

令和8年1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
8	木		ごはん				
			れんこんサンドフライ			れんこんサンドフライ	れんこんサンドフライ(大豆、鶏肉)
			そえやさい				えだまめ(大豆)
			煮干し入り豚汁				豚肉、豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)
			一口蒲郡みかんゼリー				
9	金		ごはん				
			肉だんごの甘酢あんかけ (小2こ、中3こ)				肉だんごの甘酢あんかけ(大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま)
			そえやさい				
			中華スープ			とりガラスープ、しょうゆ	豚肉、豆腐(大豆)、ごま油(ごま)、とりガラスープ(鶏肉)、しょうゆ(大豆)
			小魚				
13	火		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)
			ごまあえ			しょうゆ	ごま、しょうゆ(大豆)
			さくさく煮			しょうゆ	焼豆腐(大豆)、鶏肉、しょうゆ(大豆)
14	水		ロールパン		ロールパン	ロールパン	ロールパン(大豆)
			米粉コロッケ				米粉コロッケ(牛肉、豚肉)
			Pソース				Pソース(りんご、大豆)
			ゆでやさい				
			ボークビーンズ				豚肉、大豆、洋だし(大豆、豚肉)
15	木		ごはん				
			豚肉とごぼうの甘辛いため			しょうゆ	豚肉、ごま、ごま油(ごま)、しょうゆ(大豆)
			生揚げとやさいの煮つけ			しょうゆ	生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
			みかん				
16	金		麦ごはん				
			ひじき入り揚げぎょうざ (小2こ、中3こ)			ひじき入り揚げぎょうざ	ひじき入り揚げぎょうざ(鶏肉、豚肉、大豆、ごま)
			もやしいため				
			マーボー豆腐			しょうゆ	豆腐(大豆)、豚肉、とりレバー(鶏肉)、大豆、赤みそ(大豆)、ごま油(ごま)、トウバンジャン(大豆) しょうゆ(大豆)
19	月		ごはん				
			さんまの銀紙焼き				さんまの銀紙焼き(大豆)
			ミニトマト (小1こ、中2こ)				
			五目さんびら			しょうゆ	豚肉、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
20	火		ソフトめん			ソフトめん	
			りんご				りんご
			ベーコンとやさいのソテー				ベーコン(豚肉、大豆)
			米粉カレーソース				豚肉、大豆粉(大豆)
21	水		ごはん				
			とりの竜田揚げ				とりの竜田揚げ(鶏肉、大豆)
			塩こんぶあえ			塩こんぶ	塩こんぶ(大豆)、ごま、ごま油(ごま)
			おでん	うずら卵		しょうゆ	がんもどき(大豆)、一口揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)
22	木		ごはん				
			玄米入りつくね			玄米入りつくね	玄米入りつくね(鶏肉、大豆、豚肉)
			もやしとこまつなのおかかいため			しょうゆ	しょうゆ(大豆)
			すいとん汁			すいとん、しょうゆ	生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
23	金		のり佃煮			のり佃煮	のり佃煮(大豆)
			米粉パン (小麦入り)		米粉パン	米粉パン	米粉パン(大豆)
			ウインナーソーテ				ウインナーソーセージ(豚肉)、えだまめ(大豆)
			米粉ホワイトシチュー		牛乳、チーズ、生クリーム		鶏肉、洋だし(大豆、豚肉)
			ーロアセロラゼリー				
26	月		ごはん				
			ささみ青じそフライ			ささみ青じそフライ	ささみ青じそフライ(鶏肉)
			そえやさい				
27	火		シンシン豆乳スープ	うずら卵			豚肉、豆腐(大豆)、豆乳(大豆)、白みそ(大豆)
			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)
			ハンバーガー (ハンバーグ)			ハンバーグ	ハンバーグ(大豆、鶏肉、豚肉)
			ハンバーガー (ゆでやさい)				
			青じそ入りポトフ				ウインナーソーセージ(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉)
28	水		ココア糖				ココア糖(大豆)
			なめし (麦ごはん)				
			にぎすフライ			にぎすフライ	
			Pソース				Pソース(りんご、大豆)
			煮みそ				豚肉、赤みそ(大豆)
29	木		なめしふりかけ				
			豆乳プリン 				豆乳プリン(大豆)
			ごはん				
			はるさめとやさいのオイスターソースいため			オイスターソース、しょうゆ	豚肉、オイスターソース(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
			ジンジャースープ			とりだんご、とりガラスープ、しょうゆ	とりだんご(鶏肉、大豆)、豆腐(大豆)、とりガラスープ(鶏肉)、しょうゆ(大豆)
30	金		角チーズ		角チーズ		
			金芽玄米ごはん				
			ほうれんそう入りオムレツ	ほうれんそう入りオムレツ			
			キャベツソテー				
			村井弦斎の豆入り米粉カレー				豚肉、大豆、洋だし(大豆、豚肉)、チャツネ(りんご)

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。