令和８年１２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 卵	乳	小麦	表示推奨品目 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	火		ごはん　牛乳		飲用牛乳		
			ぶりの竜田揚げ			ぶりの竜田揚げ	ぶりの竜田揚げ（大豆）
			そえやさい				えだまめ（大豆）
		■	生揚げのいため煮			しょうゆ	豚肉、生揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆）
			のり佃煮			のり佃煮	のり佃煮（大豆）
2	水		ごはん　牛乳		飲用牛乳		
			肉やさいいため			しょうゆ	豚肉、ごま、しょうゆ（大豆）、コチュジャン（大豆）、ごま油（ごま）
		■	キムチなべ			とりだんご、キムチ しょうゆ、とりガラスープ	とりだんご（大豆、鶏肉）、豆腐（大豆）、キムチ（大豆、りんご）、しょうゆ（大豆） とりガラスープ（鶏肉）
			ヨーグルト直		ヨーグルト		
3	木		ごはん　牛乳		飲用牛乳		
			かぼちゃ入りミンチカツ			かぼちゃ入りミンチカツ	かぼちゃ入りミンチカツ（豚肉）
			もやしとこまつなのおかかいため			しょうゆ	油揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆）
		■	根菜汁			しょうゆ	鶏肉、豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）
			こんぶふりかけ				
4	金	皿	愛知のツイストパン　牛乳		愛知のツイストパン、飲用牛乳	愛知のツイストパン	愛知のツイストパン（大豆）
			りんご				りんご
			とり肉とキャベツのバジルソテー				鶏肉
		■	ポタージュスープ		牛乳、生クリーム、チーズ 脱脂粉乳、バター		ベーコン（豚肉、大豆）、洋だし（大豆、豚肉）
7	月		ごはん　牛乳		飲用牛乳		
			うなぎのかば焼き			うなぎのかば焼き	うなぎのかば焼き（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）
		■	豚汁				豚肉、豆腐（大豆）、油揚げ（大豆）、赤みそ（大豆）
8	火		ごはん　牛乳		飲用牛乳		
			れんこん入りコロッケ			れんこん入りコロッケ	れんこん入りコロッケ（大豆、鶏肉）
			やさいいため				ベーコン（豚肉、大豆）
		■	シンシン豆乳スープ	うずら卵			豚肉、豆腐（大豆）、豆乳（大豆）、白みそ（大豆）
9	水		ごはん　牛乳		飲用牛乳		
			さばの塩焼き				さばの塩焼き（さば）
			青菜あえ				
		■	肉じゃが			しょうゆ	豚肉、揚げはんぺん（大豆）、しょうゆ（大豆）
10	木	皿	中華めん　牛乳		飲用牛乳	中華めん	
			ミニトマト（小１こ、中２こ）				
			春巻			春巻	春巻（大豆、豚肉、ごま）
		■	やさいラーメン			しょうゆ、とりガラスープ しょうゆラーメンの素	豚肉、しょうゆ（大豆）、とりガラスープ（鶏肉）、しょうゆラーメンの素（大豆、鶏肉、豚肉） ごま油（ごま）
			角チーズ		角チーズ		
11	金		麦ごはん　牛乳		飲用牛乳		
			ねぎみそ丼			しょうゆ	豚肉、豆乳（大豆）、赤みそ（大豆）、しょうゆ（大豆）
		■	のっぺい汁			しょうゆ	生揚げ（大豆）、しょうゆ（大豆）
			みかん				
14	月		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（大豆、豚肉、鶏肉）
			そえやさい				
		■	いも煮			しょうゆ	豚肉、しょうゆ（大豆）
			豆乳プラマンジェ直				豆乳プラマンジェ（大豆）
15	火		麦ごはん　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）
			ゆでやさい				
		■	マーボー豆腐			しょうゆ	豚肉、豆腐（大豆）、とりレバー（鶏肉）、大豆、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）
16	水		ごはん　牛乳		飲用牛乳		
			さわらの西京焼き				さわらの西京焼き（大豆）
			たくあんあえ				
		■	親子煮	卵		しょうゆ	鶏肉、高野豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）
17	木		麦ごはん　牛乳		飲用牛乳		
			ハンバーグ				ハンバーグ（牛肉、豚肉、鶏肉、大豆）
			やさいソテー				
		■	米粉カレーライス				豚肉、大豆粉（大豆）
			コーヒー糖				
18	金		ごはん　牛乳		飲用牛乳		
			玄米衣のサーモンフライ				玄米衣のサーモンフライ（さけ）
			そえやさい				
		■	かぼちゃのみそ汁				鶏肉、豆腐（大豆）、油揚げ（大豆）、白みそ（大豆）、赤みそ（大豆）
21	月		ごはん　牛乳		飲用牛乳		
			れんこんのごまネーズいため			しょうゆ	えだまめ（大豆）、ごま、卵無マヨネーズ（大豆）、しょうゆ（大豆）
		■	すき焼き			ふ、しょうゆ	牛肉、焼豆腐（大豆）、しょうゆ（大豆）
			味付乾燥小魚				
22	火	皿	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）
			フライドチキン				フライドチキン（大豆、鶏肉）
			えだまめとコーンのソテー				えだまめ（大豆）
		■	ミネストローネ				ウインナーソーセージ（豚肉）、大豆、洋だし（大豆、豚肉）
			クリスマスいちごケーキ直				クリスマスいちごケーキ（大豆）

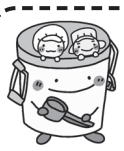
⚠ **必ずお読みください**

【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。
×　ペカンナッツ、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。