

令和8年2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				
			いわしのかば焼き			しょうゆ	しょうゆ(大豆)
			そえやさい				えだまめ(大豆)
			肉じゃが			しょうゆ	豚肉、揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)
3	火		節分豆				節分豆(大豆)
		皿	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)
			いよかん				
			スラッピージョー				豚肉
4	水		やさいスープ			しょうゆ	ウインナー(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉)、しょうゆ(大豆)
			ごはん				
			中華サラダ				
			P塩中華ドレッシング				
5	木		酢豚			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)
			小魚				
			麦ごはん				
			にしんのしょうが煮			にしんのしょうが煮	にしんのしょうが煮(大豆)
6	金		そえやさい				
			筑前煮			しょうゆ	鶏肉、しょうゆ(大豆)
			わかめとじゃこのふりかけ				わかめとじゃこのふりかけ(ごま)
			ごはん				
9	月		レバー入りつくね(小2こ、中3こ)				レバー入りつくね(大豆、鶏肉)
			そえやさい				
			生揚げとだいごんのいため煮			しょうゆ	豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
			ごはん				
10	火		さけの塩焼き				さけの塩焼き(さけ)
			福神漬けあえ			福神漬け	福神漬け(大豆)
			ごまみそ煮				鶏肉、生揚げ(大豆)、揚げはんぺん(大豆)、ごま、赤みそ(大豆)
			ナン型ロールパン		ナン型ロールパン	ナン型ロールパン	ナン型ロールパン(大豆)
12	木		やさいサラダ				
			Pコーンクリーミードレッシング				
			米粉キーマカレー				豚肉、大豆粉(大豆)、大豆たんぱく(大豆)、洋だし(大豆、豚肉)
			お米のパパロア(みかんソース) ㊟				お米のパパロア(大豆)
13	金	皿	ソフトめん			ソフトめん	
			かぼちゃコロッケ			かぼちゃコロッケ	かぼちゃコロッケ(大豆、鶏肉)
			やさいソテー				えだまめ(大豆)
			肉みそかけ			しょうゆ、テンメンジャン	豚肉、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)、テンメンジャン(大豆、ごま) ごま油(ごま)
16	月		麦ごはん				
			豚キムチ丼			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)
			中華卵スープ	卵		しょうゆ	ベーコン(豚肉、大豆)、チキンブイヨン中華(鶏肉)、しょうゆ(大豆)
			ガトーショコラ				ガトーショコラ(大豆)
17	火		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)
			ごまあえ			しょうゆ	ごま、しょうゆ(大豆)
			けんちん汁			しょうゆ	豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
18	水		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)
			ごはん				
			厚焼卵	厚焼卵			厚焼卵(大豆)
			赤しそあえ				
19	木		すき焼き			ふ、しょうゆ	牛肉、焼豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
			コーヒース				
			麦ごはん				
			ひじきとツナのそぼろ丼			しょうゆ	しょうゆ(大豆)
20	金		あわせみそ汁				鶏肉、豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)、白みそ(大豆)
			はるみかん				
		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)
24	火		ケチャップソース				ケチャップソース(大豆)
			フィッシュバーガー(ゆでやさい)				
			かぼちゃのポタージュスープ		生クリーム、牛乳		鶏肉、豆乳(大豆)、洋だし(大豆、豚肉)
			ごはん				
25	水		すりみ入りコーンしゅうまい(小1こ、中2こ)			すりみ入りコーンしゅうまい	すりみ入りコーンしゅうまい(大豆、豚肉)
			Pしょうゆ			Pしょうゆ	Pしょうゆ(大豆)
			ゆでやさい				
			マーボー豆腐			しょうゆ	豚肉、豆腐(大豆)、とりレバー(鶏肉)、大豆、赤みそ(大豆)、しょうゆ(大豆)、トウバンジャン(大豆)、ごま油(ごま)
26	木		(小) ごはん (中) 赤飯				
			一口カツ			一口カツ	一口カツ(豚肉)
			Pソース				Pソース(大豆、りんご)
			ゆでやさい				
27	金		すまし汁			しょうゆ	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
			(小) 角チーズ		(小) 角チーズ		
			(中) お祝いケーキ㊟				(中) お祝いケーキ(大豆)
			ごはん				
28	土		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)
			切干しだいごんのいため煮			しょうゆ	しょうゆ(大豆)
			飛鳥汁(牛乳入り)		牛乳		鶏肉、生揚げ(大豆)、白みそ(大豆)
			ごはん				
29	日		青じそ春巻			青じそ春巻	青じそ春巻(大豆、鶏肉)
			もやしいため				
			中華いため煮	うずら卵		しょうゆ、オイスターソース	豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆)、ごま油(ごま)
			ごはん				
30	月	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)
			ハンバーグのワインソースかけ			ハンバーグ	ハンバーグ(大豆、鶏肉、豚肉)
			えだまめとコーンのソテー				えだまめ(大豆)
			ABCマカロニスープ			マカロニ、しょうゆ	鶏肉、チキンブイヨン(鶏肉)、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。