




# 令和8年7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、さば、さば、大豆 鶏肉、豚肉、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	
1 水	皿	スライスパン 牛乳	オムレツ	スライスパン、飲用牛乳	スライスパン	スライスパン(大豆)	
		オムレツ					
		ベーコンとやさいのソテー					ベーコン(豚肉、大豆)
		米粉キーマカレー					豚肉、大豆、洋だし(豚肉、大豆)
2 木	皿	ごはん 牛乳		飲用牛乳			
		コロッケ			コロッケ	コロッケ(牛肉、豚肉、大豆)	
		えだまめ				えだまめ(大豆)	
		豚肉とトマトのすき焼き			ふ、しょうゆ	焼豆腐(大豆)、豚肉、しょうゆ(大豆)	
3 金	皿	ごはん 牛乳		飲用牛乳			
		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)	
		とりともやしのおかかいため			しょうゆ	鶏肉、しょうゆ(大豆)	
		夏やさいのみそ汁 (中高)しそひじきの佃煮			(中高)しそひじきの佃煮	豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)、白みそ(大豆) (中高)しそひじきの佃煮(大豆)	
6 月	皿	ごはん 牛乳		飲用牛乳			
		星形ミンチカツ			星形ミンチカツ	星形ミンチカツ(大豆、豚肉)	
		そえやさい				えだまめ(大豆)	
		すまし汁			しょうゆ	豆腐(大豆)、鶏肉、しょうゆ(大豆)	
		七夕ゼリー(画)				七夕ゼリー(りんご)	
7 火	皿	麦ごはん 牛乳		飲用牛乳			
		もずくサラダ P塩中華ドレッシング					
		マーボーとうがん			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) しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)	
		味付乾燥小魚					
8 水	皿	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)	
		ハンバーグのケチャップソースかけ				ハンバーグ(大豆、鶏肉、豚肉)	
		そえやさい					
		コーンクリームスープ		調理用牛乳、生クリーム		鶏肉、大豆、チキンブイヨン(鶏肉)	
9 木	皿	冷やし白玉うどん 牛乳		飲用牛乳	白玉うどん		
		冷やしいか天ぶらうどん (いか天ぶら)			いか天ぶら	いか天ぶら(いか)	
		じゃがいものカレーいため			しょうゆ	豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)	
		めんつゆ			めんつゆ	めんつゆ(大豆)	
10 金	皿	ごはん 牛乳		飲用牛乳			
		すりみ入りコーンしゅうまい (小1こ、中高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)	
		ゆでもやし 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)、ごま油(ごま)	
13 月	皿	ごはん 牛乳		飲用牛乳			
		あじの青じそフライ			あじの青じそフライ	あじの青じそフライ(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)	
		沢煮わん			しょうゆ	豚肉、高野豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)	
14 火	皿	ごはん 牛乳		飲用牛乳			
		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)	
		そえやさい					
		じゃがいもの南蛮煮			しょうゆ	豚肉、生揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)、しょうゆ(大豆)	
15 水	皿	麦ごはん 牛乳		飲用牛乳			
		夏野菜のたっぷり!とよ橋ガバオライス (とりひき肉のそぼろ丼)			しょうゆ、オイスターソース	鶏肉、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆)	
		やさいのスープ煮			しょうゆ、とりガラスープ	ロースハム(豚肉)、とりガラスープ(鶏肉)、しょうゆ(大豆)	
		豆乳プリンタルト				豆乳プリンタルト(大豆)	
16 木	皿	麦ごはん 牛乳		飲用牛乳			
		ひじきとツナのそぼろ丼			しょうゆ	しょうゆ(大豆)	
		豚汁				豚肉、豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)、白みそ(大豆)	
		冷凍みかん					

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。  
× ベカナンナッツ、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。

