




# 令和8年5月分 29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<br>鶏肉、豚肉、もも、やまいも、りんご、ゼラチン |  |
| 1 金  |     | ごはん<br>生揚げのごまみそいため<br>もずく汁<br>フローズンヨーグルト                         |   | 牛乳<br>飲用牛乳  |  | しょうゆ<br>しょうゆ   | 生揚げ(大豆)、豚肉、ごま、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)<br>しょうゆ(大豆)                             |
| 7 木  |     | ごはん<br>ミンチカツ<br>そえやさい<br>若竹汁<br>赤しそふりかけ                          |   | 牛乳<br>飲用牛乳  |  | ミンチカツ<br>しょうゆ  | ミンチカツ(大豆、豚肉)<br>豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)  |
| 8 金  |     | ごはん<br>さばのみそ煮<br>そえやさい<br>肉だんごとやさいのうま煮                           |   | 牛乳<br>飲用牛乳  |  |  | さばのみそ煮(さば、大豆)<br>肉だんご(大豆、鶏肉、豚肉)、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)   |
| 11 月 |     | ごはん<br>一口カツ<br>Pソース<br>ゆでやさい<br>がんもどきとやさいの煮つけ                    |   | 牛乳<br>飲用牛乳  |  | 一口カツ<br>しょうゆ   | 一口カツ(大豆、豚肉)<br>がんもどき(大豆)、鶏肉、しょうゆ(大豆)   |
| 12 火 | 皿   | ロールパン<br>ウインナーソーセージ(2こ)<br>ポテトサラダ<br>P卵無マヨネーズ<br>ポークビーンズ         |   | 牛乳<br>飲用牛乳  | ロールパン  |  | ロールパン(大豆)<br>ウインナーソーセージ(豚肉)<br>P卵無マヨネーズ(大豆)<br>豚肉、大豆、洋だし(大豆、豚肉)                            |
| 13 水 |     | 麦ごはん<br>ビリ辛ひじき丼<br>つみれ汁<br>一口アセロラゼリー                             |   | 牛乳<br>飲用牛乳  |  | しょうゆ<br>しょうゆ   | 豚肉、えだまめ(大豆)、赤みそ(大豆)、しょうゆ(大豆)、トウバンジャン(大豆)<br>生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)                               |
| 14 木 | 皿   | 白玉うどん<br>ぶりの竜田揚げ<br>塩こんぶあえ<br>米粉カレーあんかけ                          |   | 牛乳<br>飲用牛乳  | 白玉うどん<br>ぶりの竜田揚げ<br>塩こんぶ<br>しょうゆ   |  | ぶりの竜田揚げ(大豆)<br>塩こんぶ(大豆)、ごま、ごま油(ごま)<br>鶏肉、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)                                  |
| 15 金 |     | 麦ごはん<br>青じそサラダ<br>P塩中華ドレッシング<br>マーボー豆腐<br>味付乾燥小魚                 |   | 牛乳<br>飲用牛乳  |  | しょうゆ   | 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)<br>しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)                             |
| 18 月 |     | ごはん<br>ひじき入り揚げぎょうざ(小2こ、中3こ)<br>もやしいため<br>中華スープ                   |   | 牛乳<br>飲用牛乳  |  | ひじき入り揚げぎょうざ<br>しょうゆ                                    | ひじき入り揚げぎょうざ(大豆、鶏肉、豚肉、ごま)<br>豚肉、豆腐(大豆)、チキンブイヨン中華(鶏肉)、しょうゆ(大豆)                               |
| 19 火 |     | ごはん<br>ごまだれ肉だんご(小2こ、中3こ)<br>たけのこの土佐煮<br>いり豆腐                     | 卵   | 牛乳<br>飲用牛乳  |  | しょうゆ<br>しょうゆ   | ごまだれ肉だんご(大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま)<br>油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)<br>豆腐(大豆)、鶏肉、しょうゆ(大豆)                        |
| 20 水 |     | ごはん<br>あじフライ<br>ひじきのいため煮<br>打ち豆汁                                 |   | 牛乳<br>飲用牛乳  |  | あじフライ<br>しょうゆ  | あじフライ(大豆)<br>油揚げ(大豆)、揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)<br>長いも(やまいも)、生揚げ(大豆)、打ち豆(大豆)、白みそ(大豆)              |
| 21 木 |     | 麦ごはん<br>米粉ドライカレー<br>オムレツ<br>やさいのスープ煮                             | オムレツ  | 牛乳<br>飲用牛乳  |  | しょうゆ<br>しょうゆ   | 豚肉、大豆、洋だし(大豆、豚肉)、しょうゆ(大豆)<br>ウインナーソーセージ(豚肉)、チキンブイヨン(鶏肉)、しょうゆ(大豆)                           |
| 22 金 |     | ごはん<br>いわしの梅煮<br>いんげんのごまあえ<br>実だくさんのみそ汁                          |   | 牛乳<br>飲用牛乳  |  | いわしの梅煮<br>しょうゆ   | いわしの梅煮(大豆)<br>ごま、しょうゆ(大豆)<br>鶏肉、生揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)  |
| 25 月 |     | ごはん<br>揚げどりのレモンソースかけ<br>茎わかめのきんぴら<br>白みそ汁                        |   | 牛乳<br>飲用牛乳  |  | しょうゆ<br>しょうゆ   | 鶏肉、しょうゆ(大豆)<br>揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)<br>豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、白みそ(大豆)                               |
| 26 火 | 皿   | ミルクロール<br>アスパラとベーコンのソテー<br>ハヤシチュー<br>角チーズ                        |   | 牛乳<br>飲用牛乳  | ミルクロール   |  | ミルクロール(大豆)<br>ベーコン(大豆、豚肉)<br>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)、洋だし(大豆、豚肉)<br>トマトソース(大豆) |
| 27 水 |     | ごはん<br>しゅうまい(小2こ、中3こ)<br>そえやさい<br>中華いため煮                         | うずら卵  | 牛乳<br>飲用牛乳  |  | しゅうまい<br>しょうゆ、オイスターソース                                 | しゅうまい(豚肉)<br>豚肉、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆)、ごま油(ごま)  |
| 28 木 | 皿   | スライスパン<br>ウインナーとやさいのソテー<br>ミニトマト(小1こ、中2こ)<br>クリーム煮<br>大豆チョコスプレッド |   | 牛乳<br>飲用牛乳  | スライスパン   |  | スライスパン(大豆)<br>ウインナーソーセージ(豚肉)<br>鶏肉、洋だし(大豆、豚肉)<br>大豆チョコスプレッド(大豆)                            |
| 29 金 |     | ごはん<br>めひかりフライ(小2こ、中3こ)<br>いためなます<br>じゃがいもの含め煮                   |   | 牛乳<br>飲用牛乳  |  | めひかりフライ<br>しょうゆ<br>しょうゆ                                | 油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)<br>鶏肉、揚げはんぺん(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)

- 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、カシューナッツ、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。
- 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
- 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。  
× ベカンナッツ、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品目以外のアレルギーを含む食品  
★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。

