

B
令和2年度 6月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)
木津川市立第一学校給食センター

<確認欄>確認後に両面に押印(サイン不可)をお願いします。

保護者	学校	給食センター
印		

* 二重線の太枠は学校に提出する方のみ記入し、期日までの提出をお願いします。除去食・代替食は「卵(鶏卵、うずら卵)、乳、小麦、えび、かに」のみの対応です。

学校名	学校	年	組	氏名	保護者氏名	※<確認欄>へ押印(サイン不可)をお願いします。	学校長宛て 今月の対応は、以下の通り確認したので、お願いします。
アレルギー	卵 ・ 乳 ・ 小麦 ・ えび ・ かに (鶏卵・うずら卵)				その他 アレルギー		弁当持参 ・ 除去食 ・ 欠食 代替食 今月は対応がありません。

<参考手順> ①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。 ②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。
③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。

6月1日(月曜)				6月2日(火曜)				6月3日(水曜)				6月4日(木曜)				6月5日(金曜)																																																								
通常食				除去食・代替食				記入欄				通常食				除去食・代替食				記入欄				通常食				除去食・代替食				記入欄																																								
ごはん												ごはん												麦ごはん												味付けパン				代替:ごはん (小麦・乳×)																																
チャプチェ												鮭の塩こうじ焼き												くじらの甘酢ソース												鶏肉と大豆のトマト煮																																				
中華風肉団子スープ												キャベツのおかか和え												チンゲンサイのスープ												ごぼうサラダ																																				
牛乳												じゃがいものみそ汁												牛乳												ミニフィッシュ																																				
												牛乳																								牛乳																																				
通常食				除去食・代替食				記入欄				通常食				除去食・代替食				記入欄				通常食				除去食・代替食				記入欄																																								
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー																																									
ごはん	精白米	80						ごはん	精白米	80						麦ごはん	精白米	74.3						味付けパン	味付けパン	60	小麦・乳	ごはん (小麦・乳×)	精白米	80																																										
	春雨	5							鮭の塩こうじ焼き	鮭(切身)1切							さけ																																																							
	にんじん	10								小学校	50																																					厚揚げと豚肉のみそ炒め	豚肉	30	豚肉																					
	玉ねぎ	15								中学校	60																																					玉ねぎ	25		玉ねぎ	25																				
	キャベツ	10																																														絹厚揚げ	20	大豆																						
	干し椎茸	0.3																																														にんじん	5																							
	にら	4																																														白ねぎ	3																							
	豚ひき肉	20	豚肉																																													しょうが	0.5																							
	日本酒	0.5																																														信州みそ	2	大豆																						
	食塩	0.1																																														赤みそ	2	大豆																						
	なたね油	0.2																																														三温糖	2																							
	三温糖	0.5																																														日本酒	1.5																							
	みりん	1																																														みりん	1.2																							
	にんにく	0.1																																														食塩	0.1																							
	こしょう	0.01																																														なたね油	0.3																							
	ごま油	0.1	ごま																																																																					
	一味唐辛子	0.01																																																																						
	白いりごま	0.5	ごま																																																																					
	薄口しょうゆ	1.7	小麦・大豆																																																																					
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆																																																																					
中華風肉団子スープ	肉団子	25	大豆・鶏肉・豚肉	じゃがいものみそ汁	油揚げ	10	大豆										すまし汁			豆腐 小	25	大豆																																																		
	玉ねぎ	20			玉ねぎ	25														かまぼこ	10																																				豚肉	10	豚肉													
	にんじん	10			じゃがいも	25			玉ねぎ									25		白菜	15				ごぼう	18																																														
	緑豆もやし	10			にんじん	10			にんじん									10		玉ねぎ	15				にんじん	9																																														
	チンゲンサイ	8			えのきたけ	5			えのきたけ									5		にんじん	10				きゅうり	6																																														
	青ねぎ	3			青ねぎ	3			薄口しょうゆ									2.8	小麦・大豆	緑豆もやし	10				白すりごま	1.2	ごま																																													
	チキンブイヨン	5	鶏肉		信州みそ	3.6	大豆		食塩									0.21		チキンブイヨン	5	鶏肉			上白糖	1.5																																														
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆		赤みそ	3.6	大豆		削り節									2		薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆			米酢	3																																														
	食塩	0.28			煮干し	2														食塩	0.28				食塩	0.17																																														
	ごま油	0.2	ごま																	なたね油	0.27				こしょう	0.01																																														
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳																																				
206乳				206乳				206乳				206乳				206乳				206乳				206乳				206乳				206乳				206乳																																				

カタクチイワシの雑魚
(煮干しの小さな形)を
味付け、乾燥していま
す。

カタクチイワシの雑魚(煮干しの小さな形)を味付け、乾燥しています。

B
令和2年度 6月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)
木津川市立第一学校給食センター

<確認欄>確認後に両面に押印(サイン不可)をお願いします。

保護者	学校	給食センター
印		

<参考手順> ①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。 ②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。
③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。

6月8日(月曜)				6月9日(火曜)				6月10日(水曜)				6月11日(木曜)				6月12日(金曜)																															
通常食				除去食・代替食				記入欄				通常食				除去食・代替食				記入欄				通常食				除去食・代替食				記入欄															
ごはん												ごはん												新しょうがごはん												小型パン				代替:ごはん (小麦・乳×)							
じゃがいものそぼろ煮												ししゃもの唐揚げ												鶏肉の香味焼き												焼きそば				代替:ライスパスタの 焼きそば(小麦×)							
切干大根の酢の物												大豆とひじきの炒り煮												具だくさんみそ汁												梅マヨサラダ											
牛乳												玉ねぎのみそ汁												牛乳												梅ゼリー											
												牛乳																								牛乳											
通常食				除去食・代替食				記入欄				通常食				除去食・代替食				記入欄				通常食				除去食・代替食				記入欄				通常食				除去食・代替食				記入欄			
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー												
ごはん	精白米	80						ごはん	精白米	80										新しょうがごはん	精白米	75									小型パン	小型パン	40	小麦・乳													
	鶏ひき肉	25	鶏肉					ししゃも																																							
	じゃがいも	50						小学校:2尾	30																																						
	さつま揚げ	10						中学校:3尾	45																																						
	玉ねぎ	45						片栗粉	3																																						
	にんじん	20						なたね油	4																																						
	突こんにやく	20																																													
	グリーンピース	5																																													
	しょうが	1.2																																													
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆																																												
	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆																																												
	三温糖	1.5																																													
	日本酒	0.6																																													
食塩	0.14																																														
削り節	2																																														
じゃがいものそぼろ煮																																															
切干大根の酢の物	きゅうり	20						大豆	大豆水煮	7	大豆									鶏肉	鶏肉	1個																									
	切干大根	2.5							ひじき(乾)	3										小学校	50																										
	にんじん	5							油揚げ	10	大豆									中学校	60																										
	上白糖	1.82							にんじん	5																																					

☆ 分量は目安量で、小学校中学年1人分量(g)です。低学年は0.9倍、高学年は1.1倍、中学校は1.3倍です(個付けの場合は除く)。
パン(小麦量)は小学校低学年50g、中学年60g、高学年70g、中学校80gです。
小型パン(小麦量)は小学生30g(1〜3年)、40g(4〜6年)、中学生50gです。
☆ 材料の都合で献立変更することがあります。

献立についてご不明な点は、第一学校給食センター(Tel:0774-72-2362、Fax:0774-72-5345)までお問い合わせください。

<お知らせ>
※ちりめんじゃこ、わかめ等の海産物はエビ、カニが混入している可能性があります。調理の際にできる限り取り除きますが、まれに混入する可能性がありますので、ご了承ください。
※小魚を一匹そのまま調理しているもの(例:わかさぎ、きびなご、こいわし等)は、産卵期には子持ちのものが含まれる可能性があります。また、内臓を取り除いている加工品であっても、洗浄処理だけのものもあり、魚卵が残っている可能性がありますので、ご注意ください。

B
令和2年度 6月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)
木津川市立第一学校給食センター

<確認欄>確認後に両面に押印(サイン不可)をお願いします。

保護者	学校	給食センター
印		

* 二重線の太枠は学校に提出する方のみ記入し、期日までの提出をお願いします。除去食・代替食は「卵(鶏卵、うずら卵)、乳、小麦、えび、かに」のみの対応です。

学校名	学校	年	組	氏名	保護者氏名	※<確認欄>へ押印(サイン不可)をお願いします。	学校長宛て 今月の対応は、以下の通り確認したので、お願いします。
アレルギー	卵 ・ 乳 ・ 小麦 ・ えび ・ かに (鶏卵・うずら卵)				その他 アレルギー		弁当持参 ・ 除去食 ・ 欠食 代替食 今月は対応がありません。

<参考手順> ①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。 ②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。

③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。

6月15日(月曜)				6月16日(火曜)				6月17日(水曜)				6月18日(木曜)				6月19日(金曜)			
通常食		除去食・代替食	記入欄	通常食		除去食・代替食	記入欄	通常食		除去食・代替食	記入欄	通常食		除去食・代替食	記入欄	通常食		除去食・代替食	記入欄
ごはん				ごはん				ごはん				ごはん				抹茶揚げパン		代替:ごはん・やさ いふりかけ (小麦・乳×)	
カミカミ豚キムチ				さばの塩焼き				プルコギ				けいちゃん				チキンとポテトのハーブ炒め			
ニラ玉スープ		除去:卵除去ニ ラスープ(卵×)		万願寺とうがらしのおかか炒め				春雨スープ				こぶ汁				チキンとポテトのハーブ炒め			
豆腐とわかめのみそ汁				豆腐とわかめのみそ汁				牛乳				牛乳				米粉マカロニのミネストローネ			
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳			
通常食				除去食・代替食				通常食				除去食・代替食				通常食			
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー
ごはん	精白米	80		ごはん	精白米	80		ごはん	精白米	80		ごはん	精白米	80		抹茶揚げパン	小型パン	40	小麦・乳
																	なたね油	5	
																	抹茶	0.5	
	豚肉	30	豚肉						牛肉	30	牛肉		鶏肉	45	鶏肉		グラニュー糖	2.4	
	ごぼう	15							にんにく	0.3			赤みそ	2.2	大豆		粉糖	1.7	
	にんじん	8							しょうが	0.3			郡上みそ	1	大豆				
	玉ねぎ	15							玉ねぎ	35			みりん	1					
	白菜キムチ	13			さば一塩(切身)1切				しめじ	6			濃口しょうゆ	1	小麦・大豆				
	たけのこ水煮	10							緑豆もやし	15			ごま油	0.2	ごま				
	青ねぎ	3			小学校 50				にら	7			にんにく	0.3					
	食塩	0.1			中学校 60				にんじん	8			豆板醤	0.1			鶏肉	40	鶏肉
	ごま油	0.15	ごま						三温糖	2.3			キャベツ	48			じゃがいも	30	
	にんにく	0.2							濃口しょうゆ	4.5	小麦・大豆		片栗粉	0.3			玉ねぎ	10	
カミカミ豚キムチ	しょうが	0.2		さばの塩焼き				ブルコギ	ごま油	0.15	ごま	けいちゃん				チキンとポテトのハーブ炒め	にんじん	10	
	日本酒	0.3							なたね油	0.25			刻み昆布	0.3			にんにく	0.2	
	濃口しょうゆ	0.3	小麦・大豆						白いりごま	1.5	ごま		突こんにやく	10			パセリ	0.1	
									日本酒	0.3			ごぼう	10			食塩	0.42	
									コチジャン	0.5	大豆		大根	20			こしょう	0.01	
									片栗粉	0.4			にんじん	15			オールスライス	0.03	
													油揚げ	6	大豆		バジル(乾)	0.1	
													さつま揚げ	10			オリーブオイル	0.2	
													青ねぎ	3			白ワイン	0.5	
													薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆				
													食塩	0.28					
													こしょう	0.01			米粉マカロニ	5	
													削り節	2			ショルダーベーコン	5	豚肉
ニラ玉スープ	卵(液卵)	20	卵	万願寺とうがらしのおかか炒め	万願寺とうがらし	10		春雨スープ	鶏肉	10	鶏肉	こぶ汁				米粉マカロニのミネストローネ	玉ねぎ	25	
	ショルダーベーコン	5	豚肉		焼きちくわ	15			白菜	25							キャベツ	20	
	玉ねぎ	25			突こんにやく	10			玉ねぎ	20							にんじん	5	
	にんじん	10			花かつお	2			にんじん	10							パセリ	0.2	
	にら	10			みりん	1.5			青ねぎ	3							チキンブイヨン	5	鶏肉
	しょうが	0.2			濃口しょうゆ	1	小麦・大豆		干し椎茸	0.5							トマトケチャップ	3	
	チキンブイヨン	5	鶏肉		薄口しょうゆ	0.5	小麦・大豆		しょうが	0.3							トマトピューレ	3	
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆		なたね油	0.3			春雨	3							薄口しょうゆ	1	小麦・大豆
	食塩	0.28							チキンブイヨン	5	鶏肉						食塩	0.6	
	ごま油	0.2	ごま						濃口しょうゆ	1.26	小麦・大豆						こしょう	0.01	
	片栗粉	0.5							食塩	0.7							なたね油	0.3	
									信州みそ	3.6	大豆								
									赤みそ	3.6	大豆								
									削り節	2									
牛乳	206	乳		牛乳	206	乳		牛乳	206	乳		牛乳	206	乳		牛乳	206	乳	

B
令和2年度 6月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)
木津川市立第一学校給食センター

＜確認欄＞確認後に両面に押印（サイン不可）をお願いします。

保護者	学校	給食センター
印		

＜参考手順＞①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。 ②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。
③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。

6月22日(月曜)				6月23日(火曜)				6月24日(水曜)				6月25日(木曜)				6月26日(金曜)																							
通常食		除去食・代替食		記入欄		通常食		除去食・代替食		記入欄		通常食		除去食・代替食		記入欄		通常食		除去食・代替食		記入欄																	
ごはん								ごはん								ひじきごはん								黒糖パン				代替:ごはん (小麦・乳×)											
チキンのトマトソース								キャベツのつくね焼き								「ごはん								あじの竜田揚げ								ベーコンのスープ煮							
コーンクリームスープ				除去:乳除去コーン スープ (乳×)				いんげんのごま和え								「ピリ辛豚みそ丼の具								キャベツのみそ汁								さっぱりツナサラダ							
お祝いいちごゼリー								なめこ汁								わかめスープ								牛乳								牛乳							
牛乳								牛乳								牛乳																							
通常食		除去食・代替食		記入欄		通常食		除去食・代替食		記入欄		通常食		除去食・代替食		記入欄		通常食		除去食・代替食		記入欄																	
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー																
ごはん チキンの トマト ソース	精白米	80			精白米	80		ごはん	精白米	80		ひじきごはん	精白米	75			精白米	75		黒糖パン	黒糖パン	60	小麦・乳	ごはん (小麦・乳×)	精白米	80													
	鶏肉 1個		鶏肉		キャベツのつくね焼き 1個				豚肉 30	豚肉					食塩		0.1				だし昆布	0.1																	
	小学校 50				小学校 50				しょうが	0.5					にんにく		0.1				ひじき(乾)	1.5																	
	中学校 60				中学校 50				豆板醤	0.15					三温糖		1.3				にんじん	10																	
	食塩	0.2			濃口しょうゆ	2.5	小麦・大豆								濃口しょうゆ		1.8	小麦・大豆																					
	こしょう	0.01			日本酒	3.8			濃口しょうゆ	0.8	小麦・大豆						三温糖	0.52																					
	にんにく	0.05			みりん	1			日本酒	1					みりん		0.3																						
	日本酒	1			片栗粉	0.88			こしょう	0.01					日本酒		0.2																						
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆						玉ねぎ	35					なたね油		0.2																						
	玉ねぎ	15							たけのこ水煮	8					食塩		0.07																						
	ズッキーニ	8							にんじん	8					削り節		0.45																						
	にんにく	0.2																																					
	トマト水煮	8																																					
トマトケチャップ	4																																						
トマトピューレ	2.5																																						
三温糖	0.1																																						
濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆																																					
食塩	0.1																																						
オリーブオイル	0.25																																						
コーン クリーム スープ	ショルダーベーコン	5	豚肉	乳 除去 コーン スープ (乳×)	ショルダーベーコン	5	豚肉	なめこ汁	豆腐 小	20	大豆		わかめ(乾)	0.7			キャベツ	25			ツナ油漬	8			キャベツ	25													
	コーン	7			コーン	7			鶏肉	10	鶏肉						鶏肉	15	鶏肉						玉ねぎ	20													
	クリームコーン	20			クリームコーン	20			油揚げ	8	大豆						玉ねぎ	25							にんじん	10													
	玉ねぎ	30			玉ねぎ	30			玉ねぎ	15					にんじん		10								にんじん	5													
	じゃがいも	18			じゃがいも	18			にんじん	10					なめこ水煮		7								薄口しょうゆ	1.1	小麦・大豆												
	にんじん	10			にんじん	10			にんじん	10					青ねぎ		3								濃口しょうゆ	0.07	小麦・大豆												
	パセリ	0.3			パセリ	0.3									信州みそ		3.6	大豆							レモン果汁	1													
	牛乳	15	乳						赤みそ	3.6	大豆						しょうが	0.3							上白糖	0.1													
	粉チーズ	3	乳						削り節	2					チキンブイヨン		5	鶏肉							なたね油	0.5													
	チキンブイヨン	4	鶏肉		チキンブイヨン	4	鶏肉								薄口しょうゆ		2.8	小麦・大豆							食塩	0.08													
	薄口しょうゆ	1.3	小麦・大豆		薄口しょうゆ	1.3	小麦・大豆								食塩		0.28																						
	食塩	0.4			食塩	0.4									こしょう		0.01																						
															日本酒		0.5																						
															ごま油		0.3	ごま																					
											なたね油	0.3																											
牛乳	206	乳						牛乳	206	乳						牛乳	206	乳						牛乳	206	乳													

☆ 分量は目安量で、小学校中学年1人分量(g)です。低学年は0.9倍、高学年は1.1倍、中学校は1.3倍です(個付けの場合は除く)。
パン(小麦量)は

B
令和2年度 6月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)
木津川市立第一学校給食センター

<確認欄>確認後に両面に押印(サイン不可)をお願いします。

保護者	学校	給食センター
印		

* 二重線の太枠は学校に提出する方のみ記入し、期日までの提出をお願いします。除去食・代替食は「卵(鶏卵、うずら卵)、乳、小麦、えび、かに」のみの対応です。

学校名	学校	年	組	氏名	保護者氏名	※<確認欄>へ押印(サイン不可)をお願いします。	学校長宛て 今月の対応は、以下の通り確認したので、お願いします。
アレルギー (鶏卵・うずら卵)	卵 ・ 乳 ・ 小麦 ・ えび ・ かに	その他 アレルギー					弁当持参 ・ 除去食 ・ 欠食 代替食 今月は対応がありません。

<参考手順>①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。
③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。

6月29日(月曜)				6月30日(火曜)				
通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		
記入欄				記入欄				
ごはん				ごはん				
豆腐のうま煮				鶏のからあげ				
梅肉和え				キャベツのゆかり和え				
牛乳				かぼちゃのみそ汁				
				牛乳				
通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	
ごはん	精白米	80		ごはん	精白米	80		
	焼き豆腐(冷凍)	25	大豆		鶏のからあげ	鶏肉	50	鶏肉
	絹厚揚げ	20	大豆			食塩	0.25	
	豚肉	20	豚肉			こしょう	0.01	
	なたね油	0.3				日本酒	0.5	
	玉ねぎ	47				濃口しょうゆ	2.1	小麦・大豆
	にんじん	22				しょうが	0.5	
	青ねぎ	4				にんにく	0.25	
	しょうが	0.5				片栗粉	11	
	濃口しょうゆ	5	小麦・大豆			なたね油	5	
	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆					
	三温糖	2.5			キャベツのゆかり和え	キャベツ	30	
日本酒	0.5		にんじん	8				
片栗粉	1.5		ゆかり	0.5				
削り節	2							
梅肉和え	緑豆もやし	30		かぼちゃのみそ汁	油揚げ	10	大豆	
	小松菜	5			玉ねぎ	30		
	にんじん	5			かぼちゃ	25		
	コーン	5			青ねぎ	3		
	梅肉ペースト	1.2			信州みそ	3.6	大豆	
	米酢	1.4			赤みそ	3.6	大豆	
	濃口しょうゆ	1.3	小麦・大豆		削り節	2		
	上白糖	0.4						
	ごま油	0.1	ごま					
牛乳	206	乳		牛乳	206	乳		



<ご提出いただく前に、下記について再度ご確認ください。>

★保護者押印部分にハンコが押されていますか？
(裏面についても、押印をお願いいたします。)

★奇数面上部に記載の「今月のアレルギー対応」について、いずれかに丸印をつけていますか？
(対応が複数あれば、あてはまる対応すべてに丸印をつけてください。)

保護者
印

ご記入・ご確認いただけましたら、学校または園にすみやかにご提出いただきますようお願いいたします。

ご提出が遅れますと、アレルギー対応ができなくなる可能性がありますので、ご注意ください。

アレルギー表記欄の「卵、乳、小麦、えび、かに」について、色分け表記をしたアレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。

