

# 令和8年3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
2月		ごはん				
		さばのみそ煮				さばのみそ煮(さば、大豆)
		きゅうりあえ			きゅうり漬	きゅうり漬(大豆)
		五目きんぴら			しょうゆ	豚肉、揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
3火		味付乾燥豆腐			味付乾燥豆腐	味付乾燥豆腐(大豆)
		ごはん				
		ミンチカツ			ミンチカツ	ミンチカツ(豚肉、大豆)
		茎わかめのごまおかかいため			しょうゆ	揚げはんぺん(大豆)、ごま、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
4水		白みそ汁				豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、白みそ(大豆)
		赤しそふりかけ				
		ひなあられ				
		スライスパン		スライスパン	スライスパン	スライスパン(大豆)
5木		ウインナーソーセージ(2こ)				ウインナーソーセージ(豚肉)
		やさいサラダ				
		Pコーンクリームドレッシング				
		米粉ホワイトシチュー		牛乳、生クリーム、チーズ		鶏肉、洋だし(大豆、豚肉)
6金		大豆チョコスプレッド		大豆チョコスプレッド		大豆チョコスプレッド(大豆)
		麦ごはん				
		ハムとやさいのソテー				ロースハム(豚肉)、えだまめ(大豆)
		米粉カレーライス				豚肉、大豆粉(大豆)
9月		はっさく				
		ごはん				
		ぶりの竜田揚げ			ぶりの竜田揚げ	ぶりの竜田揚げ(大豆)
		ごまあえ			しょうゆ	ごま、しょうゆ(大豆)
10火		ゆばのすまし汁			しょうゆ	豆腐(大豆)、ゆば(大豆)、しょうゆ(大豆)
		ごはん				
		いわしの梅煮			いわしの梅煮	いわしの梅煮(大豆)
		そえやさい			しょうゆ	豚肉、揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)
11水		肉じゃが			しょうゆ	豚肉、揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)
		のり佃煮			のり佃煮	のり佃煮(大豆)
		ごはん				
		ごまだれ肉だんご(小2こ、中3こ)				ごまだれ肉だんご(大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま)
12木		大豆のいそ煮			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	鶏肉、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
		一口洋なしゼリー				
		麦ごはん				
13金		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、大豆、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)
		ごまあえ				ごま油(ごま)
16月		ソフトめん			ソフトめん	
		きよみかん				
		きのこやさいのソテー				ロースハム(豚肉)
		ミートソース			ハヤシルウ	豚肉、大豆、えだまめ(大豆)、ハヤシルウ(大豆、豚肉)
17火		ココア糖				ココア糖(大豆)
		(小)赤飯(中)ごはん				
		チキンカツ			チキンカツ	チキンカツ(鶏肉)
		Pソース				Pソース(りんご、大豆)
18水		ゆでやさい			しょうゆ	豚肉、高野豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
		沢煮わん				(小)お祝いいちごケーキ(大豆)
		(小)お祝いいちごケーキ				
		(中)角チーズ		(中)角チーズ		
19木		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(大豆、鶏肉、豚肉)、しょうゆ(大豆)
		そえやさい				さけ、白みそ(大豆)、赤みそ(大豆)
		石狩汁				
23月		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)
		米粉コロッケ				米粉コロッケ(牛肉、豚肉)
		ツナとやさいのソテー			しょうゆ	ミートボール(鶏肉、豚肉、大豆)、しょうゆ(大豆)、チキンピジョン(鶏肉)
		ミートボールとやさいのスープ煮				
20日		麦ごはん				
		ビビンバ			オイスターソース、しょうゆ	牛肉、オイスターソース(大豆)、コチュジャン(大豆)、しょうゆ(大豆)
		うずら卵のスープ	うずら卵		しょうゆ	しょうゆ(大豆)、チキンピジョン中華(鶏肉)、ごま油(ごま)
		アセロラゼリー				
21日		ごはん				
		子持ちししゃもフライ(小2こ・中3こ)			子持ちししゃもフライ	子持ちししゃもフライ(大豆)
		Pソース				Pソース(りんご、大豆)
		ゆでやさい				豚肉、豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)
22日		豚汁				
		ごはん				
		キャベツ入りしゅうまい(小2こ、中3こ)			キャベツ入りしゅうまい	キャベツ入りしゅうまい(大豆、豚肉)
		もやしのオイスターソースいため			オイスターソース、しょうゆ	揚げはんぺん(大豆)、オイスターソース(大豆)、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
23日		ピリ辛スープ煮			白菜キムチ、とりガラスープ	豚肉、生揚げ(大豆)、白菜キムチ(大豆、りんご)、白みそ(大豆)、とりガラスープ(鶏肉)
		しょうゆ			しょうゆ	しょうゆ(大豆)、トウバンジャン(大豆)
24日		小魚				

**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。