




# 令和8年5月分 29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
1 金		ロールパン 牛乳		ロールパン、飲用牛乳	ロールパン	ロールパン(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)
		ポテトサラダ				
		P卵無マヨネーズ				P卵無マヨネーズ(大豆)
7 木		ごはん 牛乳		飲用牛乳		
		ミンチカツ			ミンチカツ	ミンチカツ(大豆、豚肉)
		そえやさい				
		若竹汁			しょうゆ	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
8 金		ごはん 牛乳		飲用牛乳		
		そばのみそ煮				そばのみそ煮(そば、大豆)
		そえやさい				
		肉だんごやさいのうま煮			しょうゆ	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 牛乳		飲用牛乳		
		揚げどりのレモンソースかけ			しょうゆ	鶏肉、しょうゆ(大豆)
		茎わかめのきんぴら			しょうゆ	揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)
		白みそ汁				豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、白みそ(大豆)
12 火		麦ごはん 牛乳		飲用牛乳		
		米粉ドライカレー			しょうゆ	豚肉、大豆、洋だし(大豆、豚肉)、しょうゆ(大豆)
		オムレツ	オムレツ			
		やさいのスープ煮			しょうゆ	ウインナーソーセージ(豚肉)、チキンピイオン(鶏肉)、しょうゆ(大豆)
13 水		ごはん 牛乳		飲用牛乳		
		いわしの梅煮			いわしの梅煮	いわしの梅煮(大豆)
		いんげんのごまあえ			しょうゆ	ごま、しょうゆ(大豆)
		実だくさんのみそ汁				鶏肉、生揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)
14 木		ごはん 牛乳		飲用牛乳		
		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(大豆、鶏肉、豚肉、ごま)
		もやしいため			しょうゆ	豚肉、豆腐(大豆)、チキンピイオン中華(鶏肉)、しょうゆ(大豆)
		中華スープ				
15 金		ミルクロール 牛乳		ミルクロール、飲用牛乳	ミルクロール	ミルクロール(大豆)
		アスパラとベーコンのソテー				ベーコン(大豆、豚肉)
		ハヤシシチュー			ハヤシルウ、ドミグラスソース	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)
		角チーズ		角チーズ		トマトソース(大豆)
18 月		ごはん 牛乳		飲用牛乳		
		めひかりフライ(小2こ、中3こ)			めひかりフライ	
		いためなます			しょうゆ	油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
		じゃがいもの含め煮			しょうゆ	鶏肉、揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)
19 火		ごはん 牛乳		飲用牛乳		
		しゅうまい(小2こ、中3こ)			肉しゅうまい	しゅうまい(豚肉)
		そえやさい				
		中華いため煮	うずら卵		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)、ごま(ごま油)
20 水		麦ごはん 牛乳		飲用牛乳		
		ピリ辛ひじき丼			しょうゆ	豚肉、えだめ(大豆)、赤みそ(大豆)、しょうゆ(大豆)、トウバンジャン(大豆)
		つみれ汁			しょうゆ	生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
		一口アセロラゼリー				
21 木		白玉うどん 牛乳		飲用牛乳	白玉うどん	
		ぶりの竜田揚げ			ぶりの竜田揚げ	ぶりの竜田揚げ(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)
		米粉カレーあんかけ			しょうゆ	鶏肉、油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
22 金		ごはん 牛乳		飲用牛乳		
		生揚げのごまみそいため			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)
		もずく汁			しょうゆ	しょうゆ(大豆)
		フローズンヨーグルト	フローズンヨーグルト			
25 月		ごはん 牛乳		飲用牛乳		
		一口カツ			一口カツ	一口カツ(大豆、豚肉)
		Pソース				
		ゆでやさい			しょうゆ	がんもどき(大豆)、鶏肉、しょうゆ(大豆)
26 火		麦ごはん 牛乳		飲用牛乳		
		青じそサラダ				
		P塩中華ドレッシング				
		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)、トウバンジャン(大豆)
27 水		スライスパン 牛乳		スライスパン、飲用牛乳	スライスパン	スライスパン(大豆)
		ウインナーとやさいのソテー				ウインナーソーセージ(豚肉)
		ミニトマト(小1こ、中2こ)				
		クリーム煮		調理用牛乳、チーズ、生クリーム、脱脂粉乳、バター		鶏肉、洋だし(大豆、豚肉)
28 木		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)
		ごはん 牛乳		飲用牛乳		
		あじフライ			あじフライ	あじフライ(大豆)
		ひじきのいため煮			しょうゆ	油揚げ(大豆)、揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)
29 金		打ち豆汁				長いも(やまいも)、生揚げ(大豆)、打ち豆(大豆)、白みそ(大豆)
		ごはん 牛乳		飲用牛乳		
		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)
		たけのこの土佐煮			しょうゆ	油揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
		いり豆腐	卵		豆腐(大豆)、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)

**1 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。

**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。

- × 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

**3 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品目以外のアレルゲンを含む食品

★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。

