグルト画		飲用牛乳	しょうゆ	豚肉、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆) 牛肉、えだまめ(大豆)、しょうゆ(大豆) 生揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)
14	水		ごはん 牛乳 春巻 もやしいため 中華いため煮	うずら卵	飲用牛乳	しょうゆ、オイスターソース	春巻(大豆、豚肉、ごま) 豚肉、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆)、ごま油(ごま)
15	木		サンドイッチロール 牛乳 りんご チリドッグ やさいのスープ煮 角チーズ		飲用牛乳、サンドイッチロール	サンドイッチロール しょうゆ	サンドイッチロール(大豆) りんご ウインナーソーセージ(豚肉)、トマトソース(大豆)、洋だし(大豆、豚肉) 鶏肉、しょうゆ(大豆)、チキンブイヨン(鶏肉)
16	金		ごはん 牛乳 にしんのしょうが煮 塩こんぶあえ やさいの含め煮 一口洋なしゼリー		飲用牛乳	にしんのしょうが煮 塩こんぶ しょうゆ	にしんのしょうが煮(大豆) 塩こんぶ(大豆)、ごま、ごま油(ごま) 鶏肉、揚げはんぺん(大豆)、高野豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
19	月		麦ごはん 牛乳 ちくわの米粉いそべ揚げ(2こ) くりとぎつまいもの甘辛煮 豚汁 赤しそふりかけ		飲用牛乳	しょうゆ	しょうゆ(大豆) 豚肉、豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)
20	火		くろロール 牛乳 ウインナーソーセージ(小1こ、中2こ) コールスローサラダ Pコールスロードレッシング クリーム煮		飲用牛乳、くろロール	くろロール	くろロール(大豆) ウインナーソーセージ(豚肉) 鶏肉、洋だし(大豆、豚肉)
21	水		ごはん 牛乳 さんまの銀紙焼き さといもといかの煮物 みかん		飲用牛乳	しょうゆ	さんまの銀紙焼き(大豆) いか、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
22	木		ごはん 牛乳 青じそ入りミンチカツ ごまあえ とうがんのかき玉汁 のり佃煮	卵	飲用牛乳	青じそ入りミンチカツ しょうゆ しょうゆ のり佃煮	青じそ入りミンチカツ(大豆、鶏肉、豚肉) しょうゆ(大豆) 豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆) のり佃煮(大豆)
23	金		ごはん 牛乳 とりのてり焼き そえやさい ツナと大豆の煮つけ		飲用牛乳	とりのてり焼き しょうゆ	とりのてり焼き(鶏肉、大豆) 大豆、しょうゆ(大豆)
26	月		ごはん 牛乳 めひかりフライ(小2こ、中3こ) Pソース ゆでやさい 親子煮	卵	飲用牛乳	めひかりフライ しょうゆ	鶏肉、しょうゆ(大豆)
27	火		麦ごはん 牛乳 ひじきとツナのそぼろ丼 臭汁 みかん		飲用牛乳	しょうゆ	しょうゆ(大豆) 大豆、油揚げ(大豆)、豆乳(大豆)、白みそ(大豆)
28	水		中華めん 牛乳 青じそ入り米粉揚げきょうざ(小2こ、中3こ) もやしのオイスターソースいため やさいラーメン (中) 味付乾燥小魚		飲用牛乳	中華めん しょうゆ、オイスターソース しょうゆラーメンの素、しょうゆ、とりガラスープ	青じそ入り米粉揚げきょうざ(大豆、豚肉) 揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆) 豚肉、しょうゆラーメンの素(大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン)、しょうゆ(大豆)、とりガラスープ(鶏肉)、ごま油(ごま)
29	木		麦ごはん 牛乳 やさいサラダ Pコーンクリーミードレッシング 米粉パンキンカレー ブルーベリータルト		飲用牛乳		豚肉、大豆粉(大豆) ブルーベリータルト(大豆)
30	金		ごはん 牛乳 すりみ入りコーンしゅうまい(小1こ、中2こ) Pしょうゆ ゆでやさい マーボー豆腐		飲用牛乳	すりみ入りコーンしゅうまい Pしょうゆ しょうゆ	すりみ入りコーンしゅうまい(大豆、豚肉) Pしょうゆ(大豆) 豆腐(大豆)、豚肉、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)、ごま油(ごま)

必ずお読みください

【原材料として使用しない表示義務品目及び表示推奨品目】
※微量混入する恐れがあります(右記参照)

- 1 表示義務品目
9品目のうち、以下の7品目は学校給食で使用しません。
× えび、カシュナッツ、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。
× いくら、キウイフルーツ、バナナ、あわび、
マカダミアナッツ、ピスタチオ
- 3 その他
表示義務品目及び表示推奨品目以外で、以下の2品目は学校給食で使用しません。
× ベカナナッツ、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
★29品目以外のアレルゲンを含む食品
★29品目の微量混入(コンタミネーション、調味料、香料)
★複合原材料に含まれる29品目以外の一部原材料

【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。

【複合原材料に含まれる一部原材料】

加工品において、複合原材料の原材料が3種類以上である場合、原材料の割合等により、食品表示法上表示の省略が可能であるため、食材に含まれる場合があります。

