



# B 令和2年度 3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。

3月8日(月曜)				3月9日(火曜)				3月10日(水曜)				3月11日(木曜)				3月12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		ごはん	精白米	80		小型パン	小麦粉	30	乳・小麦
牛肉と里芋の甘辛煮	牛肉	35	牛肉	酢豚	豚肉	35	豚肉	にこにこビーフカレー	牛肉	30	牛肉	味付けのり	味付けのり	1	1	クリームスパゲティ	小麦	25	小麦
キャベツと小松菜のおかか和え	キャベツ	30		かに入り中華スープ	かに	20	かに	菜の花のごまマヨサラダ	菜の花	15		鮭の塩こうじ焼き	鮭(切身)	1	さけ	鶏ささみのさっぱりサラダ	鶏肉	15	鶏肉
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳		

★ 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:0774-72-5345)までお問い合わせください。

# B 令和2年度 3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。

3月15日(月曜)				3月16日(火曜)				3月17日(水曜)				3月18日(木曜)				3月19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		ガーリックライス	精白米	80		ごはん	精白米	80		食パン	食パン	60	乳・小麦				
山賊焼き	鶏肉 1個 小学校 50 中学校 60			牛肉の柳川風	牛肉 30 卵(液卵) 25 卵		除去:牛肉のしぐれ煮(卵×)	トマトソースハンバーグ	ハンバーグ 1個 小学校 50 中学校 60	大豆・鶏肉・豚肉		あじのピリ辛焼き	あじ(切身) 1個 小学校 50 中学校 60			メープルジャム	メープルジャム 1個	12					
具だくさんみそ汁	油揚げ 5 大豆			かわりごま和え	キャベツ 30 小松菜 15 コーン 10 にんじん 5 ちりめんじゃこ 1 白すりごま 0.5 白すりごま 0.5 上白糖 0.1 濃口しょうゆ 2 なたね油 0.4			クラムチャウダー	ベーコン 10 あさり水煮 25 玉ねぎ 40 じゃがいも 30 にんじん 15 マッシュルーム水煮 10 パセリ 0.2 脱脂粉乳 3 小麦粉 2.5 有塩バター 2.5 粉チーズ 1 食塩 0.4 こしょう 0.01 チキンブイオン 4	乳 小麦		寒天スープ	寒天(細切り) 0.5 豚肉 15 玉ねぎ 25 にんじん 15 チンゲンサイ 8 コーン 5 チキンブイオン 6 薄口しょうゆ 4.2 食塩 0.1 こしょう 0.01 なたね油 0.2			ポトフ	ポークウインナー 15 鶏肉 10 じゃがいも 45 玉ねぎ 40 キャベツ 25 にんじん 20 パセリ 0.2 チキンブイオン 5 白ワイン 0.94 薄口しょうゆ 0.94 食塩 0.5 こしょう 0.01 オリーブオイル 0.2			コールスロー	キャベツ 30 コーン 6 にんじん 5 チキンハム 5 米酢 0.2 ノエッグマヨネーズ 3 食塩 0.15 こしょう 0.01		
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳							

