

令和7年4月分 28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
11	金		(小) ごはん (中) 赤飯				
			サーモンフライ			サーモンフライ	サーモンフライ(さけ、大豆)
			Pソース				
			ゆでやさい				
			すまし汁			しょうゆ	豆腐(大豆)、しょうゆ(大豆)
14	月		(中) お祝いいちごゼリー①				(中) お祝いいちごゼリー(大豆)
			ごはん				
			豚肉とやさいのオイスターソースいため			オイスターソース、しょうゆ	豚肉、揚げはんぺん(大豆)、オイスターソース(大豆)、しょうゆ(大豆)
			とりだんごのスープ煮			しょうゆ	とりだんご(鶏肉)、生揚げ(大豆)、ごま、しょうゆ(大豆)、ごま油(ごま)
16	水		あまなつみかん				
			ごはん				
			米粉ほきフライ				
			もやしとこまつなのおかかいため			しょうゆ	しょうゆ(大豆)
17	木		豚汁				豚肉、豆腐(大豆)、赤みそ(大豆)、油揚げ(大豆)
			ロールパン		ロールパン	ロールパン	ロールパン(大豆)
			大豆サラダ				大豆
			P卵無マヨネーズ				P卵無マヨネーズ(大豆)
18	金		米粉ホワイトシチュー		牛乳、チーズ、生クリーム		鶏肉、洋だし(大豆、豚肉)
			麦ごはん				
			すりみ入りコーンしゅうまい(小1こ、中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)
21	月		ゆでやさい				
			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)、ごま油(ごま)
			(小) 赤飯 (中) 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(豚肉、鶏肉、大豆)、しょうゆ(大豆)
			そえやさい				
			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)
22	火		(小) お祝いいちごゼリー①				(小) お祝いいちごゼリー(大豆)
			(中) スティックチーズ		(中) スティックチーズ		
			ソフトめん			ソフトめん	
			かぼちゃコロッケ			かぼちゃコロッケ	かぼちゃコロッケ(大豆、鶏肉)
23	水		えだまめとコーンのソテー				ロースハム(豚肉)、えだまめ(大豆)
			ミートソース			ハヤシルウ	豚肉、大豆、ハヤシルウ(豚肉、大豆)
			麦ごはん				
			春キャベツのサラダ				えだまめ(大豆)
24	木		Pコーンクリーミードレッシング				
			米粉カレーライス				豚肉、大豆
			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)
			ミートボールのトマトソースかけ			ミートボールのトマトソースかけ	ミートボールのトマトソースかけ(鶏肉、大豆、豚肉、りんご)
25	金		やさいソテー				
			コーンクリームスープ		牛乳、生クリーム		ベーコン(豚肉)、洋だし(大豆、豚肉)
			ごはん				
			いわしのしょうが煮			いわしのしょうが煮	いわしのしょうが煮(大豆)
28	月		ごまあえ			しょうゆ	ごま、しょうゆ(大豆)
			肉じゃが			しょうゆ	豚肉、揚げはんぺん(大豆)、しょうゆ(大豆)
			ごはん				
			揚げぎょうざ(小2こ、中3こ)			揚げぎょうざ	揚げぎょうざ(大豆、豚肉)
30	水		もやしいため				
			中華いため煮			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)
			ごはん				
			とりのてり焼き			とりのてり焼き	とりのてり焼き(鶏肉、大豆)
			そえやさい				
			五目汁			しょうゆ	豚肉、生揚げ(大豆)、しょうゆ(大豆)
			さけふりかけ				さけふりかけ(さけ、ごま、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。