

令和5年度 2月 月間使用食品配合表

木津川市立学校給食センター

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
A1日(木曜) B2日(金曜)	マーマレード	糖類(水あめ(とうもろこし))42.52 糖類(砂糖(てんさい))21.66 果実(なつみかん)26.34 果実(みかん)8.48 果実(いよかん)0.64 食品添加物:ゲル化剤(ペクチン)0.26 香料(とうもろこし)0.07 酸味料(とうもろこし、てんさい)0.03							記載なし	
A2日(金曜) B1日(木曜)	いわしの梅しょうゆ煮	いわし70.00 砂糖(甜菜)6.86 みりん6.57 しょう油(小麦・大豆)6.29 梅肉1.43 米でん粉1.06 香辛料(ガーリック、ジンジャー、ホワイトペパー)(とうもろこし)0.10 水7.69			小麦			大豆	原料の一部に魚卵が残存している場合があります。	
A13日(火曜) B14日(水曜)	みかん缶	みかん55.74 砂糖(さとうきび、ビート)8.85 クエン酸(とうもろこし、砂糖大根)0.15 水35.26							記載なし	
A14日(水曜) B13日(火曜)	トック	白米粉(うるち米)61.3 食塩(海水)0.4 加工でんぷん(馬鈴薯)4.2 酒精<エタノール(サトウキビ) 乳酸(キャッサバ、サトウキビ) グリセリン(パーム油原料、ヤシ油原料、なたね、ひまわり油)>2.1 水32							コンタミなし	
A16日(金曜) B15日(木曜)	ほっけー塩	ホッケ98.00 塩2.00							コンタミなし	
A19日(月曜) B20日(火曜)	ミニ絹厚揚げ	豆乳(大豆)89.8 でん粉2.7 トレハロース1.8 豆腐用凝固剤0.4 水5.3						大豆	コンタミなし	
	味付けのり	乾のり(のり)70.00 砂糖(さとうきび、甜菜)9.85 食塩(海水)3.24 みりん(もち米、米、とうもろこし、さとうきび)2.89 昆布0.37 酵母エキス(酵母)0.50 かつお削り節(かつお)0.25 いりこ(カタクチイワシ)0.25 椎茸0.13 唐辛子0.06 (加水)12.46							原材料の海苔は、えび・かにの生息する海域で採取しています。	
A21日(水曜) B5日(月曜)	ちゃんぽん麺	小麦粉(小麦)38.3 かんすい0.3 クチナシ色素(クチナシ黄色素)0.02 水61.38			小麦				卵	
A27日(火曜) B26日(月曜)	お祝いクレープ (中学校のみ)	豆乳(大豆)30.8 加工油脂8.7 砂糖・ぶどう糖果糖液糖5.2 麦芽糖4.3 砂糖3.5 いちごピューレ(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)3.3 植物油(大豆)3.0 米粉3.0 水あめ2.8 いちご果汁(濃縮還元)2.0 大豆粉(大豆)0.4 小麦不使用しょうゆ(大豆)0.2 水17.6 (使用添加物)加工デンプン9.3 トレハロース4.3 増粘剤(カドラン)0.7 乳化剤(大豆)0.2 炭酸Ca0.2 ゲル化剤(増粘多糖類)0.2 香料0.1 安定剤(増粘多糖類)0.1 ビタミンC0.1 紅麴色素使用 メタリン酸Na使用 カラメル色素使用 酸味料使用 ビロリン酸第二鉄使用 ベーキングパウダー使用 カロチノイド色素使用						大豆	記載なし	

※ 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5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(Tel:0774-72-2362、Fax:0774-72-5345)、第二学校給食センター(Tel:0774-76-0031、Fax:0774-76-0032)



B
令和5年度 2月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)
木津川市立学校給食センター

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

保護者 (保護者氏名)	学校	給食センター	
		センター所長	担当栄養士

*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	学年組	年 組	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	※そば、落花生、生卵は、給食提供がないため、記入不要です。		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。



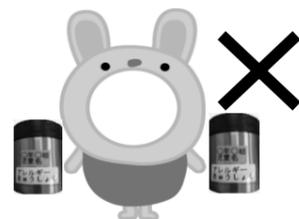
中学3年生の給食最終日については、
各学校の行事予定をご確認ください。

<保護者の皆さまへお願い>

日頃より、学校給食にご理解とご協力をいただきありがとうございます。
各家庭、学校、給食センターの三者が協力することで、アレルギー給食の「安心・安全」が守られます。

アレルギー対応食については、
おかわりができません。

アレルギー食対応日には、おかわりが無い
ことをお子様へ必ずお伝えください。



当日の朝に、アレルギー対応食が
あることをお子様にお伝えください。



2月1日(木)						2月2日(金)					
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
大豆ひじきごはん	大豆 75 薄口しょうゆ 2.1 塩 0.09 だし昆布 0.1 鶏肉 8 ひじき(乾) 1 にんじん 8 大豆水煮 10 三温糖 0.52 みりん 0.3 日本酒 0.2 濃口しょうゆ 1.8 塩 0.07 なたね油 0.2 削り節 0.44	小麦・大豆						食パン + マーメラードジャム	食パン 60 マーメラードジャム 15	乳・小麦・大豆	
いわしの梅しょうゆ煮	いわしの梅しょうゆ煮(筒切り) 40	小麦・大豆						チキンとポテトのハーブ炒め	鶏肉 40 じゃがいも 30 玉ねぎ 10 にんじん 10 にんにく 0.2 パセリ 0.1 塩 0.4 こしょう 0.01 オールスパイス 0.02 バジル(乾) 0.1 オリーブオイル 0.2 白ワイン 0.5	鶏肉	
根菜のみそ汁	豆腐 小 15 大根 25 さといも 10 にんじん 10 油揚げ 8 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2	大豆						野菜スープ	ベーコン 10 玉ねぎ 25 キャベツ 20 にんじん 10 コーン 5 パセリ 0.3 チキンブイヨン 5 薄口しょうゆ 1 塩 0.6	豚肉	
牛乳	牛乳							牛乳	牛乳		

魚卵にご注意ください。

食パンとマーメラードジャムは、セットでの提供となります。
乳・小麦アレルギー対応食については、ごはんとうりかけの提供となり、ジャムの提供はありません。
※ジャムが食べられない場合は、食パンのみの提供となります。
その場合、
・「食パンに○印」
・「マーメラードジャムに二重線」、
・マーメラードジャム
記入欄に「欠」又は「弁」とご記入ください。

B 令和5年度 2月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立学校給食センター

<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5日(月曜)			2月6日(火曜)			2月7日(水曜)			2月8日(木曜)			2月9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(少なめ)			ごはん			ごはん			ごはん			ココア揚げパン	代替:カレーピラフ(乳・小麦×)		
タケノコたっぷり ジャージャー麺	代替:タケノコ たっぷり米麺の ジャージャー麺 (小麦×)		さばのごまみそ焼き			豆腐のうま煮			ピリ辛豚みそ丼の具			白菜のクリーム煮	代替: 白菜のポトフ (乳・小麦×)		
水菜の中華和え			たぬき汁			春菊のおかか和え			寒天スープ			フレンチサラダ			
牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	
ごはん(少なめ)	米	65	ごはん	米	80	ごはん	米	80	ごはん	米	80	ココア揚げパン	小型パン 1個 小学校 40 中学校 50	乳・小麦	
タケノコたっぷり ジャージャー麺	ちゃんぽん麺 緑豆もやし 豚ひき肉 にんにく 玉ねぎ たけのこ水煮 青ねぎ しょうが なたね油 トウバンジャン 赤みそ チキンブイヨン 濃口しょうゆ トマトケチャップ 日本酒 ごま油 三温糖	45 25 45 0.9 28 30 7 0.7 2 0.04 8 5 6 4 0.4 1 3.5	小麦 豚肉 大豆 鶏肉 小麦・大豆	タケノコ 緑豆もやし 豚ひき肉 玉ねぎ たけのこ水煮 青ねぎ しょうが なたね油 トウバンジャン 赤みそ チキンブイヨン 濃口しょうゆ トマトケチャップ 日本酒 ごま油 三温糖	25 45 0.9 28 30 7 0.7 2 0.04 8 5 6 4 0.4 1 3.5	豚肉 豚肉 大豆 鶏肉 小麦・大豆	タケノコ 緑豆もやし 豚ひき肉 玉ねぎ たけのこ水煮 青ねぎ しょうが なたね油 トウバンジャン 赤みそ チキンブイヨン 濃口しょうゆ トマトケチャップ 日本酒 ごま油 三温糖	25 45 0.9 28 30 7 0.7 2 0.04 8 5 6 4 0.4 1 3.5	小麦 豚肉 大豆 鶏肉 小麦・大豆	タケノコ 緑豆もやし 豚ひき肉 玉ねぎ たけのこ水煮 青ねぎ しょうが なたね油 トウバンジャン 赤みそ チキンブイヨン 濃口しょうゆ トマトケチャップ 日本酒 ごま油 三温糖	25 45 0.9 28 30 7 0.7 2 0.04 8 5 6 4 0.4 1 3.5	豚肉 豚肉 大豆 鶏肉 小麦・大豆	タケノコ 緑豆もやし 豚ひき肉 玉ねぎ たけのこ水煮 青ねぎ しょうが なたね油 トウバンジャン 赤みそ チキンブイヨン 濃口しょうゆ トマトケチャップ 日本酒 ごま油 三温糖	25 45 0.9 28 30 7 0.7 2 0.04 8 5 6 4 0.4 1 3.5	豚肉 豚肉 大豆 鶏肉 小麦・大豆
水菜の中華和え	チキンハム 水菜 キャベツ にんじん コーン 白いりごま 米酢 上白糖 濃口しょうゆ ごま油 からし粉	5 15 20 7 5 0.5 1.3 0.5 2.5 0.5 0.03	鶏肉	水菜 キャベツ にんじん コーン 白いりごま 米酢 上白糖 濃口しょうゆ ごま油 からし粉	15 20 7 5 0.5 1.3 0.5 2.5 0.5 0.03	鶏肉	水菜 キャベツ にんじん コーン 白いりごま 米酢 上白糖 濃口しょうゆ ごま油 からし粉	15 20 7 5 0.5 1.3 0.5 2.5 0.5 0.03	鶏肉	水菜 キャベツ にんじん コーン 白いりごま 米酢 上白糖 濃口しょうゆ ごま油 からし粉	15 20 7 5 0.5 1.3 0.5 2.5 0.5 0.03	鶏肉	チキンハム キャベツ きゅうり にんじん 米酢 なたね油 濃口しょうゆ 上白糖 塩 こしょう	10 25 10 5 1.4 1 1 0.14 0.28 0.01	鶏肉

☆ 分量は目安で、小学校中学生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)、第二学校給食センター(Tel:0774-76-0031、Fax:0774-76-0032)までお問い合わせください。

B

令和5年度 2月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立学校給食センター

*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。

Table for school information: 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参加「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。

Main menu table with columns for dates (2月12日 to 2月16日) and food items, including allergen details and substitution status.

振替休日 (Substitution Day) placeholder with decorative dots.

B

令和5年度 2月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立学校給食センター

<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19日(月曜)				2月20日(火曜)				2月21日(水曜)				2月22日(木曜)				2月23日(木曜)			
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				ごはん				ごはん				ごはん							
豚肉のおろし炒め				にぎすの唐揚げ				鶏もものネギだれソテー				豚肉とごぼうのしぐれ煮							
豆腐とわかめのみそ汁				ぼっかけ汁				中華スープ				白菜のみそ汁							
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳							
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80					
豚肉のおろし炒め	豚肉	40	豚肉	にぎす(ドレス加工)	小学校 1~3年 1本	20		鶏もものネギだれソテー	鶏肉	1切	鶏肉	豚肉	35	豚肉					
	しめじ	8		にぎす(ドレス加工)	小学校 4~6年 2本	40			日本酒	1.2		ごぼう	25						
	大根	30		にぎす(ドレス加工)	中学校 2本	40			塩	0.1		突こんにやく	10						
	小松菜	8		にぎす(ドレス加工)					青ねぎ	7		なたね油	0.2						
	えのきたけ	8		にぎす(ドレス加工)					濃口しょうゆ	4.2	小麦・大豆	しょうが	0.5						
	三温糖	0.8		にぎす(ドレス加工)					米酢	2.4		三温糖	1						
	濃口しょうゆ	2.7	小麦・大豆	にぎす(ドレス加工)					ごま油	0.5	ごま	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆					
	日本酒	1		にぎす(ドレス加工)								みりん	1						
	みりん	0.5		にぎす(ドレス加工)								日本酒	1.5						
	塩	0.1		にぎす(ドレス加工)								白菜	25						
	片栗粉	0.3		にぎす(ドレス加工)								玉ねぎ	20						
	なたね油	0.2		にぎす(ドレス加工)								にんじん	10						
豆腐とわかめのみそ汁	豆腐 小	25	大豆	ぼっかけ汁	ミニ絹厚揚げ	20	大豆	中華スープ	豚肉	15	豚肉	しめじ	8						
	油揚げ	8	大豆	ぼっかけ汁	かまぼこ	5			たけのこ水煮	15		油揚げ	8	大豆					
	玉ねぎ	25		ぼっかけ汁	にんじん	8			緑豆もやし	15		青ねぎ	3						
	にんじん	10		ぼっかけ汁	大根	17			チンゲンサイ	8		信州みそ	3.6	大豆					
	青ねぎ	3		ぼっかけ汁	ごぼう	10			にんじん	10		赤みそ	3.6	大豆					
	わかめ(乾)	0.4		ぼっかけ汁	糸こんにやく	12			干し椎茸	0.3		削り節	2						
	信州みそ	3.6	大豆	ぼっかけ汁	干しいたけ	0.3			青ねぎ	5									
	赤みそ	3.6	大豆	ぼっかけ汁	青ねぎ	3			薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆								
	削り節	2		ぼっかけ汁	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆		塩	0.28									
				ぼっかけ汁	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆		日本酒	0.5									
				ぼっかけ汁	日本酒	2			なたね油	0.3									
				ぼっかけ汁	みりん	1			こしょう	0.01									
				ぼっかけ汁	塩	0.08			チキンブイヨン	5	鶏肉								
				ぼっかけ汁	削り節	2			ごま油	0.3	ごま								
				ぼっかけ汁	だし昆布	0.15													
				味付けのり	味付けのり	3													

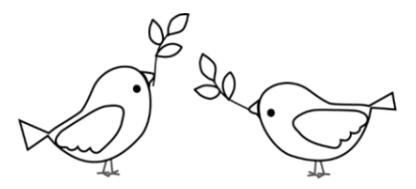


ドレス加工とは、魚の頭と内臓を取り除いた状態のものです。魚卵・腸が除去しきれずに残っている可能性があります。

魚卵にご注意ください。

★ 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)、第二学校給食センター(Tel:0774-76-0031、Fax:0774-76-0032)までお問い合わせください。



B 令和5年度 2月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立学校給食センター

* 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26日(月曜)					2月27日(火曜)					2月28日(水曜)					2月29日(木曜)				
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		
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					ごはん					ごはん					麦ごはん				
鶏の唐揚げ					ホイコーロー					他人丼の具					除去:卵除去 豚丼の具 (卵×)	じゃが豚キムチ			
キャベツのゆかり和え																			
なめこ汁					中華風肉団子スープ					ほうれん草ともやしの のり酢和え					もやしのナムル				
お祝いクレープ(中学校のみ)																			
牛乳					牛乳					牛乳									

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、毎月変更します。

