

B

令和2年度 2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
Ⓔ		

* 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	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。

2月1日(月曜)					2月2日(火曜)					2月3日(水曜)					2月4日(木曜)					2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	通常食			除去食・代替食		記入欄	
食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	食品名及び調味料名	1人分量g		アレルギー	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	食品名及び調味料名		1人分量g	アレルギー	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー		食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	食品名及び調味料名	1人分量g		アレルギー
ごはん			ごはん			ごはん			キムチチャーハン			食パン			代替:ごはん (乳・小麦×)									
ビビンバ			いわしの梅しょうゆだれ			肉じゃが			鶏の唐揚げ			チョコクリーム			代替:ふりかけ (乳・小麦×)									
春雨スープ			冬野菜のみそ汁			茎わかめの炒め煮			わかめスープ			ウインナーのクリーム煮			除去:ウインナー のポトフ (乳・小麦×)									
牛乳			福豆			牛乳			牛乳			カミカミ海藻サラダ												
			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	
食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	食品名及び調味料名	1人分量g		アレルギー	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	食品名及び調味料名		1人分量g	アレルギー	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー		食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	食品名及び調味料名	1人分量g		アレルギー
精白米	80		精白米	80		精白米	80		キムチチャーハン	63		食パン	60		乳・小麦 ・大豆			精白米	80					
合びき肉	30	牛肉・豚肉	鰯蔵粉付 (開き)1枚			肉じゃが	30	牛肉	牛肉			食塩						鶏肉・豚肉						
にんにく	0.3		しょうが	40		三温糖	1.3		濃口しょうゆ	1.3	小麦・大豆	ごま油	0.6	ごま				鶏肉						
日本酒	0.6		中学校	50		日本酒	0.8		濃口しょうゆ	1.3	小麦・大豆	チキンピュオン	2	鶏肉				豚肉						
緑豆もやし	25		なたね油	5		なたね油	0.35		玉ねぎ	45		白菜キムチ	14	豚肉				玉ねぎ						
にんじん	18		梅肉ペースト	2.5		じゃがいも	50		にんじん	20		玉ねぎ	10	鶏肉				にんじん						
ぜんまい水煮	6		濃口しょうゆ	3	小麦・大豆	玉ねぎ	45		糸こんにゃく(白)	20		にんじん	5	鶏肉				にんじん						
にら	3		みりん	3		にんじん	20		さつま揚げ	10		しょうが	3	鶏肉				にんじん						
白いりごま	0.85	ごま	日本酒	2.5		糸こんにゃく(白)	20		濃口しょうゆ	3	小麦・大豆	にんにく	0.4	鶏肉				にんじん						
白すりごま	0.68	ごま	三温糖	1.5		さつま揚げ	10		薄口しょうゆ	1	小麦・大豆	食塩	0.25	鶏肉				にんじん						
濃口しょうゆ	4.13	小麦・大豆				濃口しょうゆ	3	小麦・大豆	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆	こしょう	0.01	鶏肉				にんじん						
三温糖	1.8					薄口しょうゆ	1	小麦・大豆	三温糖	1		濃口しょうゆ	0.43	鶏肉				にんじん						
みりん	1					三温糖	1		日本酒	0.18		日本酒	0.18	鶏肉				にんじん						
食塩	0.04					みりん	1.1		ごま油	0.25	ごま	ごま油	0.25	鶏肉				にんじん						
豆板醤	0.03					食塩	0.2		みりん	0.07		みりん	0.07	鶏肉				にんじん						
片栗粉	0.5								食塩	0.07		三温糖	0.07	鶏肉				にんじん						
ごま油	0.3	ごま												鶏肉				にんじん						
なたね油	0.2													鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
春雨	10	豚肉												鶏肉				にんじん						
白菜	20													鶏肉				にんじん						
緑豆もやし	15													鶏肉				にんじん						
玉ねぎ	15													鶏肉				にんじん						
にんじん	10													鶏肉				にんじん						
青ねぎ	3													鶏肉				にんじん						
干し椎茸	0.5													鶏肉				にんじん						
しょうが	0.3													鶏肉				にんじん						
春雨	3													鶏肉				にんじん						
チキンピュオン	5	鶏肉												鶏肉				にんじん						
濃口しょうゆ	1.26	小麦・大豆												鶏肉				にんじん						
食塩	0.7													鶏肉				にんじん						
こしょう	0.01													鶏肉				にんじん						
ごま油	0.2	ごま												鶏肉				にんじん						
なたね油	0.3													鶏肉				にんじん						
日本酒	0.5													鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						
														鶏肉				にんじん						

B
令和2年度 2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、太枠の記入欄へ并当持参「并」、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。

2月8日(月曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

和風おろしハンバーグ

玉ねぎのみそ汁

牛乳

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

アレルゲン

ごはん

精白米

80

和風おろしハンバーグ

ハンバーグ 1個

50

大豆・鶏肉・豚肉

小学校

50

中学校

60

大根

27

青ねぎ

3

えのきたけ

3

濃口しょうゆ

1.7

小麦・大豆

薄口しょうゆ

0.6

小麦・大豆

米酢

1

ゆず果汁

0.7

みりん

0.2

三温糖

0.15

玉ねぎのみそ汁

わかめ(乾)

0.3

油揚げ

10

大豆

玉ねぎ

35

緑豆もやし

10

にんじん

10

青ねぎ

3

信州みそ

3.6

大豆

赤みそ

3.6

大豆

削り節

2

通常食

除去食・代替食

記入欄

わかめごはん

鶏肉のピリ辛焼き

豚汁

牛乳

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

アレルゲン

わかめごはん

精白米

80

炊き込みわかめ

1

鶏肉のピリ辛焼き

鶏肉 1個

50

鶏肉

小学校

50

中学校

60

にんにく

0.2

濃口しょうゆ

4

小麦・大豆

三温糖

1

コチジャン

0.9

大豆

日本酒

1

みりん

1

豚汁

豚肉

15

豚肉

油揚げ

8

大豆

突こんやく

15

大根

20

にんじん

10

ごぼう

10

青ねぎ

3

信州みそ

3.6

大豆

赤みそ

3.6

大豆

削り節

2

日本酒

0.5

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

さわらのねぎみそ焼き

うすくず汁

牛乳

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

アレルゲン

ごはん

精白米

80

さわらのねぎみそ焼き

鰯 (切身) 1切

50

小学校

50

中学校

60

日本酒

1.8

しょうが

0.5

青ねぎ

2.5

白みそ

1.8

大豆

信州みそ

4

大豆

みりん

1.9

日本酒

2.4

三温糖

1.6

うすくず汁

豆腐 小

20

大豆

かまぼこ

10

ほうれん草

7

にんじん

10

玉ねぎ

25

えのきたけ

8

薄口しょうゆ

3.3

小麦・大豆

日本酒

1

食塩

0.09

片栗粉

1.5

削り節

2

2月9日(火曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏肉のピリ辛焼き

豚汁

牛乳

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

アレルゲン

ごはん

精白米

80

鶏肉のピリ辛焼き

鶏肉 1個

50

鶏肉

小学校

50

中学校

60

にんにく

0.2

濃口しょうゆ

4

小麦・大豆

三温糖

1

コチジャン

0.9

大豆

日本酒

1

みりん

1

豚汁

豚肉

15

豚肉

油揚げ

8

大豆

突こんやく

15

大根

20

にんじん

10

ごぼう

10

青ねぎ

3

信州みそ

3.6

大豆

赤みそ

3.6

大豆

削り節

2

日本酒

0.5

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

さわらのねぎみそ焼き

うすくず汁

牛乳

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

アレルゲン

ごはん

精白米

80

さわらのねぎみそ焼き

鰯 (切身) 1切

50

小学校

50

中学校

60

日本酒

1.8

しょうが

0.5

青ねぎ

2.5

白みそ

1.8

大豆

信州みそ

4

大豆

みりん

1.9

日本酒

2.4

三温糖

1.6

うすくず汁

豆腐 小

20

大豆

かまぼこ

10

ほうれん草

7

にんじん

10

玉ねぎ

25

えのきたけ

8

薄口しょうゆ

3.3

小麦・大豆

日本酒

1

食塩

0.09

片栗粉

1.5

削り節

2

2月10日(水曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

さわらのねぎみそ焼き

うすくず汁

牛乳

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

アレルゲン

ごはん

精白米

80

さわらのねぎみそ焼き

鰯 (切身) 1切

50

小学校

50

中学校

60

日本酒

1.8

しょうが

0.5

青ねぎ

2.5

白みそ

1.8

大豆

信州みそ

4

大豆

みりん

1.9

日本酒

2.4

三温糖

1.6

うすくず汁

豆腐 小

20

大豆

かまぼこ

10

ほうれん草

7

にんじん

10

玉ねぎ

25

えのきたけ

8

薄口しょうゆ

3.3

小麦・大豆

日本酒

1

食塩

0.09

片栗粉

1.5

削り節

2

2月11日(木曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

チンジャオロース

豆腐とえびのスープ

牛乳

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

アレルゲン

ごはん

精白米

80

チンジャオロース

豚肉

30

豚肉

しょうが

1

にんにく

0.2

ごま油

0.2

ごま

赤パプリカ

10

青ピーマン

10

たけのこ水煮

20

濃口しょうゆ

3

小麦・大豆

日本酒

2

オイスターソース

1

小麦・大豆

三温糖

1

ごま油

0.2

ごま

片栗粉

0.3

豆腐とえびのスープ

むきえび

8

えび

にんじん

10

玉ねぎ

20

豆腐 大

30

大豆

にんにく

0.5

青ねぎ

3

チキンブイヨン

4

鶏肉

薄口しょうゆ

4

小麦・大豆

日本酒

1

こしょう

0.01

食塩

0.2

しょうが

0.2

なたね油

0.2

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

チンジャオロース

豆腐とえびのスープ

牛乳

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

アレルゲン

ごはん

精白米

80

チンジャオロース

豚肉

30

豚肉

しょうが

1

にんにく

0.2

ごま油

0.2

ごま

赤パプリカ

10

青ピーマン

10

たけのこ水煮

20

濃口しょうゆ

3

小麦・大豆

日本酒

2

オイスターソース

1

小麦・大豆

三温糖

1

ごま油

0.2

ごま

片栗粉

0.3

豆腐とえびのスープ

むきえび

8

えび

にんじん

10

玉ねぎ

20

豆腐 大

30

大豆

にんにく

0.5

青ねぎ

3

チキンブイヨン

4

鶏肉

薄口しょうゆ

4

小麦・大豆

日本酒

1

こしょう

0.01

食塩

0.2

しょうが

0.2

なたね油

0.2

2月12日(金曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

チンジャオロース

豆腐とえびのスープ

牛乳

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

アレルゲン

ごはん

精白米

80

チンジャオロース

豚肉

30

豚肉

しょうが

1

にんにく

0.2

ごま油

0.2

ごま

赤パプリカ

10

青ピーマン

10

たけのこ水煮

20

濃口しょうゆ

3

小麦・大豆

日本酒

2

オイスターソース

1

小麦・大豆

三温糖

1

ごま油

0.2

ごま

片栗粉

0.3

豆腐とえびのスープ

むきえび

8

えび

にんじん

10

玉ねぎ

20

豆腐 大

30

大豆

にんにく

0.5

青ねぎ

3

チキンブイヨン

4

鶏肉

薄口しょうゆ

4

小麦・大豆

日本酒

1

こしょう

0.01

食塩

0.2

しょうが

0.2

なたね油

0.2

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

チンジャオロース

豆腐とえびのスープ

牛乳

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

アレルゲン

ごはん

精白米

80

チンジャオロース

豚肉

30

豚肉

しょうが

1

にんにく

0.2

ごま油

0.2

ごま

赤パプリカ

10

青ピーマン

10

たけのこ水煮

20

濃口しょうゆ

3

小麦・大豆

日本酒

2

オイスターソース

1

小麦・大豆

三温糖

1

ごま油

0.2

ごま

片栗粉

0.3

豆腐とえびのスープ

むきえび

8

えび

にんじん

10

玉ねぎ

20

豆腐 大

30

大豆

にんにく

0.5

青ねぎ

3

チキンブイヨン

4

鶏肉

薄口しょうゆ

4

小麦・大豆

日本酒

1

こしょう

0.01

食塩

0.2

しょうが

0.2

なたね油

0.2

建国記念の日

</

☆ 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、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

※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 2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。

2月15日(月曜)				2月16日(火曜)				2月17日(水曜)				2月18日(木曜)				2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			
ごはん				ごはん				ごはん				ごはん				バターパン				代替:ごはん (乳・小麦×)					
豚肉のしょうが炒め				わかさぎの南蛮漬け				オイスターきんぴら				にこにこチキンカレー				鶏肉のチーズパン粉 焼き				除去:鶏肉の ハーフ焼き (乳・小麦×)					
豆腐とわかめのみそ汁				きりたんぼ汁				中華風かき玉汁				フレンチサラダ				米粉マカロニのミネスト ローネ									
牛乳				牛乳				牛乳				お祝いいちごゼリー(中学のみ)				牛乳									

B

令和2年度 2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。

2月22日(月曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

牛井

麦ごはん

牛井の具

根菜のみそ汁

牛乳

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

麦ごはん

精白米

74.3

おおむぎ

5.7

献立名

食品名及び調味料名

1人分量g

アレルギー

牛井の具

牛肉

45

牛肉

玉ねぎ

35

青ねぎ

1.2

三温糖

2

しょうが

1.5

みりん

1.5

濃口しょうゆ

2

小麦・大豆

薄口しょうゆ

1

小麦・大豆

日本酒

1

なたね油

0.2

片栗粉

0.4

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

豆腐 小

15

大豆

大根

25

ごぼう

10

にんじん

10

油揚げ

8

大豆

青ねぎ

3

信州みそ

3.6

大豆

赤みそ

3.6

大豆

削り節

2

通常食

除去食・代替食

2月23日(火曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

肉みそおでん

冬野菜のごま和え

牛乳

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

ごはん

精白米

80

献立名

食品名及び調味料名

1人分量g

アレルギー

肉みそおでん

牛ひき肉

20

牛肉

絹厚揚げ

20

大豆

さつま揚げ

10

色紙こんにやく

15

大根

55

にんじん

25

さといも

20

信州みそ

7

大豆

三温糖

1.4

日本酒

1

薄口しょうゆ

0.12

小麦・大豆

食塩

0.08

削り節

1

献立名

食品名及び調味料名

1人分量g

アレルギー

冬野菜のごま和え

白菜

25

ほうれん草

20

にんじん

10

しらす干し

1

濃口しょうゆ

1.7

小麦・大豆

白いりごま

0.5

ごま

白すりごま

0.5

ごま

上白糖

0.1

通常食

除去食・代替食

2月24日(水曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

肉みそおでん

冬野菜のごま和え

牛乳

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

ごはん

精白米

80

献立名

食品名及び調味料名

1人分量g

アレルギー

肉みそおでん

牛ひき肉

20

牛肉

絹厚揚げ

20

大豆

さつま揚げ

10

色紙こんにやく

15

大根

55

にんじん

25

さといも

20

信州みそ

7

大豆

三温糖

1.4

日本酒

1

薄口しょうゆ

0.12

小麦・大豆

食塩

0.08

削り節

1

献立名

食品名及び調味料名

1人分量g

アレルギー

冬野菜のごま和え

白菜

25

ほうれん草

20

にんじん

10

しらす干し

1

濃口しょうゆ

1.7

小麦・大豆

白いりごま

0.5

ごま

白すりごま

0.5

ごま

上白糖

0.1

通常食

除去食・代替食

2月25日(木曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

切干ごはん

あじの唐揚げ

沢煮椀

牛乳

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

切干ごはん

精白米

70

薄口しょうゆ

2.1

小麦・大豆

食塩

0.1

だし昆布

0.1

切干大根

3.5

にんじん

7

油揚げ

7

大豆

ちりめんじゃこ

4

みりん

2

日本酒

0.5

濃口しょうゆ

2

小麦・大豆

削り節

0.45

献立名

食品名及び調味料名

1人分量g

アレルギー

あじの唐揚げ

鰯(切身)1切

50

小学校中学校

60

にんにく

0.4

しょうが

0.4

濃口しょうゆ

3

小麦・大豆

日本酒

1

片栗粉

6

なたね油

4

献立名

食品名及び調味料名

1人分量g

アレルギー

沢煮椀

豚肉

15

豚肉

突こんにやく

10

ごぼう

13

大根

20

にんじん

10

青ねぎ

3

薄口しょうゆ

2.8

小麦・大豆

食塩

0.28

こしょう

0.02

削り節

2

日本酒

0.5

通常食

除去食・代替食

2月26日(金曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

小型パン

ナポリタン

レモン風味のサラダ

牛乳

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

小型パン

小型パン

30

乳・小麦

献立名

食品名及び調味料名

1人分量g

アレルギー

ナポリタン

スパゲティ

30

小麦

ボークウインナー

12

豚肉

ベーコン

7

豚肉

玉ねぎ

45

にんじん

20

青ピーマン

6

マッシュルーム水煮

5

トマトケチャップ

15

ウスターソース

2.8

三温糖

0.6

食塩

0.5

こしょう

0.01

コンソメ

0.5

鶏肉・豚肉

なたね油

0.2

献立名

食品名及び調味料名

1人分量g

アレルギー

レモン風味のサラダ

ツナ油漬

8

キャベツ

27

にんじん

5

コーン

5

薄口しょうゆ

1

小麦・大豆

濃口しょうゆ

0.07

小麦・大豆

レモン果汁

1

上白糖

0.1

なたね油

0.4

通常食

除去食・代替食

2月22日(月曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

牛井

麦ごはん

牛井の具

根菜のみそ汁

牛乳

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

麦ごはん

精白米

74.3

おおむぎ

5.7

献立名

食品名及び調味料名

1人分量g

アレルギー

牛井の具

牛肉

45

牛肉

玉ねぎ

35

<

☆ 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

※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。