

令和8年9月分 29品目アレルギー表示

豊橋市南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
3	木		麦ごはん 牛乳		飲用牛乳		
			ツナそぼろ丼			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)
			冷凍みかん				
4	金		ごはん 牛乳		飲用牛乳		
			とりの竜田揚げ				とりの竜田揚げ(鶏肉、大豆)
			そえやさい				えだまめ(大豆)
			生揚げのくず煮			しょうゆ	豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
7	月		ごはん 牛乳		飲用牛乳		
			米粉ほきフライ				
			ひじきのいため煮			しょうゆ	鶏肉、しょうゆ(大豆)
			白みそ汁				豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、白みそ(大豆)
8	火		麦ごはん 牛乳		飲用牛乳		
			はるさめとやさいのオイスターソースいため			しょうゆ、オイスターソース	揚げはんぺん(大豆)、ごま、しょうゆ(大豆)、オイスターソース(大豆)、ごま油(ごま)
			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)、しょうゆ(大豆)
9	水		冷やし白玉うどん 牛乳		飲用牛乳	白玉うどん	
			冷やし天ぷらうどん (米粉やさいかき揚げ)				米粉やさいかき揚げ(大豆)
			肉豆腐			しょうゆ	豚肉、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
			めんつゆ			めんつゆ	めんつゆ(大豆)
10	木		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)
			そえやさい				
			五目汁 (中) しそひじきの佃煮			しょうゆ (中) しそひじきの佃煮	鶏肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆) (中) しそひじきの佃煮(大豆)
11	金		ごはん 牛乳		飲用牛乳		
			ごぼう入りつくね(小2こ、中3こ)				ごぼう入りつくね(鶏肉、豚肉、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)
14	月		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)
			ぎんぴらごぼう			しょうゆ	豚肉、ごま、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
			あわせみそ汁				豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)、白みそ(大豆)
15	火		ごはん 牛乳		飲用牛乳		
			キャベツミンチカツ			キャベツミンチカツ	キャベツミンチカツ(豚肉、鶏肉、大豆)
			えだまめとコーンのソテー				えだまめ(大豆)
			とうがんの米粉カレースープ			しょうゆ	しょうゆ(大豆)、洋だし(大豆、豚肉)
16	水		クロスロール 牛乳	オムレツ	クロスロール、飲用牛乳	クロスロール	クロスロール(大豆)
			オムレツ				
			ハムとキャベツのソテー				ローズハム(豚肉)
			ポークビーンズ				豚肉、大豆、洋だし(大豆、豚肉)
17	木		ごはん 牛乳		飲用牛乳		
			ざといもコロッケ			ざといもコロッケ	ざといもコロッケ(鶏肉、大豆)
			切干しだいごんのサラダ P和風ドレッシング				
			とりだんご汁			とりだんご、しょうゆ	とりだんご(鶏肉)、豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
18	金		ごはん 牛乳		飲用牛乳		
			しゅうまい(小2こ、中3こ)			しゅうまい	しゅうまい(豚肉、大豆)
			そえやさい				
			中華風夏やさいのみそいため	うずら卵			豚肉、生揚げ(大豆)、赤みそ(大豆)、トウバンジャン(大豆)
24	木		ごはん 牛乳		飲用牛乳		
			いかフライ			いかフライ	いかフライ(いか、大豆)
			Pソース				
			ゆでキャベツ				
25	金		ごはん 牛乳		飲用牛乳		
			ハンバーグ米粉カレーライス(ハンバーグ)				ハンバーグ(牛肉、豚肉、鶏肉、大豆)
			やさいソテー				
			ハンバーグ米粉カレーライス(米粉カレー)				豚肉、大豆粉(大豆)
28	月		ごはん 牛乳		飲用牛乳		
			チキンカツ			チキンカツ	チキンカツ(鶏肉)
			大豆の煮物			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	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
29	火		ごはん 牛乳		飲用牛乳		
			アドボ(豚肉の甘酢煮)			とりガラスープ、しょうゆ	豚肉、とりガラスープ(鶏肉)、しょうゆ(大豆)
			ニラガ(やさいスープ)			しょうゆ	ベーコン(豚肉、大豆)、しょうゆ(大豆)
			バインクレープ①				バインクレープ(大豆)
30	水		サンドイッチロール 牛乳		サンドイッチロール、飲用牛乳	サンドイッチロール	サンドイッチロール(大豆)
			ホットドック(ウインナーのケチャップ ソースかけ)(小2こ、中3こ)				ウインナーソーセージ(豚肉)
			ホットドック(キャベツソテー)				
			かぼちゃのポタージュスープ		調理用牛乳、生クリーム		鶏肉、豆乳(大豆)、チキンブイヨン(鶏肉)、洋だし(大豆、豚肉)

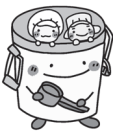
⚠️必ずお読みください

【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。

