

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 アレルゲン				弁当持参 ・ 除去食 ・ 欠食代替食 今月是对应がありません。

＜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。

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。

【検索場所】

本津川市ホーム →
 暮らし → 教育・生
 涯学習 → 学校給食セ
 ンター → 食物アレ
 ルギー対応給食

【QRコード】

QRコードは、毎月変更いたします。



12月1日(火曜)				12月2日(水曜)				12月3日(木曜)				12月4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				中華風炊き込みごはん				ミルクパン						
白身魚の野菜あんかけ				にこにこ冬野菜カレー				中華風肉団子スープ				チキンのマーマレード焼き						
かき玉汁				みかんとアロエのカクテル				パンサンスー				白菜とベーコンのスープ						
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						
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 白身魚の野菜あんかけ	精白米	80		ごはん にこにこ冬野菜カレー	精白米	80		中華風炊き込みごはん	精白米	70		ミルクパン						
	たら澱粉付(切身)1切				鶏肉	30	鶏肉		濃口しょうゆ	1.8	小麦・大豆							
	小学校	50			食塩	0.08			食塩	0.1								
	中学校	60			カレー粉	0.05			ごま油	0.45	ごま							
	なたね油	5			こしょう	0.01			豚肉	10	豚肉							
	玉ねぎ	12			にんにく	0.25			青ねぎ	3								
	にんじん	6			しょうが	0.25			にんじん	8								
	チンゲンサイ	6			玉ねぎ	40			干し椎茸	0.3								
	米酢	3.1			じゃがいも	30			たけのこ水煮	4								
	濃口しょうゆ	2.1	小麦・大豆		大根	20			しょうが	0.1								
	三温糖	2.2			にんじん	15			濃口しょうゆ	0.4	小麦・大豆							
食塩	0.12		ブロッコリー	10		日本酒	0.17											
片栗粉	0.6		やさいカレー	16		食塩	0.15											
なたね油	0.15		濃口しょうゆ	1	小麦・大豆	ごま油	0.15	ごま										
かき玉汁	豆腐 小	20	大豆	みかんとアロエのカクテル	みかん缶	25		中華風肉団子スープ	鶏豚肉団子	25	豚肉・鶏肉	白菜とベーコンのスープ	ショルダーベーコン	7	豚肉			
	卵(液卵)	20	卵		みかんカットゼリー	20			白菜	20			白菜	30				
	かまぼこ	5							にんじん	10			じゃがいも	15				
	玉ねぎ	15			アロエシロップ漬け	10			青ねぎ	3			にんじん	10				
	にんじん	10							チキンブイオン	5	鶏肉		しめじ	8				
	えのきたけ	5							薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆		小松菜	8				
	みつば	2.5							食塩	0.25			チキンブイオン	5	鶏肉			
	薄口しょうゆ	2.7	小麦・大豆						ごま油	0.2	ごま		食塩	0.3				
	食塩	0.3											薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆			
	片栗粉	0.5											こしょう	0.01				
	削り節	2											なたね油	0.2				
	牛乳	206	乳		牛乳	206	乳		牛乳	206	乳		牛乳	206	乳			

B
令和2年度 12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。

12月7日(月曜)					12月8日(火曜)					12月9日(水曜)					12月10日(木曜)					12月11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						麦ごはん						小型パン					代替:ごはん (乳・小麦×)		
豚肉と大根の中華煮						すき焼き風煮					除去:麩除去 すき焼き風煮 (小麦×)	鶏とレバーの レモンチリソース						さばのねぎみそ焼き						ペンの クリームソース					代替:米麺の トマトソース (乳・小麦×)		
中華風サラダ						切干大根の酢の物						春雨スープ						葉付き大根の そぼろ煮						水菜のサラダ							
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	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		麦ごはん	精白米	74.3		麦ごはん	精白米	74.3		小型パン	精白米	80					
	豚肉	35	豚肉							牛肉	35		牛肉		鶏レバー		10	鶏肉													
	絹厚揚げ	25	大豆							なたね油	0.3				澱粉付																
	大根	50								日本酒	1				鶏肉		45	鶏肉													
	にんじん	20								三温糖	1				食塩		0.18														
	玉ねぎ	15								濃口しょうゆ	1		小麦・大豆		こしょう		0.01														
	干し椎茸	0.5								白菜	40				日本酒		0.9														
	しょうが	0.5								玉ねぎ	35				片栗粉		7.2														
	にんにく	0.1								青ねぎ	3				なたね油		5														
	チキンピヨン	5	鶏肉							春菊	8				しょうが		0.6														
	濃口しょうゆ	2.5	小麦・大豆							糸こんにゃく(白)	30				にんにく		0.3														
	薄口しょうゆ	1.3	小麦・大豆							焼き麩	3		小麦		トマトケチャップ		10														
豚肉と大根の中華煮	日本酒	2		すき焼き風煮	焼き豆腐(冷凍)	25	大豆	鶏とレバーのレモンチリソース	日本酒	2		すき焼き風煮	日本酒	2		さばのねぎみそ焼き	日本酒	2.4		さばのねぎみそ焼き	日本酒	2.4		ペンネのクリームソース	日本酒	1.2					
	三温糖	0.7				三温糖	2.3				三温糖		1.79				三温糖	1.6													
	なたね油	0.3				濃口しょうゆ	5.11		小麦・大豆		レモン果汁		1.3																		
	ごま油	0.3	ごま				薄口しょうゆ		1.7	小麦・大豆			豆板醤	0.01																	
	食塩	0.18																													
	片栗粉	1.5																													
	中華風サラダ	チキンハム	5		鶏肉	切干大根の酢の物	きゅうり		20		春雨スープ		豚肉	10	豚肉		春雨スープ	豚肉	10		豚肉	葉付き大根のそぼろ煮	鶏ひき肉		20	鶏肉	葉付き大根のそぼろ煮	鶏ひき肉	20	鶏肉	水菜のサラダ
小松菜		8			切干大根		2.5			白菜		20			絹厚揚げ	20		大豆													
緑豆もやし		30			にんじん		5			色紙こんにゃく		17			大根	70															
にんじん		5			玉ねぎ		15			緑豆もやし		15			にんじん	20															
コーン		3			上白糖		1.82			にんじん		10			青ねぎ	3				だいこん葉	10										
白いりごま		0.5	ごま				米酢	2.4				玉ねぎ	15			しょうが		1.2			しょうが		1.2								
米酢		1.3					薄口しょうゆ	1.3	小麦・大豆			にんじん	3.1	小麦・大豆		濃口しょうゆ		3.1	小麦・大豆												
上白糖		0.5					食塩	0.1				青ねぎ	3			薄口しょうゆ		3.1	小麦・大豆												
濃口しょうゆ		1.5	小麦・大豆									干し椎茸	0.5			三温糖		1.3													
ごま油		0.32	ごま									しょうが	0.3			みりん		0.5													
からし粉		0.01										春雨	3			削り節		1													
												チキンピヨン	5	鶏肉		なたね油		0.3													
												濃口しょうゆ	1.26	小麦・大豆																	
												食塩	0.7																		
									こしょう	0.01																					
									ごま油	0.2	ごま																				
									なたね油	0.3																					
									日本酒	0.5																					
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 12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
⑦		

* 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。

12月14日(月曜)				12月15日(火曜)				12月16日(水曜)				12月17日(木曜)				12月18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								コッペパン				代替:ごはん (乳・小麦×)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
あじの香味焼き								おでん				除去:うずら卵 除去:おでん (卵×)				きのこソース ハンバーグ								鮭の ちゃんちゃん焼き								ポークビーンズ																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
白菜の吉野煮																コンソメスープ								いもだんご汁								ブロッコリー入り フレンチサラダ																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
牛乳								もやしのごま和え								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				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	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						コッペパン	コッペパン	60	乳・小麦	ごはん(乳・小麦×)	精白米	80																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
あじの香味焼き	あじ(切身)1切							おでん	鶏肉	20	鶏肉	うずら卵 除去:おでん (卵×)				きのこソースハンバーグ	ハンバーグ1個		大豆・鶏肉・豚肉					鮭のちゃんちゃん焼き	さけ角切	40	さけ					ポークビーンズ	大豆水煮	20	大豆																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									

B
令和2年度 12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。

12月21日(月曜)					12月22日(火曜)					12月23日(水曜)					12月24日(木曜) 中学校のみ																
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						バターライス		代替:キャロット ライス(乳×)				ごはん													
かぼちゃの そぼろあん						厚揚げと豚肉の みそ炒め						ローストチキン						手作りチキンカツ		代替:鶏の 唐揚げ (小麦×)											
豚汁						のっぺい汁						米粉マカロニの ミネストローネ						ソース													
牛乳						牛乳						お米のチョコケーキ						冬野菜のみそ汁													
												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		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			バター ライス	精白米	80			代替:キャロット ライス(乳×)	精白米	80			ごはん	精白米	80									
	鶏ひき肉	20	鶏肉			厚 揚げ と 豚 肉 の み そ 炒 め	豚肉	30	豚肉			ロースト チキン	鶏肉	1個		鶏肉		手作り チキン カツ	鶏肉		1個	鶏肉		鶏 の 唐 揚 げ (小麦×)	鶏肉	1個	鶏肉				
	かぼちゃ	40					玉ねぎ	25					玉ねぎ	25					小学校		50		中学校		60		中学校	60			
	玉ねぎ	20					絹厚揚げ	20	大豆				白ねぎ	3					中学校		60		食塩		0.2		食塩	0.2			
	しょうが	0.3					にんじん	5					しょうが	0.5					食塩		0.1		こしょう		0.01		こしょう	0.01			
	濃口しょうゆ	1.1	小麦・大豆				白ねぎ	3					信州みそ	2		大豆			こしょう		0.01		小麦粉		4.5	小麦		片栗粉	0.5		
	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆				しょうが	0.5					赤みそ	2		大豆			濃口しょうゆ		2.5	小麦・大豆			パン粉	6	小麦・大豆		なたね油	5	
	削り節	1					日本酒	1.5					三温糖	2					みりん		1.2				なたね油	5					
みりん	1			みりん	1.2				日本酒	1.5				食塩	0.1																
片栗粉	0.5			食塩	0.1				みりん	1.2				なたね油	0.3																
三温糖	0.5			なたね油	0.3																										
日本酒	0.5																														
豚汁	豚肉	15	豚肉		のっ ぺ い 汁	油揚げ	7	大豆		米粉マ カロニ の ミ ネ ス ト ロ ー ネ	米粉マカロニ	4			ソース	中濃ソース	1個	8		冬 野 菜 の み そ 汁	大根	20									
	油揚げ	8	大豆			豆腐 小	20	大豆			ショルダー ベーコン	5	豚肉																		
	突こんにゃく	15				色紙	5				玉ねぎ	20																			
	大根	20				こんにゃく					キャベツ	15																			
	にんじん	10				にんじん	10				にんじん	5																			
	ごぼう	10				干し椎茸	0.5				コーン	5																			
	青ねぎ	3				さといも	15				パセリ	0.2																			
	信州みそ	3.6	大豆			大根	15				チキンピュイオン	5	鶏肉																		
	赤みそ	3.6	大豆			青ねぎ	3				トマトケチャップ	3																			
	削り節	2				みりん	1				トマトピューレ	3																			
日本酒	0.5			日本酒	1			薄口しょうゆ	1	小麦・大豆																					
				食塩	0.25			食塩	0.62																						
				薄口しょうゆ	3	小麦・大豆		こしょう	0.01																						
				片栗粉	0.5			なたね油	0.3																						
				削り節	2																										
																		</													

☆ 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。



<お知らせ>
2学期 給食最終日

■小学校
12月23日(水)

■中学校
12月24日(木)

