

令和6年度 5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	その他	※コンタミネーション	備考
A1日(水曜) B2日(木曜)	かしわもち	小豆粒あん(小豆、砂糖、麦芽糖、寒天、食塩)40.00 米粉(うるち米)21.00 砂糖(甜菜)15.49 加工でん粉(キャッサバ)2.75 植物油脂(ココヤシ、パームヤシ)0.37 酵素製剤(大豆、とうもろこし)0.30 水20.09 柏葉(包材として)1枚					大豆	小麦・乳・卵・やまいも・オレンジ・ごま	
A13日(月曜) B20日(月曜)	たけのこ入り ポークハンバーグ	豚肉35.8 たまねぎ21.8 竹の子15.0 砂糖2.3 食塩0.4 胡椒0.1 [つなぎ]米粉パン粉13.3 ばれいしょ澱粉3.1 こんにやく粉0.2 水8					豚肉	卵・乳・えび・牛肉・鶏肉・いか・さけ・ゼラチン・ごま	
A21日(火曜) B22日(水曜)	たら澱粉付き	白糸たら93 馬鈴薯でん粉7						えび・小麦・いか・さば・さけ・大豆・ごま	

※ 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等を使用した別製品の製造を行っているため、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質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6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6年度 5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」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13日(月曜)				5月14日(火曜)				5月15日(水曜)				5月16日(木曜)				5月17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	米	80		かつお飯	米	70		小型パン	米	65			
マーボー厚揚げ	網厚揚げ 豚ひき肉 玉ねぎ にんじん 青ねぎ しょうが にんにく なたね油 赤みそ 濃口しょうゆ 三温糖 薄口しょうゆ 酒 塩 ごま油 トウバンジャン 片栗粉	35 15 18 10 1 0.2 0.2 0.3 2.5 1 0.5 0.4 0.3 0.1 0.18 0.01 0.5	大豆 豚肉	豚肉とキャベツのみそ炒め	豚肉 塩 こしょう キャベツ にんじん 青ピーマン にんにく 赤みそ 三温糖 酒 なたね油	35 0.1 0.01 35 15 7 0.3 4.8 2 3 0.2	豚肉	親子丼の具	鶏肉 鶏卵 にんじん えのきたけ 玉ねぎ みつば 三温糖 酒 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ みりん 削り節 片栗粉	35 25 15 8 50 3 0.7 1 1 4 1.5 2 1	卵	鶏の塩唐揚げ	鶏肉 小学校 中学校 塩 酒 三温糖 にんにく ごま油 片栗粉 なたね油	50 60 0.35 0.85 0.42 0.35 0.5 10 7	鶏肉	ナポリタン	スパゲティ 塩 ポークウインナー ベーコン 玉ねぎ にんじん 青ピーマン マッシュルーム 水煮 トマトケチャップ ウスターソース 三温糖 塩 こしょう コンソメ なたね油	30 0.47 12 7 45 20 6 5 15 2.8 0.5 0.3 0.01 0.5 0.2	小麦 豚肉 豚肉 玉ねぎ にんじん 青ピーマン マッシュルーム 水煮 トマトケチャップ ウスターソース 三温糖 塩 こしょう 鶏肉・豚肉 ライスパスタ	12 7 45 20 6 5 15 2.8 0.5 0.3 0.01 0.5 0.2 30	豚肉 豚肉 玉ねぎ にんじん 青ピーマン マッシュルーム 水煮 トマトケチャップ ウスターソース 三温糖 塩 こしょう 鶏肉・豚肉 ライスパスタ
チンゲンサイのスープ	チンゲンサイ えのきたけ 玉ねぎ にんじん 緑豆もやし チキンブイヨン 薄口しょうゆ 塩 こしょう しょうが 酒	15 8 20 12 10 5 3 0.28 0.01 0.4 0.5	鶏肉	けんちん汁	えのきたけ 突こんにやく 青ねぎ 削り節 薄口しょうゆ 濃口しょうゆ 酒 塩	7 10 3 2 2.3 0.9 1.5 0.25	小麦・大豆	小松菜のおかか和え	キャベツ 小松菜 にんじん 濃口しょうゆ ちくわ 花かつお	20 15 8 1.56 8 0.84	小麦・大豆	にらのみそ汁	油揚げ 玉ねぎ にら にんじん えのきたけ 信州みそ 赤みそ 削り節	10 30 10 15 8 3.6 3.6 2	大豆	海と畑のサラダ	大豆水煮 ツナ油漬 キャベツ きゅうり にんじん コーン 濃口しょうゆ 米酢 上白糖 なたね油 白いりごま	8 10 15 5 5 5 1.27 1 0.63 0.09 0.4	大豆		

# B

## 令和6年度 5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。

5月20日(月曜)				5月21日(火曜)				5月22日(水曜)				5月23日(木曜)				5月24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	米	80		山菜ごはん	米	65		味付けパン	小麦	60	代替:ごはん(乳・小麦×)		
たけのこ入りハンバーグの九条ねぎソース	たけのこ入りハンバーグ 1個 猪肉 50g 玉ねぎ 15g 青ねぎ 10g なたね油 0.08g 濃口しょうゆ 2.4g みりん 1g 三温糖 1g 片栗粉 0.6g	50 60 15 10 0.08 2.4 1 1 0.6	豚肉 小麦・大豆	にこにこ春野菜カレー	豚肉 30g にんにく 0.25g しょうが 0.25g カレー粉 0.08g こしょう 0.01g 塩 0.1g じゃがいも 40g 玉ねぎ 35g にんじん 15g キャベツ 15g たけのこ水煮 10g グリーンピース 5g カレールーウ 14g 濃口しょうゆ 0.5g なたね油 0.2g	30 0.25 0.25 0.08 0.01 0.1 40 35 15 15 10 5 14 0.5 0.2	豚肉 小麦・大豆	白身魚の野菜あんかけ	たらこ粉付き(切身) 1切 小学校 50g 中学校 60g なたね油 5g 玉ねぎ 12g にんじん 6g 青ピーマン 6g 米酢 3.1g 濃口しょうゆ 2.1g 三温糖 2.2g 塩 0.12g 片栗粉 0.6g なたね油 0.15g	50 60 5 12 6 6 3.1 2.1 2.2 0.12 0.6 0.15	小麦・大豆	鶏肉の一味焼き	鶏肉 1切 小学校 50g 中学校 60g しょうが 0.1g 酒 0.33g 青ねぎ 3g にんにく 0.3g 一味唐辛子 0.01g 三温糖 1.2g 濃口しょうゆ 3.5g ごま油 0.1g みりん 0.1g 白いりごま 1g	50 60 0.1 0.33 3 0.3 0.01 1.2 3.5 0.1 0.1 1	鶏肉 小麦・大豆	ひじきのサラダ	ひじき(乾) 1g ツナ水煮 5g キャベツ 15g にんじん 5g きゅうり 10g コーン 3g 米酢 0.1g ノンエッグマヨネーズ 4g 濃口しょうゆ 0.5g 塩 0.1g こしょう 0.01g	1 5 15 5 10 3 0.1 4 0.5 0.1 0.01	小麦・大豆		
豆腐とわかめのみそ汁	豆腐 小 20g 油揚げ 8g 玉ねぎ 20g にんじん 10g 青ねぎ 3g わかめ(乾) 0.4g 信州みそ 3.6g 赤みそ 3.6g 削り節 2g	20 8 20 10 3 0.4 3.6 3.6 2	大豆	レモン和え	キャベツ 30g にんじん 7.5g ちりめんじゃこ 2.3g レモン果汁 0.45g 濃口しょうゆ 0.83g	30 7.5 2.3 0.45 0.83	大豆 小麦・大豆	高野豆腐とじゃがいものみそ汁	高野豆腐 4g じゃがいも 20g 玉ねぎ 25g にんじん 10g わかめ(乾) 0.5g 青ねぎ 5g 削り節 2g 信州みそ 3.6g 赤みそ 3.6g	4 20 25 10 0.5 5 2 3.6 3.6	大豆	小松菜のみそ汁	玉ねぎ 20g じゃがいも 10g 小松菜 10g しめじ 5g 油揚げ 8g 豆腐 小 10g にんじん 10g 青ねぎ 3g 信州みそ 3.6g 赤みそ 3.6g 削り節 2g	20 10 10 5 8 10 10 3 3.6 3.6 2	大豆						

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8品目\*1、表示義務に準ずるもの20品目\*2のみです。  
 \*1 表示義務8品目:卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生、くるみ  
 \*2 表示義務に準ずるもの20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、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:0774-72-5345)、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6年度 5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」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27日(月曜)				5月28日(火曜)				5月29日(水曜)				5月30日(木曜)				5月31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
麦ごはん	米	70		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		抹茶揚げパン	小麦	65	
ビビンバ	合びき肉	30	牛肉・豚肉	さばのねぎみそ焼き	さば(切身)	50		じゃがいものそぼろ煮	鶏ひき肉	25	鶏肉	豚肉とごぼうのしぐれ煮	豚肉	35	豚肉	ベーコンのスープ煮			
わかめスープ	わかめ(乾)	0.8		沢煮椀	豚肉	15	豚肉	キャベツのごま和え	キャベツ	30		春野菜のみそ汁	春野菜			米粉マカロニのサラダ			
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳			
小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦		
卵	卵			卵	卵			卵	卵			卵	卵			卵	卵		
豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉		
鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉		
大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆		
乳	乳			乳	乳			乳	乳			乳	乳			乳	乳		