

B 令和2年度 7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。

7月6日(月曜)				7月7日(火曜)				7月8日(水曜)				7月9日(木曜)				7月10日(金曜)			
通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		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	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				鶏そぼろ丼				ごはん				ごはん				小型パン			代替:ごはん(小麦・乳×)
豚肉のしょうが炒め				「ごはん				白身魚のチリソース				鶏肉の七味焼き				なすとトマトのミートスパゲティ			代替:野菜のミートソース煮(小麦×)
冬瓜のみそ汁				鶏そぼろ丼の具				寒天スープ				夏野菜のみそ汁							
牛乳				七夕汁				牛乳				牛乳				レモン風味のサラダ			
				冷凍パイ												牛乳			
				牛乳															
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		小型パン	小型パン	40	小麦・乳
豚肉のしょうが炒め	豚肉	35	小麦・大豆	鶏そぼろ丼の具	鶏ひき肉	30	鶏肉	白身魚のチリソース	たら澱粉付(切身)1切			鶏肉の七味焼き	鶏肉 1個		鶏肉	なすとトマトのミートスパゲティ	スパゲティ	25	小麦
	濃口しょうゆ	3			玉ねぎ	25			小学校	50			小学校	50					
	日本酒	1			コーン	5			中学校	60			中学校	60					
	しょうが	0.8			にんじん	10			なたね油	5			しょうが	0.1					
	玉ねぎ	40			干し椎茸	0.5			白ねぎ	5			にんにく	0.3					
	にんじん	17			グリーンピース	3			トマトケチャップ	10			青ねぎ	3					
	青ピーマン	4			しょうが	0.2			豆板醤	0.1			濃口しょうゆ	3.5	小麦・大豆				
	みりん	1			濃口しょうゆ	3	小麦・大豆		寒天(細切り)	0.5			三温糖	1.2					
	三温糖	0.2			三温糖	0.32			鶏肉	15	鶏肉		日本酒	0.1					
	なたね油	0.15			みりん	1			玉ねぎ	25			ごま油	0.1	ごま				
	食塩	0.1			日本酒	0.5			にんじん	15			七味唐からし	0.01	ごま				
	片栗粉	0.3			食塩	0.12			コーン	5			白いりごま	1.2	ごま				
冬瓜のみそ汁	冬瓜	20			削り節	1			チンゲンサイ	8			食塩	0.1					
	鶏肉	15	鶏肉		片栗粉	0.2			鶏肉	10	鶏肉		こしょう	0.02					
	玉ねぎ	20							玉ねぎ	20			なたね油	0.27					
	にんじん	10							オクラ	5									
	えのきたけ	6							にんじん	15									
	青ねぎ	3							干し椎茸	0.5									
	信州みそ	3.6	大豆						削り節	1.5									
	赤みそ	3.6	大豆						だし昆布	0.5									
	削り節	2							薄口しょうゆ	3.5	小麦・大豆								
									食塩	0.2									
									みりん	0.5									
									冷凍パイ	40									
									冷凍パイ(シロップ漬)	1個									
牛乳	206	乳		牛乳	206	乳		牛乳	206	乳		牛乳	206	乳		牛乳	206	乳	

☆ 分量は目安で、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。

<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。

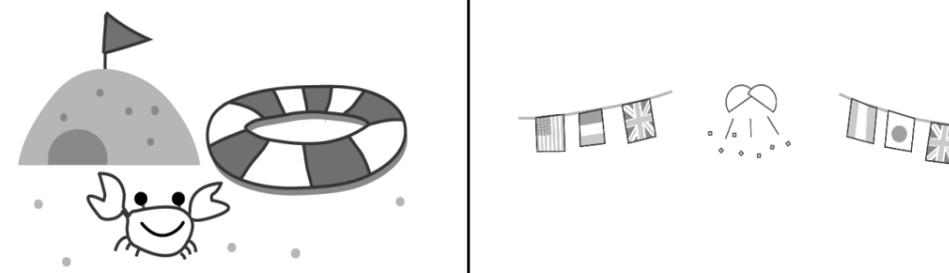
B 令和2年度 7月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

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。

7月20日(月曜)				7月21日(火曜)				7月22日(水曜)				7月23日(木曜)				7月24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				ごはん				海の日				スポーツの日											
八宝菜				すき焼き風煮				酢豚																			
野菜のチヂミ				きゅうりとわかめの酢の物				トックスープ																			
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	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													
八宝菜	豚肉	20	豚肉	うずら卵除去八宝菜(卵×)	豚肉	20	豚肉	麩除去すき焼き風煮(小麦×)	牛肉	35	牛肉	酢豚	豚肉	35	豚肉												
	しょうが	1.1			しょうが	1.1			なたね油	0.3			なたね油	0.3		にんにく	0.25										
	うずら卵水煮	15	卵						日本酒	1			日本酒	1		しょうが	0.1										
	キャベツ	40			キャベツ	40			三温糖	1			三温糖	1		濃口しょうゆ	1	小麦・大豆									
	玉ねぎ	35			玉ねぎ	35			濃口しょうゆ	1	小麦・大豆		濃口しょうゆ	1	小麦・大豆	食塩	0.1										
	緑豆もやし	25			緑豆もやし	25			白菜	40			白菜	40		片栗粉	7.4										
	にんじん	15			にんじん	15			玉ねぎ	35			玉ねぎ	35		なたね油	4										
	干し椎茸	0.5			干し椎茸	0.5			青ねぎ	4			青ねぎ	4		玉ねぎ	30										
	たけのこ水煮	10			たけのこ水煮	10			糸こんにゃく(白)	30			糸こんにゃく(白)	30		にんじん	15										
	なたね油	0.3			なたね油	0.3			焼き麩	3	小麦		焼き麩	3	小麦	青ピーマン	5										
	食塩	0.3			食塩	0.3			焼き豆腐(冷凍)	30	大豆		焼き豆腐(冷凍)	30	大豆	にんにく	0.2										
	チキンピリオン	5	鶏肉		チキンピリオン	5	鶏肉		三温糖	2.3			三温糖	2.3		トマトケチャップ	5.5										
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆		濃口しょうゆ	3	小麦・大豆		濃口しょうゆ	5.11	小麦・大豆		濃口しょうゆ	5.11	小麦・大豆	米酢	1.1										
	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆		薄口しょうゆ	2	小麦・大豆		薄口しょうゆ	1.7	小麦・大豆		薄口しょうゆ	1.7	小麦・大豆	三温糖	1.5										
片栗粉	2		片栗粉	2								濃口しょうゆ	1.4	小麦・大豆													
ごま油	0.3	ごま	ごま油	0.3	ごま							チキンピリオン	0.7	鶏肉													
日本酒	0.5		日本酒	0.5								片栗粉	0.2														
												ごま油	0.15	ごま													
												食塩	0.1														
野菜のチヂミ	野菜のチヂミ 1個	50	大豆・鶏肉・ごま																								
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。

<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。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。ご注意ください。

B 令和2年度 7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	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。

7月27日(月曜)			7月28日(火曜)			7月29日(水曜)			7月30日(木曜)			7月31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	
開拓井			ごはん			ごはん			ごはん			ガバオライス			
「ごはん			あじのからあげ			鶏肉と夏野菜のみそ炒め			豚肉のレモン炒め			「ごはん			
開拓井の具			豆腐とわかめのみそ汁			けんちん汁			じゃがいものみそ汁			ガバオライスの具			
沢煮椀			牛乳			牛乳			牛乳			鶏肉のフォー			
牛乳												牛乳			
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	
開拓井の具	豚ひき肉	20	豚肉	あじのからあげ	まあじ(切身)1切			鶏肉と夏野菜のみそ炒め	鶏肉	25	鶏肉	豚肉のレモン炒め	豚肉	35	豚肉
	にんにく	0.4			小学校	50			キャベツ	20		ガバオライスの具	鶏ひき肉	15	鶏肉
	しょうが	0.4			中学校	60			なす	15			豚ひき肉	15	豚肉
	日本酒	0.8							青ピーマン	15			大豆水煮	10	大豆
	ひじき(乾)	0.8			にんにく	0.4			しょうが	0.5			玉ねぎ	20	
	にんじん	12			しょうが	0.4			信州みそ	2.1	大豆		にんじん	10	
	玉ねぎ	20			濃口しょうゆ	3	小麦・大豆		濃口しょうゆ	1.8	小麦・大豆		たけのこ水煮	5	
	コーン	8			日本酒	1			レモン果汁	0.7			青ピーマン	6	
	信州みそ	3.2	大豆		片栗粉	6			食塩	0.17			にんにく	0.1	
	三温糖	0.8			なたね油	4			なたね油	0.15			濃口しょうゆ	2.9	小麦・大豆
	みりん	1.2			豆腐小	20	大豆		こしょう	0.01			チキンブイヨン	0.8	鶏肉
	濃口しょうゆ	0.4	小麦・大豆		油揚げ	8	大豆		片栗粉	0.3			バジルペースト	0.8	
	なたね油	0.15			玉ねぎ	20			揚げ	10	大豆		三温糖	0.3	
沢煮椀	豚肉	10	豚肉		にんじん	10			玉ねぎ	25			なたね油	0.2	
	にんじん	15			青ねぎ	3			じゃがいも	25			オイスターソース	0.2	小麦・大豆
	ごぼう	15			わかめ(乾)	0.4			にんじん	10			食塩	0.2	
	玉ねぎ	25			信州みそ	3.6	大豆		えのきたけ	5			こしょう	0.01	
	青ねぎ	5			赤みそ	3.6	大豆		青ねぎ	3					
	突こんにやく	15			削り節	2			信州みそ	3.6	大豆		鶏肉のフォー	10	鶏肉
	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆						赤みそ	3.6	大豆		鶏肉	20	鶏肉
	日本酒	1							煮干し	2			玉ねぎ	30	
	食塩	0.3											緑豆もやし	20	
	こしょう	0.02											チンゲンサイ	15	
	削り節	2											にんじん	15	
													チキンブイヨン	6	鶏肉
													薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆
													食塩	0.3	
													こしょう	0.01	
牛乳	206	乳		牛乳	206	乳		牛乳	206	乳		牛乳	206	乳	