

令和6年度 10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        |
|--------------------------|----------|---|---|---|----|----|-------|----------------------|-----------|
| A10/8(火曜)<br>B10/9(水曜)   | 鶏レバー澱粉付き | 鶏肝(鶏肉)91.43 ばれいしよでん粉8.57  |   |   |    |    | 鶏肉    | 乳・卵・小麦・大豆・豚肉・ごま・やまいも |           |
| A10/10(木曜)<br>B10/11(金曜) | りんごジャム   | 糖類(水あめ)45.38 糖類(砂糖)18.66 りんご35.58<br>[食品添加物]ゲル化剤(ペクチン)(りんご)0.21 酸味料0.17   |   |   |    |    | りんご   | 記載なし                 |           |
| A10/11(金曜)<br>B10/10(木曜) | さばー塩     | サバ99.00 塩1.00   |   |   |    |    | さば    | コンタミなし               |           |
| A10/15(火曜)<br>B10/16(水曜) | 春巻き      | 豚肉18.47 野菜18.00(にんじん7.53 たまねぎ7.05 キャベツ3.42)<br>植物油脂(大豆)3.85 豚脂(豚肉)2.05 しょうゆ(小麦・大豆)1.64<br>はるさめ1.37 でん粉1.37 しょうがペースト1.10 小麦粉(小麦)1.08<br>ポークブイヨン(豚肉)1.03 ショートニング(大豆)0.97 ポークエキス(豚肉)0.68 発酵調味料0.68 酵母エキス0.41 砂糖0.34 乾燥しいたけ0.27 たん白加水分解物(小麦)0.07 香辛料0.03<br>[皮]小麦粉(小麦)24.45 植物油脂(大豆)3.21 米粉1.86 粉あめ1.39<br>ショートニング(大豆)0.81 食塩0.35 ソルビトール(D-ソルビトール)1.39 クエン酸鉄Na(クエン酸第一鉄ナトリウム)0.09 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)0.07 増粘剤0.01 (キサンタンガム0.01) 水12.96 |   |   | 小麦 |    | 大豆・豚肉 | コンタミなし               |           |
| A10/18(金曜)<br>B10/17(木曜) | ひきわり納豆   | 大豆100<br>(納豆菌)原料配合割合に含まず  |   |   |    |    | 大豆    | コンタミなし               |           |
|                          | 梨ゼリー     | なし果汁(還元)50.0 ぶどう糖6.0 果糖ぶどう糖液糖6.0 果糖4.0 砂糖2.0 水29.9 ゲル化剤0.9 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               |           |
| A10/23(水曜)<br>B10/22(火曜) | さんま澱粉付き  | サンマ94.00 澱粉(コーンスターチ)4.20 馬鈴薯澱粉1.80  |   |   |    |    |       | コンタミなし               |           |
| A10/29(火曜)<br>B10/30(水曜) | 大豆ミート    | 大豆100   |   |   |    |    | 大豆    | 小麦                   |           |
| A10/31(木曜)               | かぼちゃコロッケ | かぼちゃ31.3 パン粉(小麦・大豆)19.1 小麦粉(小麦)9.5 ばれいしよ8.0 小麦粉加工品(小麦)4.8 たまねぎ4.1 砂糖4.0 食用植物油脂1.7 でん粉1.4 貝Ca(Ca38%含有)0.5 食塩0.4 酵母粉末(Fe1.5%含有)0.2 水15.0  |   |   | 小麦 |    | 大豆    | 記載なし                 |           |
|                          | お米のささみカツ | 鶏肉(ささみ)60.80<br>(衣)ポテトフレーク5.04 米粉フレーク5.04 食塩0.07 香辛料(ペパー)0.02 でん粉(とうもろこし)0.01 植物繊維0.01 酵母エキス(パン酵母)0.00 水9.12 砂糖1.64 植物油(なたね油、パーム油)0.85 食塩0.51 粉末状大豆たん白(大豆)0.49 香辛料(ペパー)0.24 酵母エキス(トルラ酵母)0.24 加工でん粉3.32 増粘剤(加工でん粉)0.22 水12.38  |   |   |    |    | 鶏肉・大豆 | 乳・卵・小麦・豚肉・ごま・やまいも    | アレルギー代替食用 |

※ 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 10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。

| 10月14日(月曜)     |   |                                 |       | 10月15日(火曜) |   |  |       | 10月16日(水曜) |   |   |       | 10月17日(木曜) |   |   |       | 10月18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 |   |  |             |   |   |  |
| スポーツの日         |   |                                 |       |            |   |  |       |            |   |   |       |            |   |   |       |            |  |  |       |   |  |             |   |   |  |
| ごはん            | 米   | 80                              |       | ごはん        | 米   | 80   |       | ごはん        | 米   | 80  |       | ごはん        | 米   | 80  |       | 小型パン       | 米  | 65   |       |   |  |             |   |   |  |
| 鶏肉とじゃがいもの煮物    | 鶏肉<br>じゃがいも<br>玉ねぎ<br>にんじん<br>色紙こんにやく<br>しょうが | 30<br>60<br>45<br>20<br>15<br>1 |       | 八宝菜        | 豚肉<br>しょうが<br>チンゲンサイ<br>白菜<br>玉ねぎ<br>緑豆もやし<br>にんじん<br>干し椎茸<br>たけのこ水煮<br>なたね油<br>塩<br>チキンブイヨン<br>濃口しょうゆ<br>薄口しょうゆ<br>片栗粉<br>ごま油<br>酒 | 25<br>1.1<br>10<br>40<br>35<br>25<br>15<br>0.5<br>10<br>0.3<br>0.4<br>5<br>2.3<br>2<br>2<br>0.3<br>0.5 |       | 肉みそ納豆      | ひきわり納豆<br>鶏ひき肉<br>玉ねぎ<br>青ねぎ<br>しょうが<br>にんにく<br>ごま油<br>三温糖<br>濃口しょうゆ<br>赤みそ<br>酒<br>トウバンジャン<br>米酢 | 20<br>30<br>35<br>5<br>0.3<br>0.3<br>1<br>1<br>3<br>1<br>0.2<br>0.5 |       | 肉みそ納豆      | ひきわり納豆<br>鶏ひき肉<br>玉ねぎ<br>青ねぎ<br>しょうが<br>にんにく<br>ごま油<br>三温糖<br>濃口しょうゆ<br>赤みそ<br>酒<br>トウバンジャン<br>米酢 | 20<br>30<br>35<br>5<br>0.3<br>0.3<br>1<br>1<br>3<br>1<br>0.2<br>0.5 |       | 和風きのこスパゲティ | スパゲティ<br>塩<br>ベーコン<br>鶏肉<br>玉ねぎ<br>にんじん<br>えのきたけ<br>しいたけ<br>にんにく<br>青ねぎ<br>なたね油<br>みりん<br>濃口しょうゆ<br>酒<br>塩<br>こしょう | 25<br>0.1<br>5<br>30<br>60<br>10<br>6<br>15<br>3<br>0.2<br>3.5<br>0.8<br>1.3<br>1.9<br>0.5<br>0.67<br>0.02 | 小麦    | 米<br>豚肉<br>鶏肉<br>玉ねぎ<br>にんじん<br>えのきたけ<br>しいたけ<br>にんにく<br>青ねぎ<br>なたね油<br>みりん<br>濃口しょうゆ<br>酒<br>塩<br>こしょう |  | ごぼうのごまマヨサラダ | ツナ水煮<br>ごぼう<br>にんじん<br>きゅうり<br>ノンエッグ<br>マヨネーズ<br>米酢<br>塩<br>白すりごま | 10<br>20<br>8<br>10<br>6<br>6<br>0.45<br>0.1<br>1 |  |
| キャベツと小松菜のおかか和え | キャベツ<br>小松菜<br>にんじん<br>濃口しょうゆ<br>花かつお         | 25<br>15<br>3<br>2.2<br>1       | 小麦・大豆 | 春巻き        | 春巻き1本<br>なたね油   | 50<br>4  | 小麦・豚肉 | 代替: 焼きフランク | 代替: 焼きフランク1本<br>なたね油  | 50<br>0.5   | 小麦    | 代替: 焼きフランク | 代替: 焼きフランク1本<br>なたね油  | 50<br>0.5   | 小麦    | 梨ゼリー       | 梨ゼリー   | 50   |       |   |  |             |   |   |  |
| 牛乳             |   |                                 |       | 牛乳         |   |  |       | 牛乳         |   |   |       | 牛乳         |   |   |       | 牛乳         |  |  |       |   |  |             |   |   |  |



# B 令和6年度 10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、太枠の記入欄へ担当持参「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。

| 10月21日(月曜) |                           |      | 10月22日(火曜) |           |      | 10月23日(水曜)           |           |      | 10月24日(木曜) |           |      | 10月25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        |                           |      | ごはん        |           |      | ごはん                  |           |      | ねぶかめし      |           |      | 黒糖パン       | 代替:ごはん<br>(乳・小麦×) |      |
| 高野豆腐の卵とじ   | 除去:卵除去<br>高野豆腐の煮物<br>(卵×) |      | さんまのかば焼き   |           |      | にこにこレンコン入り<br>ビーフカレー |           |      | 鶏肉の七味焼き    |           |      | ポークビーンズ    |                   |      |
| ほうれん草のごま和え |                           |      | なめこ汁       |           |      | 海藻サラダ                |           |      | 大根のみそ汁     |           |      | さっぱりツナサラダ  |                   |      |
| 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 | 献立名        | 食品名及び調味料名 | 1人分量 | 献立名                  | 食品名及び調味料名 | 1人分量 | 献立名        | 食品名及び調味料名 | 1人分量 | 献立名        | 食品名及び調味料名         | 1人分量 |
| ごはん        | 米                         | 80   | ごはん        | 米         | 80   | ごはん                  | 米         | 80   | ねぶかめし      | 米         | 70   | 黒糖パン       | 黒糖パン              | 60   |
| 高野豆腐の卵とじ   | 高野豆腐                      | 10   | 高野豆腐       | 高野豆腐      | 10   | さんまのかば焼き             | さんま       | 40   | 鶏肉の七味焼き    | 鶏肉        | 10   | ポークビーンズ    | 豚肉                | 30   |
| ほうれん草のごま和え | ほうれん草                     | 20   | ほうれん草      | ほうれん草     | 20   | なめこ汁                 | なめこ       | 20   | 大根のみそ汁     | 大根        | 25   | さっぱりツナサラダ  | ツナ                | 8    |
| 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

<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6年度 10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。

| 10月28日(月曜) |   |  |          | 10月29日(火曜) |   |   |                                     | 10月30日(水曜)  |   |   |                      | 10月31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  |                                  |
| 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  |                      | ごはん         | 米  | 80   |                                  |
| ホイコーロー     | 豚肉<br>塩<br>こしょう<br>キャベツ<br>にんじん<br>にんにく<br>赤みそ<br>三温糖<br>酒<br>ごま油<br>なたね油<br>片栗粉<br>コチジャン | 30<br>0.1<br>0.01<br>30<br>15<br>0.15<br>3.5<br>1<br>2.4<br>0.2<br>0.15<br>0.3<br>0.05 | 豚肉<br>大豆 | さわらの西京焼き   | さわら(切身)1切<br>小学校 50<br>中学校 60<br>酒<br>塩<br>みりん<br>白みそ<br>白みそ<br>みりん<br>三温糖<br>酒 | 2<br>0.2<br>1.2<br>2<br>6.5<br>2<br>0.34<br>0.7 | 大豆<br>大豆<br>大豆<br>大豆<br>大豆<br>小麦・大豆 | 大豆ミート入りピビンバ | 合ひき肉<br>大豆ミート<br>にんにく<br>しょうが<br>酒<br>緑豆もやし<br>にんじん<br>ぜんまい水煮<br>にら<br>白いりごま<br>白すりごま<br>濃口しょうゆ<br>三温糖<br>みりん<br>塩<br>トウバンジャン<br>片栗粉<br>ごま油<br>なたね油 | 20<br>6.6<br>0.3<br>0.3<br>0.6<br>25<br>18<br>6<br>3<br>0.85<br>0.68<br>4.13<br>1.8<br>1<br>0.04<br>0.03<br>0.5<br>0.3<br>0.2 | 牛肉・豚肉<br>大豆<br>小麦・大豆 | 豚肉とごぼうのしぐれ煮 | 豚肉<br>ごぼう<br>突こんにゃく<br>なたね油<br>しょうが<br>三温糖<br>濃口しょうゆ<br>みりん<br>酒 | 35<br>25<br>10<br>0.2<br>0.5<br>1<br>3<br>1<br>1.5 | 豚肉<br>小麦・大豆                      |
| 鶏肉のフォー     | フォー<br>鶏肉<br>玉ねぎ<br>緑豆もやし<br>チンゲンサイ<br>にんじん<br>チキンブイヨン<br>薄口しょうゆ<br>塩<br>こしょう<br>なたね油     | 10<br>20<br>15<br>15<br>8<br>8<br>6<br>2.8<br>0.3<br>0.01<br>0.2                       | 鶏肉       | 削り節の佃煮     | 花かつお<br>濃口しょうゆ<br>みりん<br>酒<br>三温糖<br>白いりごま                                      | 2.5<br>2.11<br>2.11<br>1.88<br>1.88<br>0.47     | 小麦・大豆                               | ニラスープ       | ベーコン<br>にら<br>玉ねぎ<br>にんじん<br>えのきたけ<br>緑豆もやし<br>薄口しょうゆ<br>塩<br>こしょう<br>チキンブイヨン<br>ごま油  | 10<br>10<br>30<br>15<br>8<br>15<br>0.28<br>0.01<br>5<br>0.2   | 豚肉<br>小麦・大豆          | じゃがいものみそ汁   | 油揚げ<br>玉ねぎ<br>じゃがいも<br>にんじん<br>しめじ<br>青ねぎ<br>信州みそ<br>赤みそ<br>煮干し  | 10<br>25<br>25<br>10<br>5<br>3<br>3.6<br>3.6<br>2  | 大豆<br>大豆<br>大豆<br>大豆<br>大豆<br>大豆 |
| 牛乳         | 牛乳  |  |          | 牛乳         | 牛乳  |   |                                     | 牛乳          | 牛乳  |   |                      | 牛乳          | 牛乳   |  |                                  |

