

B 令和2年度 8, 9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。

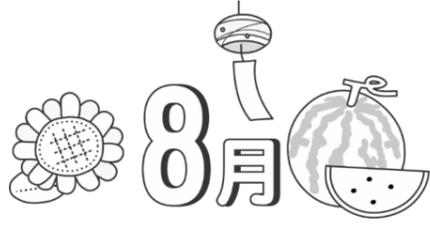
学校名	学校	年	組	氏名	保護者氏名	※<確認欄>へ押印(サイン不可)をお願いします。	学校長宛て 今月の対応は、以下の通り確認したので、お願いします。
アレルギー	卵・乳・小麦・えび・かに (鶏卵・うずら卵)			その他アレルギー			弁当持参・除去食・欠食 代替食 今月は対応がありません。

<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。

8月24日(月曜)				8月25日(火曜) 中学校のみ				8月26日(水曜)				8月27日(木曜)				8月28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
キムチチャーハン				ごはん				ごはん				ごはん				ごはん			
鶏の塩唐揚げ				豚肉とキャベツのみそ炒め				ビビンバ				にこにこ夏野菜カレー							
チンゲンサイのスープ				たぬき汁				わかめスープ				フルーツナタデココ							
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳							
キムチチャーハン	精白米 63			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		
	濃口しょうゆ 1.2	小麦・大豆																	
	食塩 0.12																		
	ごま油 0.6	ごま		豚肉	豚肉 35	豚肉		合びき肉	30	牛肉・豚肉		鶏肉	30	鶏肉					
	豚肉 13	豚肉		食塩 0.1				にんにく 0.3				にんにく 0.25							
	白菜キムチ 13			こしょう 0.01				しょうが 0.3				しょうが 0.25							
	玉ねぎ 10			キャベツ 35				日本酒 0.6				カレー粉 0.08							
	にんじん 5			にんじん 15				緑豆もやし 25				こしょう 0.01							
	青ねぎ 3			青ピーマン 7				にんじん 18				食塩 0.1							
	しょうが 0.4			にんにく 0.3				ぜんまい水煮 6				かぼちや 25							
	にんにく 0.3			赤みそ 4.8	大豆			にら 3				玉ねぎ 50							
	食塩 0.25			三温糖 2				白いりごま 0.85	ごま			にんじん 15							
	こしょう 0.01			日本酒 3				白すりごま 0.68	ごま			なす 20							
	濃口しょうゆ 0.43	小麦・大豆		なたね油 0.2				濃口しょうゆ 4.13	小麦・大豆			万願寺とうがらし 5							
	日本酒 0.18							三温糖 1.8				やさいカレー 16							
	ごま油 0.25	ごま		たぬき汁	突こんにやく 17			みりん 1				濃口しょうゆ 1	小麦・大豆						
	みりん 0.07			さつま揚げ 8				食塩 0.04				なたね油 0.2							
	三温糖 0.07			油揚げ 8	大豆			豆板醤 0.03											
	チキンブイヨン 2	鶏肉		大根 20				片栗粉 0.5											
				にんじん 11				ごま油 0.3	ごま										
鶏の塩唐揚げ	鶏肉 50	鶏肉		えのきたけ 7				なたね油 0.2											
	食塩 0.35			青ねぎ 3															
	日本酒 0.85			しょうが 0.5				わかめ(乾) 0.7											
	三温糖 0.42			薄口しょうゆ 3.9	小麦・大豆			鶏肉 15	鶏肉										
	にんにく 0.35			食塩 0.1				玉ねぎ 25											
	ごま油 0.5	ごま		削り節 2				にんじん 10											
	片栗粉 5			みりん 0.1				緑豆もやし 10											
	なたね油 5.5							チンゲンサイ 8											
チンゲンサイのスープ	ショルダーベーコン 5	豚肉						青ねぎ 3											
	チンゲンサイ 15							しょうが 0.3											
	えのきたけ 8							チキンブイヨン 5	鶏肉										
	玉ねぎ 20							薄口しょうゆ 2.8	小麦・大豆										
	にんじん 12							食塩 0.28											
	緑豆もやし 10							こしょう 0.01											
	チキンブイヨン 5	鶏肉						日本酒 0.5											
	薄口しょうゆ 2.8	小麦・大豆						ごま油 0.3	ごま										
	食塩 0.28							なたね油 0.3											
	こしょう 0.01																		
	しょうが 0.4																		
	なたね油 0.27																		
	日本酒 0.5																		
牛乳	206	乳		牛乳	206	乳		牛乳	206	乳		牛乳	206	乳					

8月25日(火)は中学校のみ給食開始です。中学校のみ必要事項をご記入ください。小学校は8月26日(水)から給食開始です。

ナタデココは、ココナッツミルクを発酵させ、固めたものです。(ココナッツミルクは、乳成分を含みません。)



B
令和2年度 8, 9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。

Table with 3 columns: 保護者, 学校, 給食センター. Includes a stamp area (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。

Main table with columns for dates (8月31日, 9月1日, 9月2日, 9月3日, 9月4日) and rows for food items (ごはん, 豚肉とじゃがいものごま煮, etc.). Includes detailed allergen information and substitution options.

☆ 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。

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。

B 令和2年度 8, 9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 <small>(鶏卵・うずら卵)</small>	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。

9月7日(月曜)				9月8日(火曜)				9月9日(水曜)				9月10日(木曜)				9月11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	精白米	80		ごはん	精白米	80		ごはん	精白米	80		麦ごはん	精白米	74.3		黒糖パン	黒糖パン	60	小麦・乳
マーボー豆腐	豚ひき肉 豆腐 大 にんじん 玉ねぎ 青ねぎ 日本酒 三温糖 干し椎茸 濃口しょうゆ 赤みそ 片栗粉 豆板醤 にんにく しょうが ごま油 食塩 こしょう なたね油	30 75 15 45 4 1 1 0.25 2 7 0.8 0.2 0.3 0.7 0.4 0.1 0.01 0.2	豚肉 大豆 小麦・大豆 大豆	鶏肉の香味焼き	鶏肉 1個 小学校 中学校 日本酒 しょうが 玉ねぎ 濃口しょうゆ 三温糖 みりん 白いりごま 一味唐辛子	50 60 0.3 0.2 2.4 3.6 1.2 0.12 1 0.01	鶏肉 ごま	豚とごぼうのみそ炒め	ごぼう にんじん 玉ねぎ 豚肉 青ねぎ 赤みそ 日本酒 三温糖 濃口しょうゆ みりん なたね油	25 8 10 30 3 4.5 0.9 1.1 0.23 0.9 0.2	豚肉 大豆	さんまのかば焼き風	さんま濃粉付(開き)1切 小学校 中学校 三温糖 濃口しょうゆ しょうが 日本酒 みりん なたね油	50 60 4 4 0.3 1.82 0.4 4	小麦・大豆	豚肉のかば焼き風	豚肉 日本酒 玉ねぎ にんじん 青ピーマン トマトケチャップ ウスターソース 食塩 なたね油	30 1 35 10 6 7.4 1.8 0.25 0.2	豚肉 豚肉
切干大根の中華サラダ	チキンハム 切干大根 きゅうり にんじん 茎わかめ(乾) ごま油 米酢 上白糖 濃口しょうゆ	10 5 10 5 0.3 0.5 3.7 0.88 2.2	鶏肉 ごま 小麦・大豆	なすのみそ汁	なす 玉ねぎ にんじん 油揚げ しめじ 青ねぎ 削り節 信州みそ 赤みそ	20 25 12 8 8 5 2 3.6 3.6	大豆 大豆 大豆	すまし汁	豆腐 小 かまぼこ 玉ねぎ にんじん えのきたけ 青ねぎ 干し椎茸 薄口しょうゆ 食塩 削り節	25 10 25 10 5 3 0.3 2.8 0.21 2	大豆 小麦・大豆	田舎みそ汁	白玉団子 鶏肉 油揚げ 大根 にんじん えのきたけ 青ねぎ 信州みそ 赤みそ 削り節	20 15 6 20 10 8 3 3.6 3.6 2	大豆 鶏肉 大豆 大豆	レンズ豆のスープ	ショルダーベーコン 玉ねぎ じゃがいも にんじん レンズ豆(蒸し) セロリー にんにく チキンブイヨン 薄口しょうゆ 食塩 こしょう パプリカ(粉) なたね油	5 25 20 10 7 4 0.2 5 1 0.53 0.01 0.05 0.2	豚肉 小麦・大豆
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 8, 9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 <small>(鶏卵・うずら卵)</small>				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。

9月21日(月曜)				9月22日(火曜)				9月23日(水曜)				9月24日(木曜)				9月25日(金曜)				
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													
敬老の日				秋分の日				ごはん				鶏ごぼうごはん					コッペパン			
								豆腐チゲ				さけの塩焼き						チキンとポテトのカレー炒め		
敬老の日				秋分の日				もやしのナムル				玉ねぎのみそ汁					きのこスープ			
								牛乳				牛乳						牛乳		
敬老の日				秋分の日				ごはん				鶏ごぼうごはん				コッペパン				代替:ごはん (小麦・乳×)
								豆腐チゲ				さけの塩焼き						チキンとポテトのカレー炒め		
敬老の日				秋分の日				もやしのナムル				玉ねぎのみそ汁				きのこスープ				
								牛乳				牛乳						牛乳		
敬老の日				秋分の日				ごはん				鶏ごぼうごはん				コッペパン				代替:ごはん (小麦・乳×)
								豆腐チゲ				さけの塩焼き						チキンとポテトのカレー炒め		
敬老の日				秋分の日				もやしのナムル				玉ねぎのみそ汁				きのこスープ				
								牛乳				牛乳						牛乳		
敬老の日				秋分の日				ごはん				鶏ごぼうごはん				コッペパン				代替:ごはん (小麦・乳×)
								豆腐チゲ				さけの塩焼き						チキンとポテトのカレー炒め		
敬老の日				秋分の日				もやしのナムル				玉ねぎのみそ汁				きのこスープ				
								牛乳				牛乳						牛乳		

