

令和6年度 7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
A5日(金曜) B4日(木曜)	セタデザート	(レモンゼリー)砂糖・ぶどう糖果糖液糖6.1 砂糖3.3 ぶどう糖3.3 レモン果汁(濃縮還元)1.2 水33.1 (使用添加物)酸味料0.2 ゲル化剤(増粘多糖類)0.1 クエン酸鉄Na使用 香料使用 (グレープゼリー)砂糖・ぶどう糖果糖液糖5.4 砂糖4.1 ぶどう糖2.7 ぶどう果汁(濃縮還元)1.4 水31.2 (使用添加物)酸味料0.2 ゲル化剤(増粘多糖類)0.1 ビタミンC0.1 香料使用 クエン酸鉄Na使用 クチナシ赤色素使用 (モチーフ)うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)2.4 砂糖・ぶどう糖果糖液糖0.8 水あめ0.6 砂糖0.2 粉末油脂0.1 寒天0.1 水3.3 (使用添加物)乳化剤使用 ゲル化剤(キサンタンガム)使用 香料使用 カロチノイド色素使用						記載なし	
A8日(月曜) B1日(月曜)	きくらげ(乾)	あらげきくらげ100						コンタミなし	
A11日(木曜) B12日(金曜)	ピタパン 幼稚園、小学校 60g/個	小麦粉(小麦)73.02 砂糖(甜菜)2.88 ショートニング(大豆、菜種)1.73 植物油(大豆、菜種)1.73 食塩0.86 麦麴製剤(小麦)(とうもろこし)0.58 小麦たん白(小麦)0.58(pH調整剤微量) イースト0.58 脱脂粉乳(乳成分)0.58 水17.46		乳	小麦		大豆	卵	
	ピタパン 中学校 80g/個	小麦粉(小麦)70.27 砂糖(甜菜)2.77 ショートニング(大豆、菜種)1.66 植物油(大豆、菜種)1.66 食塩0.83 麦麴製剤(小麦)(とうもろこし)0.55 小麦たん白(小麦)0.55(pH調整剤微量) イースト0.55 脱脂粉乳(乳成分)0.55 水20.61		乳	小麦		大豆	卵	
	ミックスビーンズ	大豆(黄大豆、青大豆)48 いんげんまめ(手亡、金時)48 食塩少量 水5					大豆	コンタミなし	
	ナツメグ	ナツメグ100.00						コンタミなし	
A12日(金曜) B11日(木曜)	シークワサーゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖12.0 シークワサーゼリー果汁(濃縮還元)8.1 水溶性食物繊維6.4 砂糖6.0 水66.4 (使用添加物)ゲル化剤(増粘多糖類)0.4 ビタミンC0.4 酸味料0.3 クエン酸鉄Na使用 香料使用						記載なし	
A17日(水曜) B16日(火曜)	ほたてのフライ	ホタテ65.0 パン粉(小麦)16.0 小麦粉(小麦)8.0 澱粉(コーン)2.0 植物性蛋白(大豆)1.5 植物性油脂(なたね)1.0 食塩0.5 胡椒0.5 加水5.5 (添加物)乳化剤 イーストフード V.C リン酸カルシウム(製造用剤)			小麦		大豆	えび・いか・大豆・小麦・卵・さば・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 7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>1/3から3/3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」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 (鶏卵・うずら卵)	卵 ・ 乳 ・ 小麦 ・ えび	その他 アレルギー	アーモンド、あわび、カシューナッツ、かに、キウイフルーツ、くるみ、そば、まつたけ、やまいも、落花生(ピーナッツ)、非加熱の卵、非加熱の魚介類(いくら等の魚卵を含む)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。

7月1日(月曜)					7月2日(火曜)					7月3日(水曜)					7月4日(木曜)					7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										
ごはん					ごはん					ごはん					麦入りわかめごはん					小型パン									
地元野菜と 豚肉の中華炒め					豆腐の中華煮					豚肉のしょうが炒め					とびうおの唐揚げ					夏野菜のペンネ									
															七タ汁														
ニラ玉スープ					バンサンスー					冬瓜のみそ汁					七タデザート					レモン風味のサラダ									
牛乳					牛乳					牛乳					牛乳					牛乳									
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			麦入りわかめごはん	米	70			小型パン	小型パン	30	乳・小麦						
	豚肉	35	豚肉			豆腐の中華煮	豆腐 大	60	大豆		豚肉のしょうが炒め	豚肉	35	豚肉		とびうお(切身)					夏野菜のペンネ	ペンネ	25	小麦					
	しょうが	0.2																											
	にんにく	0.2																											
	たけのこ水煮	20																											
	玉ねぎ	15																											
	にんじん	15																											
	オクラ	5																											
	きくらげ(乾)	0.7																											
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆																										
	みりん	1.3																											
	酒	1																											
	三温糖	1.3																											
塩	0.25																												
こしょう	0.01																												
ごま油	0.3	ごま																											
ニラ玉スープ	鶏卵	20	卵		卵除去ニラスープ(卵×)					バンサンスー	マロニー	6			七タ汁	ビーフン	8			レモン風味のサラダ	ツナ油漬	8							
	ベーコン	5	豚肉																										
	玉ねぎ	25																											
	にんじん	10																											
	にら	10																											
	しょうが	0.2																											
	チキンブイヨン	5	鶏肉																										
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆																										
	塩	0.28																											
	ごま油	0.2	ごま																										
	片栗粉	0.5																											

B
令和6年度 7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。

7月8日(月曜)				7月9日(火曜)				7月10日(水曜)				7月11日(木曜)				7月12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															
ごはん												ごはん												クファージュシー												ピタパン				代替:ごはん (乳・小麦×)							
開拓井の具												あじの南蛮漬け												ゴーヤとちくわの 甘辛揚げ												チリコンカン											
沢煮椀												かぼちゃのみそ汁												もずくスープ												ツナマヨサラダ											
牛乳												牛乳												牛乳												牛乳											
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	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						クファージュシー	米	75										ピタパン	ピタパン		乳・小麦 大豆	ごはん (乳・小麦×)	米	80													
	豚ひき肉	30	豚肉																																												
	にんにく	0.6																																													
	しょうが	0.6																																													
	酒	1.2																																													
	ひじき(乾)	1																																													
	にんじん	15																																													
	玉ねぎ	30																																													
	コーン	8																																													
	信州みそ	4.8	大豆																																												
	三温糖	1																																													
	みりん	1.8																																													
	濃口しょうゆ	0.6	小麦・大豆																																												
なたね油	0.2																																														
沢煮椀	豚肉	15	豚肉					あじの南蛮漬け	あじ(切身)							にこにこ夏野菜カレー	牛肉	30	牛肉									チリコンカン	ミックスビーンズ	40	大豆																
	突こんにゃく	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																																												
	塩	0.28																																													
	こしょう	0.02																																													
	削り節	2																																													
	酒	0.5																																													
												</																																			

☆ 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

※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 7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。

[illegible]

小学校給食は7月17日(水)までです。
中学校の給食最終日について、各学校行事をご確認ください。

アレルギー表記欄
の「卵、乳、小麦、
えび」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。

