

B

令和2年度 1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>1/4から4/4ページまでの全ての献立確認後、ここに押印（サイン不可）をお願いします。

保護者	学校	給食センター
印		

* 二重線の太枠内を記入し、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。				校長宛て 以下の通り対応をお願いします。		
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	対応なし

<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。



<お知らせ>
今月より、アレルギー詳細献立表の様式を変更しています。
「～アレルギー詳細献立表の様式変更について～」を参考にご記入ください。



<お知らせ>
3学期 給食開始日

■小学校
1月7日(木)

■中学校
1月7日(木)

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】
木津川市ホーム → 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。



1月7日(木曜)										1月8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					
黒豆ごはん										食パン				代替:ごはん (乳・小麦×)								
ぶりの塩焼き										ポークチャップ												
京風雑煮										野菜スープ												
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	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー			
黒豆ごはん	精白米	70						食パン	食パン	60	乳・小麦・大豆	ごはん (乳・小麦×)	精白米	80								
	黒豆(蒸し)	10	大豆																			
	薄口しょうゆ	1.95	小麦・大豆																			
	食塩	0.1																				
	だし昆布	0.1																				
	鶏肉	10	鶏肉																			
	ごぼう	6																				
	にんじん	5																				
	濃口しょうゆ	0.67	小麦・大豆					ポークチャップ	豚肉	30	豚肉											
	薄口しょうゆ	0.1	小麦・大豆						日本酒	1												
ぶりの塩焼き	日本酒	0.3							玉ねぎ	30												
	食塩	0.1							にんじん	10												
	なたね油	0.1							青ピーマン	6												
									トマトケチャップ	7.4												
									ウスターソース	1.8												
京風雑煮	ぶり塩(切身)1切								食塩	0.25												
	小学校	50							なたね油	0.2												
	中学校	60							野菜スープ	ショルダーベーコン	10		豚肉									
	日本酒	0.7						玉ねぎ		25												
								キャベツ		20												
	鶏肉	10	鶏肉					にんじん		10												
	煮込み餅	20						コーン		5												
	大根	25						パセリ		0.3												
	さといも	15						チキンフイヨン		5	鶏肉											
	金時にんじん	10						薄口しょうゆ		1	小麦・大豆											
	青ねぎ	3						食塩		0.6												
	だし昆布	0.15						なたね油		0.3												
	削り節	1.5																				
	白みそ	15	大豆																			
	信州みそ	1.7	大豆																			

B
令和2年度 1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

＜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。

成人の日

☆ 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。
☆ 材料の都合で献立を変更することがあります。
☆ アレルゲンの表記は、表示義務7品目*¹、表示義務に準ずるもの21品目*²のみです。
*¹ 表示義務7品目: 卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生
*² 表示義務に準ずるもの21品目: アーモンド、そば、いかに、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご

※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。

※魚は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:0774-72-5346)までお問い合わせください。

B

令和2年度 1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

* 二重線の太枠内を記入し、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
-----	----	---	---	----

<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。

1月18日(月曜)				1月19日(火曜)				1月20日(水曜)				1月21日(木曜)				1月22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(少なめ)				アロス・ア・ラ・メヒカーナ				味付けパン				代替:ごはん (乳・小麦×)			
さばの香味焼き				ヤンニョムチキン				ジャージャー麺				代替:米麺の ジャージャー 麺(小麦×)				バーベキューチキン				グラーシュ			
地鶏の寄せ鍋				スンドゥブチゲ				もやしのナムル				ひよこ豆とかぼちゃのスープ				カラフルサラダ							
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		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(少なめ)	精白米	65		アロス・ア・ラ・メヒカーナ	精白米	70		味付けパン	味付けパン	60	乳・小麦				
	さば		さば																				
	(切身)1切																						
	小学校	50																					
	中学校	60																					
	玉ねぎ	2																					
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆																				
	三温糖	1																					
	みりん	0.1																					
白いりごま	1	ごま																					
一味唐辛子	0.01																						
地鶏の寄せ鍋	鶏肉	30	鶏肉	ヤンニョムチキン	鶏肉	55	鶏肉	ジャージャー麺	ちゃんぽん麺	45	小麦	ライスパスタ	鶏肉			牛肉	牛肉	30	牛肉				
	油揚げ	5	大豆																				
	水菜	10																					
	マロニー	5																					
	白菜	30																					
	にんにく	15																					
	大根	25																					
	削り節	1.5																					
	だし昆布	0.5																					
	薄口しょうゆ	4	小麦・大豆																				
濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆																					
日本酒	1		スンドゥブチゲ	豚肉	10	豚肉	テンメンジャン	緑豆もやし	35		米麺のジャージャー麺(小麦×)	鶏肉			鶏肉	鶏肉	8	鶏肉					
みりん	1																						
食塩	0.1																						

B

令和2年度 1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

<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。

1月25日(月曜)				1月26日(火曜)				1月27日(水曜)				1月28日(木曜)				1月29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				ミルクパン		代替:ごはん (乳・小麦×)	
厚揚げのそぼろあんかけ				ホイコーロー				にこにこポークカレー				あじのねぎあんかけ				冬野菜のポトフ			
白菜のみそ汁				サンラータン		除去:卵除去 サンラータン (卵×)		フルーツナタデココ				大根のみそ汁				ツナマヨサラダ			
ふりかけ								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		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 厚揚げのそぼろあんかけ	精白米	80		ごはん ホイコーロー	精白米	80		ごはん にこにこポークカレー	精白米	80		ごはん あじのねぎあんかけ	精白米	80		ミルクパン	ミルクパン	60	乳・小麦
	絹厚揚げ	35	大豆		豚肉	30	豚肉		豚肉	30	豚肉								
	鶏ひき肉	15	鶏肉		食塩	0.1			にんにく	0.25			あじ(切身)1切						
	玉ねぎ	18			こしょう	0.01			しょうが	0.25			小学校	50					
	にんじん	10			キャベツ	30			カレー粉	0.08			中学校	60					
	青ねぎ	1			にんじん	15			こしょう	0.01			日本酒	0.7					
	しょうが	0.2			にんにく	0.15			食塩	0.1			片栗粉	8					
	濃口しょうゆ	1.2	小麦・大豆		赤みそ	3.8	大豆		じゃがいも	50			なたね油	5					
	薄口しょうゆ	0.4	小麦・大豆		三温糖	1			玉ねぎ	50			青ねぎ	3					
	日本酒	0.3			日本酒	2.4			にんじん	15			しょうが	0.5					
	三温糖	0.5			ごま油	0.2	ごま		やさいかレー	16			濃口しょうゆ	4	小麦・大豆				
	食塩	0.1			なたね油	0.15			濃口しょうゆ	1	小麦・大豆		三温糖	2					
	片栗粉	0.5			片栗粉	0.3			なたね油	0.2			日本酒	1					
	削り節	1											みりん	1					
白菜のみそ汁	白菜	25		サンラータン	卵(液卵)	20	卵	フルーツナタデココ	みかん缶	15		大根のみそ汁	大根	25		ツナマヨサラダ	ツナ水煮	7	
	玉ねぎ	20			豆腐 小	20	大豆		黄桃缶	15	もも		油揚げ	8	大豆		キャベツ	20	
	にんじん	10			鶏肉	10	鶏肉		バイン缶	15			白菜	20			きゅうり	15	
	しめじ	8			えのきたけ	5			ナタデココ	10			玉ねぎ	10			にんじん	5	
	油揚げ	8	大豆		たけのこ水煮	10							しめじ	8			ソニックマヨネーズ	3.2	
	青ねぎ	3			青ねぎ	3							わかめ(乾)	0.2			米酢	0.02	
	信州みそ	3.6	大豆		チキンブイヨン	5	鶏肉						にんじん	10			食塩	0.07	
	赤みそ	3.6	大豆		片栗粉	0.5							青ねぎ	3			こしょう	0.01	
	削り節	2			ラー油	0.1	ごま						削り節	2					
					薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆						信州みそ	3.6	大豆				
ふりかけ	よくかむふりかけ(海の恵み)1個	1.3		卵除去サンラータン(卵×)	豆腐 小	20	大豆						赤みそ	3.6	大豆				
					鶏肉	10	鶏肉												
					えのきたけ	5													
					たけのこ水煮	10													
					青ねぎ	3													
					チキンブイヨン	5	鶏肉												
					片栗粉	0.5													
					ラー油	0.1	ごま												
					薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆												
					日本酒	0.3													
ひじき、わかめ、煎り米、鰹削り節、梅をあわせた食感のあるふりかけです。					食塩	0.29													
					こしょう	0.01													
					米酢	2.28													
					なたね油	0.2													

☆ 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。
☆ 材料の都合で献立を変更することがあります。
☆ アレルゲンの表記は、表示義務7品目*1、表示義務に準ずるもの21品目*2のみです。
*1 表示義務7品目:卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生
*2 表示義務に準ずるもの21品目:アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご

<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。
※魚は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:0774-72-5346)までお問い合わせください。