

令和8年3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				
			いわしの梅煮			いわしの梅煮	いわしの梅煮(大豆)
			そえやさい				
			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)
3	火		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)
			白みそ汁				豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、白みそ(大豆)
			ひなあられ				
4	水		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)
			はっさく				
5	木		ごはん				
			ひじき入り揚げぎょうざ(小2こ、中高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)
			ココア糖				ごま油(ごま) ココア糖(大豆)
6	金		麦ごはん				
			ごまだれ肉だんご(小2こ、中高3こ)				ごまだれ肉だんご(大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま)
			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)
9	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			きゅうり漬け	きゅうり漬け(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)
			味付乾燥豆腐			味付乾燥豆腐	味付乾燥豆腐(大豆)
10	火		(小) 赤飯 (中高) 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)
			ゆでやさい				
			沢煮わん			しょうゆ	豚肉、高野豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
11	水		(小) お祝いいちごケーキ				(小) お祝いいちごケーキ(大豆)
			(中高) 角チーズ		(中高) 角チーズ		
			皿 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)
			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				
12	木		Pコーンクリーミードレッシング				
			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)
			大豆チョコスブレッド		大豆チョコスブレッド		大豆チョコスブレッド(大豆)
			ごはん				
			子持ちししゃもフライ(小2こ・中高3こ)			子持ちししゃもフライ	子持ちししゃもフライ(大豆)
13	金		Pソース				Pソース(りんご、大豆)
			ゆでやさい				
			豚汁				豚肉、豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)
			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)
16	月		うずら卵のスープ	うずら卵		しょうゆ	しょうゆ(大豆)、チキンブイヨン中華(鶏肉)、ごま油(ごま)
			アセロラゼリー				
			麦ごはん				
			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				
17	火		石狩汁				さけ、白みそ(大豆)、赤みそ(大豆)
			一口洋なしゼリー				
			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)
			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				
18	水		ミートボールとやさいのスープ煮			しょうゆ	ミートボール(鶏肉、豚肉、大豆)、しょうゆ(大豆)、チキンブイヨン(鶏肉)
			皿 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				
			ミートソース			ハヤシルウ	ロースハム(豚肉) 豚肉、大豆、えだまめ(大豆)、ハヤシルウ(大豆、豚肉)
19	木		ごはん				
			キャベツ入りしゅうまい(小2こ、中高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)
			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)
23	月		小魚				
			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)
			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)

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。