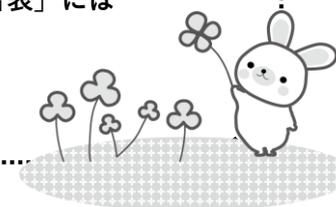


## 令和3年度5月 月間使用食品配合表 (小中学校用)A・B共通

使用日	食品名	原料配合(%)	卵	乳	小麦	えび	かに	その他	※コンタミネーション	備考
B11日(火曜) A12日(水曜)	日向夏ゼリー 50g/個	ひゅうがなつ果汁(還元)21.0 ぶどう糖8.0 果糖 ぶどう糖液糖6.0 果糖4.0 砂糖3.0 水55.1 ゲル 化剤0.9 加工デンプン0.8 乳酸Ca0.8 酸味料0.3 香料0.1 ビタミンCΦ クエン酸鉄Na(0.020)Φ							小麦・卵・乳成分	

## ～お知らせ～

- ・月間使用食品配合表には、その月の献立で使用する調味料や加工食品等の食材のアレルゲンや配合割合を記載します。
- ・アレルギー詳細献立表でアレルギー対応を決める際に、食品の配合内容をご確認いただく必要がありますので、必ず「月間使用食品配合表」と「令和3年度 年間使用食品配合表」を合わせてご確認ください。
- ・「令和3年度 年間使用食品配合表」に記載されている食材は、「月間使用食品配合表」には記載されませんので、ご注意ください。



※ コンタミネーションとは・・・

同一工場内、もしくは同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品の製造を行っているため、ときに原材料以外の特定原材料が微量混入する可能性を示すものです。また、表記について「記載なし」とは、コンタミネーションに関して未確認を意味します。

年間・月間使用食品配合表は、食品製造業者から提出された規格表に基づいて作成しています。規格表に記載のある情報及び食品製造業者から得た情報のみ提供することを原則としています。

上記に記載のない食品は、「令和3年度 年間使用食品配合表」でご確認ください。その他、ご不明な点等ございましたら、お手数ですが下記までお問い合わせください。  
(第一学校給食センター:0774-72-2362 第二学校給食センター:0774-76-0031)

# 令和3年度 5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

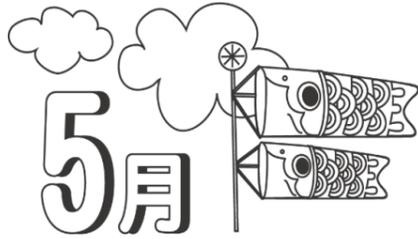
<確認欄>1/5から5/5ページまでの全ての献立確認後、ここに押印(サイン不可)をお願いします。

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	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 <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
						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。



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、年間・月間使用食品配合表を木津川市のホームページに掲載しています。

**【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、毎月変更します。

学校から提示された期日までに、必ずご提出ください。  
 提出後に記入漏れなどがあった場合、再提出となりますので、ご注意ください。



5月6日(木曜)				5月7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
麦ごはん	米	70		ミルクパン	米	80	
ハッシュドビーフ	おむぎ	10		代替:ごはん(乳・小麦×)			
カラフルサラダ				チキンとポテトのカレー炒め			
				キャベツとコーンのスープ			
牛乳				牛乳			
ハッシュドビーフ	牛肉	25	牛肉	チキンとポテトのカレー炒め	鶏肉	35	鶏肉
	赤ワイン	1			じゃがいも	30	
	にんにく	0.3			玉ねぎ	10	
	玉ねぎ	70			にんじん	10	
	にんじん	20			さやいんげん	5	
	しめじ	6			食塩	0.3	
	ハヤシルウ	15			カレー粉	0.4	
	トマトケチャップ	5			ウスターソース	0.8	
	ウスターソース	1			トマトケチャップ	2.6	
	グリーンピース	5			なたね油	0.2	
	濃口しょうゆ	0.9	小麦・大豆		こしょう	0.01	
	食塩	0.1					
	こしょう	0.02					
	なたね油	0.2					
カラフルサラダ	ツナ油漬	8		キャベツとコーンのスープ	ベーコン	8	豚肉
	キャベツ	20			キャベツ	15	
	きゅうり	10			玉ねぎ	15	
	にんじん	5			にんじん	12	
	コーン	5			コーン	10	
	濃口しょうゆ	1.6	小麦・大豆		じゃがいも	15	
	米酢	1.4			パセリ	3	
	上白糖	0.3			チキンブイヨン	5	鶏肉
	なたね油	0.13			薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆
					食塩	0.3	
					こしょう	0.01	
					日本酒	0.5	

B

令和3年度 5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。

Table with columns for dates (5月10日 to 5月14日) and food items (ごはん, カミカミ豚キムチ, 春雨スープ, 牛乳, etc.). It includes allergen information and substitution options for various ingredients like rice, meat, and vegetables.

\* 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3年度 5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。

5月24日(月曜)				5月25日(火曜)				5月26日(水曜)				5月27日(木曜)				5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				
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん(少なめ)	米	65		ひじきごはん	米	75		黒糖パン	黒糖パン	60	小麦				
豚肉とじゃがいものごま煮	豚肉 焼きちくわ じゃがいも 玉ねぎ にんじん さやいんげん 白すりごま 三温糖	25 10 50 50 15 6 1.5 1.5		あじの南蛮漬け	あじ(切身)1切 小学校 50 中学校 60 魚卵にご注意ください。 食塩 こしょう 日本酒 片栗粉 なたね油 玉ねぎ にんじん 青ねぎ しょうが 日本酒 濃口しょうゆ 三温糖 米酢	50 60 0.2 0.01 2.2 7.2 4 15 6 3 0.33 5.5 3.63 2.2 2.7		カレーうどん	うどん 牛肉 油揚げ 玉ねぎ にんじん しめじ 青ねぎ やさいかレー トマトケチャップ ウスターソース 濃口しょうゆ 食塩 カレー粉 削り節	50 25 5 45 10 5 5 6.5 1.5 0.8 1.3 0.7 0.2 2	小麦 牛肉 大豆 小麦 小麦 小麦 小麦 小麦 小麦 小麦 小麦 小麦	鶏肉の塩こうじ焼き	鶏肉 ひじき(乾) にんじん 濃口しょうゆ 三温糖 みりん 日本酒 なたね油 食塩 削り節	10 1.5 10 1.8 0.52 0.3 0.2 0.2 0.07 0.45		鶏肉と大豆のトマト煮	鶏肉 大豆水煮 鶏肉 ベーコン じゃがいも 玉ねぎ にんじん ズッキーニ トマトケチャップ 赤ワイン ウスターソース 食塩 三温糖 なたね油 こしょう	10 15 30 8 40 45 15 10 12 1.15 1.2 0.5 0.4 0.4 0.01		さっぱりツナサラダ	ツナ油漬 キャベツ にんじん きゅうり 薄口しょうゆ 濃口しょうゆ レモン果汁 上白糖 なたね油 食塩	8 30 5 10 1.1 0.07 1 0.1 0.5 0.08	

☆ 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3年度 5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。

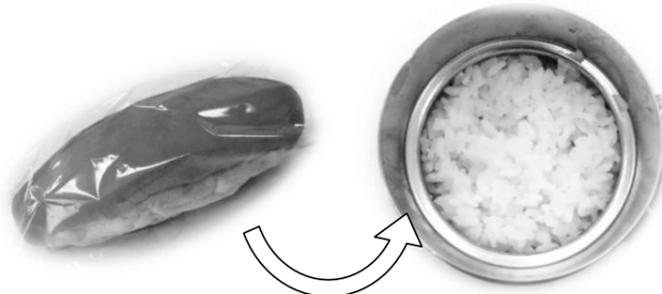
5月31日(月曜)				
通常食		除去食・代替食		記入欄
ごはん				
ホイコーロー				
ニラスープ				
牛乳				
通常食		除去食・代替食		記入欄
献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー	
ごはん	米	80		
ホイコーロー	豚肉	30	豚肉	
	食塩	0.1		
	こしょう	0.01		
	キャベツ	30		
	にんじん	15		
	にんにく	0.15		
	赤みそ	3.5	大豆	
	三温糖	1		
	日本酒	2.4		
	ごま油	0.2	ごま	
	なたね油	0.15		
	片栗粉	0.3		
	テンメンジャン	0.5	小麦・大豆・ごま	
	コチジャン	0.05	大豆	
ニラスープ	ベーコン	10	豚肉	
	にら	10		
	玉ねぎ	30		
	にんじん	15		
	えのきたけ	8		
	緑豆もやし	15		
	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆	
	食塩	1.5		
	こしょう	0.01		
	チキンブイヨン	5	鶏肉	
ごま油	0.2	ごま		

除去食・代替食について



<除去食>  
アレルギーが投入される前に、通常食からアレルギー給食分を採取します。採取後は、アレルギー室で味を整えて仕上げます。

(例) 献立名「親子丼の具」⇒ 除去食「鶏丼の具」(卵×)



<代替食>  
取り除いたアレルギーの代わりになる食材や調味料を加えて、調理します。

(例) 献立名「パン」⇒代替食「ごはん」(乳・小麦×)

おなじみのアレルギー対応食であっても、よりおいしいアレルギー給食を提供できるよう、試作や検討を重ねています！



小麦粉の代わりに米粉や片栗粉等で揚げたちくわ

