木津川市立学校給食センター

令和6年度 1月　月間使用食品配合表

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
AB1/10（金曜）	ぶり一塩	ブリ99.00　塩1.00						コンタミなし	
	煮込みもち	もち米粉40.39　でん粉(とうもろこし)3.60　こんにゃく粉0.52　水45.03 増粘剤（加工でん粉:リン酸架橋デンプン(米由来))8.27　トレハロース(とうもろこし、じゃがいも)2.19						記載なし	
A1/17（金曜） B1/16（木曜）	さわら澱粉付き **小学校、中学校のみ**	さわら93　馬鈴薯でん粉7						えび・小麦粉 ・いか・さば・さけ ・大豆・ごま	
AB1/20（月曜）	鮭一塩	秋サケ99.00　塩1.00					さけ	記載なし	
AB1/21（火曜）	麦みそ	(配合割合記載なし) はだか麦、大麦、大豆、食塩、味の素、プロアミGTF、次亜硫酸ナトリウム、甘草、ビタミンB2					大豆	記載なし	
A1/23（木曜） B1/24（金曜）	白いんげん豆 ピューレ	いんげんまめ						コンタミなし	
	いちごジャム	糖類（砂糖34.54、水あめ9.19）　いちご41.97　ゲル化剤（ペクチン）0.83 酸味料0.57　仕込水12.90						記載なし	
A1/24（金曜） B1/23（木曜）	さば水煮(フレーク)	さば80　食塩0.5　水19.5					さば	コンタミなし	
	生ゆば	大豆100.0　消泡剤（加工助剤・表示無）					大豆	コンタミなし	

※　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　1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＞1/4から4/4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	学校	給食センター	
（保護者氏名）		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。	
アレルゲン	卵　・　乳　・　小麦　・　えび （鶏卵・うずら卵）	その他アレルゲン	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。

アレルゲン表記欄の「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
→ 暮らす
→ 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。

1月9日(木)は中学校のみ給食があります。中学生のみ必要事項をご記入ください。(小学校給食は1月10日(金)から開始です)

＜お知らせ＞
3学期　給食開始日

■小学校
1月10日(金)

■中学校
1月9日(木)

1月9日(木曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
鶏の塩唐揚げ		
わかめスープ		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
鶏の塩唐揚げ	鶏肉	50	鶏肉
	塩	0.35	
	酒	0.85	
	三温糖	0.42	
	にんにく	0.35	
	ごま油	0.5	ごま
	片栗粉	10	
	なたね油	7	
わかめスープ	わかめ（乾）	0.8	
	豚肉	10	豚肉
	玉ねぎ	25	
	にんじん	10	
	緑豆もやし	12	
	チンゲンサイ	8	
	青ねぎ	3	
	しょうが	0.3	
	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	
	こしょう	0.01	
	酒	0.5	
	ごま油	0.3	ごま
	なたね油	0.3	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

1月10日(金曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
黒豆ごはん		
ぶりの塩焼き		
京風雑煮		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
黒豆ごはん	米	70	
	黒豆（乾）	5	大豆
	薄口しょうゆ	1.95	小麦・大豆
	塩	0.1	
	だし昆布	0.1	
	鶏肉	10	鶏肉
	ごぼう	6	
	にんじん	5	
	濃口しょうゆ	0.67	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	0.1	小麦・大豆
	酒	0.3	
	塩	0.1	
	なたね油	0.1	
ぶりの塩焼き	ぶり一塩（切身）1切 小学校	50	
	ぶり一塩（切身）1切 中学校	60	
	魚卵にご注意ください。		
	酒	1	
京風雑煮	鶏肉	10	鶏肉
	煮込みもち	20	
	大根	25	
	さといも	15	
	金時にんじん	10	
	だし昆布	0.15	
	削り節	1.5	
	白みそ	15	大豆
	信州みそ	1.7	大豆

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

B

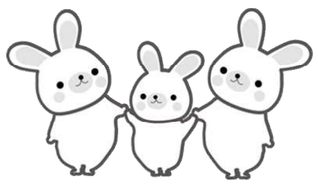
令和6年度　1月　アレルギー詳細献立表（小・中学校用）

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。

1月13日(月曜)

成人の日



1月14日(火曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
聖護院大根と豚肉の炊いたん		
小松菜のおかか和え		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
聖護院大根と豚肉の炊いたん	豚肉	35	豚肉
	なたね油	0.2	
	絹厚揚げ	25	大豆
	聖護院大根	60	
	さやいんげん	15	
	にんじん	20	
	しょうが	1.2	
	濃口しょうゆ	3.1	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	3.1	小麦・大豆
	三温糖	1.3	
	みりん	0.5	
	削り節	1	
	酒	0.5	
	片栗粉	1.5	
小松菜のおかか和え	白菜	40	
	小松菜	15	
	ちくわスライス	4	
	にんじん	5	
	濃口しょうゆ	1.6	小麦・大豆
	花かつお	0.9	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

1月15日(水曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
チャプチェ		
冬野菜の中華スープ		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
チャプチェ	春雨	5	
	にんじん	10	
	玉ねぎ	15	
	キャベツ	10	
	干し椎茸	0.3	
	にら	4	
	豚ひき肉	25	豚肉
	酒	0.5	
	塩	0.1	
	なたね油	0.2	
	三温糖	0.5	
	みりん	1	
	にんにく	0.1	
	こしょう	0.01	
	ごま油	0.1	ごま
	一味唐辛子	0.01	
	白いりごま	0.5	ごま
	薄口しょうゆ	1.7	小麦・大豆
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆
冬野菜の中華スープ	鶏肉	20	鶏肉
	白菜	20	
	チンゲンサイ	15	
	大根	15	
	にんじん	10	
	青ねぎ	3	
	干し椎茸	0.3	
	しょうが	0.3	
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	濃口しょうゆ	1.26	小麦・大豆
	塩	0.6	
	こしょう	0.01	
	ごま油	0.2	ごま
	なたね油	0.3	
	酒	0.5	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

1月16日(木曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
さわらの香り揚げ		
じゃぶ煮		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
さわらの香り揚げ	さわら澱粉付き(切身)1切		
	小学校	50	
	中学校	60	
	魚卵にご注意ください。		
	片栗粉	3.5	
	なたね油	4	
	三温糖	3	
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆
	しょうが	1	
じゃぶ煮	鶏肉	15	鶏肉
	豆腐　小	15	大豆
	大根	20	
	にんじん	10	
	ごぼう	10	
	しいたけ	5	
	白ねぎ	3	
	削り節	2	
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆
	三温糖	1.5	
	酒	1.5	
	塩	0.25	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

1月17日(金曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
小型パン	代替：ごはん（乳・小麦×）	
ペンネのクリームソース	代替：ポトフ（乳・小麦×）	
水菜のサラダ		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
小型パン	小型パン	30	乳・小麦
ペンネのクリームソース	ペンネ	25	小麦
	塩	0.1	
	鶏肉	25	鶏肉
	玉ねぎ	20	
	にんじん	10	
	白菜	20	
	しめじ	5	
	バター	3	乳
	小麦粉	3	小麦
	脱脂粉乳	1	乳
	牛乳	20	乳
	チキンブイヨン	4	鶏肉
	パセリ	0.2	
	酒	1.2	
	塩	0.89	
	こしょう	0.01	
	なたね油	0.27	
水菜のサラダ	ツナ水煮	7	
	キャベツ	20	
	水菜	8	
	にんじん	10	
	コーン	5	
	米酢	1.8	
	なたね油	1.4	
	塩	0.36	
	上白糖	0.2	
	こしょう	0.01	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん（乳・小麦×）	米	65	
ポトフ（乳・小麦×）	鶏肉	25	鶏肉
	玉ねぎ	20	
	にんじん	10	
	白菜	20	
	しめじ	5	
	チキンブイヨン	4	鶏肉
	パセリ	0.2	
	酒	1.2	
	塩	0.89	
	こしょう	0.01	
	なたね油	0.27	
	じゃがいも	50	
	濃口しょうゆ	0.1	小麦・大豆
	オリーブオイル	0.1	

☆ 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(ピーナッツ)、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　1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「〇」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「〇」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。

1月20日(月曜) 通常食	除去食・代替食	記入欄	1月21日(火曜) 通常食	除去食・代替食	記入欄	1月22日(水曜) 通常食	除去食・代替食	記入欄	1月23日(木曜) 通常食	除去食・代替食	記入欄	1月24日(金曜) 通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん			五色ごはん			ごはん			酢飯（具入り）			コッペパン ＋ いちごジャム	代替：ごはん （乳・小麦×） ＋ふりかけ（のりかつお）	
鮭の塩焼き			いりどり			にこにこポークカレー			まつぶた寿司の具					
いもだんご汁			栄養みそ汁			キャベツの ゆかり和え			ゆばのおすまし			くじら肉の竜田揚げ		
白菜のごま和え												白いんげんのポタージュ	代替：乳除去 白いんげんのスープ （乳×）	
牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳		

1月20日(月曜)

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
鮭の塩焼き	鮭一塩（切身）1切 小学校	50	さけ
	鮭一塩（切身）1切 中学校	60	さけ
	魚卵にご注意ください。		
いもだんご汁	いももち	20	
	鶏肉	15	鶏肉
	大根	15	
	にんじん	10	
	ごぼう	8	
	青ねぎ	4.5	
	酒	0.35	
	みりん	0.2	
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆
	塩	0.3	
	削り節	1.5	
	だし昆布	0.5	
白菜のごま和え	白菜	30	
	にんじん	5	
	上白糖	0.1	
	濃口しょうゆ	1.9	小麦・大豆
	白いりごま	0.5	ごま
	白すりごま	0.5	ごま

1月21日(火曜)

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
五色ごはん	米	70	
	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆
	塩	0.08	
	だし昆布	0.1	
	油揚げ	6	大豆
	さといも	8	
	ひじき（乾）	0.6	
	小松菜	5	
	にんじん	5	
	薄口しょうゆ	0.9	小麦・大豆
	塩	0.2	
	みりん	0.6	
	三温糖	0.4	
	酒	0.15	
いりどり	鶏肉	30	鶏肉
	色紙こんにゃく	15	
	ごぼう	15	
	たけのこ水煮	11	
	にんじん	10	
	さやいんげん	5	
	濃口しょうゆ	2.7	小麦・大豆
	酒	1.75	
	みりん	1.17	
	三温糖	1	
	薄口しょうゆ	0.23	小麦・大豆
	塩	0.06	
	なたね油	0.23	
栄養みそ汁	油揚げ	8	大豆
	玉ねぎ	20	
	じゃがいも	25	
	にんじん	10	
	大根	10	
	しいたけ	5	
	青ねぎ	3	
	麦みそ	8	大豆
	煮干し	2	

1月22日(水曜)

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
にこにこポークカレー	豚肉	30	豚肉
	にんにく	0.25	
	しょうが	0.25	
	カレー粉	0.08	
	こしょう	0.01	
	塩	0.1	
	じゃがいも	50	
	玉ねぎ	50	
	にんじん	15	
	カレールウ	14	
	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆
	なたね油	0.2	
キャベツのゆかり和え	キャベツ	30	
	にんじん	5	
	薄口しょうゆ	0.38	小麦・大豆
	ゆかり	0.35	

1月23日(木曜)

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
酢飯（具入り）	米	75	
	ちらしずしの素	10	小麦・大豆
まつぶた寿司の具	さば水煮（フレーク）	25	さば
	濃口しょうゆ	2.8	小麦・大豆
	三温糖	2.2	
	酒	1	
	にんじん	10	
	干し椎茸	0.5	
	かまぼこ	10	
	さやいんげん	5	
	なたね油	0.2	
ゆばのおすまし	かまぼこ	5	
	豆腐　小	10	大豆
	生ゆば	2	大豆
	玉ねぎ	25	
	にんじん	10	
	えのきたけ	4.5	
	みつば	3	
	薄口しょうゆ	2.2	小麦・大豆
	酒	0.5	
	塩	0.2	
	みりん	0.1	
	削り節	2	

1月24日(金曜)

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
コッペパン＋いちごジャム	コッペパン	60	乳・小麦
	いちごジャム	15	
くじら肉の竜田揚げ	くじら肉	50	
	にんにく	1	
	しょうが	1	
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆
	みりん	1.3	
	塩	0.2	
	酒	1.3	
	片栗粉	10	
	なたね油	4	
白いんげんのポタージュ	鶏肉	15	鶏肉
	ポークウインナー	7	豚肉
	白いんげん豆ピューレ	25	
	玉ねぎ	20	
	にんじん	8	
	マッシュルーム水煮	5	
	さやいんげん	5	
	コーン	8	
	バター	3	乳
	脱脂粉乳	3	乳
	生クリーム	2	乳・大豆
	塩	0.5	
	こしょう	0.03	
	チキンブイヨン	6	鶏肉

1月24日(金曜) 除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん（乳・小麦×）＋ふりかけ（のりかつお）	米	80	
	ふりかけ（のりかつお）	1.2	
乳除去白いんげんのスープ（乳×）	鶏肉	15	鶏肉
	ポークウインナー	7	豚肉
	白いんげん豆ピューレ	25	
	玉ねぎ	20	
	にんじん	8	
	マッシュルーム水煮	5	
	さやいんげん	5	
	コーン	8	
	塩	0.5	
	こしょう	0.03	
	チキンブイヨン	6	鶏肉
	なたね油	0.2	

コッペパンといちごジャムは、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、ごはんとふ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、コッペパンのみの提供となります。
その場合、
・「コッペパンに〇印」
・「いちごジャムに二重線」
・いちごジャム記入欄に「欠」又は「弁」とご記入ください。

B

令和6年度　1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。

1月27日（月曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
鶏肉の揚げ漬け		
具だくさんみそ汁		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
鶏肉の揚げ漬け	鶏肉	55	鶏肉
	片栗粉	11	
	米酢	2.5	
	濃口しょうゆ	2.6	小麦・大豆
	三温糖	3	
	酒	2	
	しょうが	0.7	
	なたね油	4.5	
具だくさんみそ汁	油揚げ	5	大豆
	大根	20	
	緑豆もやし	15	
	突こんにゃく	15	
	にんじん	10	
	しめじ	5	
	青ねぎ	3	
	信州みそ	3.6	大豆
	赤みそ	3.6	大豆
	削り節	2	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

1月28日（火曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
豚肉とごぼうの柳川風	除去：卵除去 豚肉とごぼうの煮物（卵×）	
いかの酢みそ和え		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
豚肉とごぼうの柳川風	豚肉	25	豚肉
	鶏卵	25	卵
	玉ねぎ	35	
	ごぼう	28	
	にんじん	15	
	みつば	2.5	
	干し椎茸	0.5	
	濃口しょうゆ	3.7	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	1.5	小麦・大豆
	三温糖	1.3	
	みりん	1	
	酒	1	
	塩	0.3	
	片栗粉	1	
	削り節	1	
いかの酢みそ和え	いか	10	いか
	きゅうり	15	
	にんじん	5	
	わかめ（乾）	0.5	
	青ねぎ	3	
	白みそ	4	大豆
	上白糖	0.7	
	米酢	2.2	
	塩	0.12	
	白すりごま	0.34	ごま

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
卵除去 豚肉とごぼうの煮物（卵×）	豚肉	25	豚肉
	玉ねぎ	35	
	ごぼう	28	
	にんじん	15	
	みつば	2.5	
	干し椎茸	0.5	
	濃口しょうゆ	3.7	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	1.5	小麦・大豆
	三温糖	1.3	
	みりん	1	
	酒	1	
	塩	0.3	
	片栗粉	1	
	削り節	1	

1月29日（水曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
厚揚げと豚肉のみそ炒め		
ビーフンのにゅうめん		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
厚揚げと豚肉のみそ炒め	豚肉	30	豚肉
	玉ねぎ	25	
	絹厚揚げ	20	大豆
	にんじん	5	
	白ねぎ	3	
	しょうが	0.5	
	信州みそ	2	大豆
	赤みそ	2	大豆
	三温糖	2	
	酒	1.5	
	みりん	1.2	
	塩	0.1	
	なたね油	0.3	
ビーフンのにゅうめん	鶏肉	10	鶏肉
	かまぼこ	10	
	玉ねぎ	20	
	ビーフン	8	
	にんじん	10	
	えのきたけ	5	
	青ねぎ	3	
	干し椎茸	0.3	
	薄口しょうゆ	2.5	小麦・大豆
	塩	0.21	
	削り節	2	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

1月30日（木曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
麦ごはん		
マーボー豆腐		
小松菜の中華和え		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
麦ごはん	米	70	
	大麦	10	
マーボー豆腐	豚ひき肉	30	豚肉
	豆腐　大	75	大豆
	にんじん	15	
	玉ねぎ	45	
	青ねぎ	4	
	酒	1	
	三温糖	1	
	干し椎茸	0.25	
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆
	赤みそ	7	大豆
	片栗粉	0.8	
	トウバンジャン	0.2	
	にんにく	0.3	
	しょうが	0.7	
	ごま油	0.4	ごま
	塩	0.1	
	こしょう	0.01	
	なたね油	0.2	
小松菜の中華和え	チキンハム	8	鶏肉
	小松菜	15	
	キャベツ	20	
	にんじん	7	
	コーン	5	
	濃口しょうゆ	1.1	小麦・大豆
	米酢	1	
	上白糖	0.7	
	ごま油	0.2	ごま

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

1月31日（金曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ミルクパン	代替：ごはん（乳・小麦×）	
チキンとポテトのケチャップ炒め		
チンゲンサイのスープ		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ミルクパン	ミルクパン	60	乳・小麦
チキンとポテトのケチャップ炒め	鶏肉	35	鶏肉
	じゃがいも	25	
	にんじん	10	
	さやいんげん	5	
	玉ねぎ	10	
	カレー粉	0.13	
	トマトケチャップ	5.8	
	濃口しょうゆ	0.24	小麦・大豆
	酒	0.17	
	塩	0.2	
	なたね油	0.17	
	にんにく	0.2	
チンゲンサイのスープ	ベーコン	10	豚肉
	チンゲンサイ	15	
	えのきたけ	8	
	玉ねぎ	20	
	にんじん	12	
	緑豆もやし	10	
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆
	塩	0.28	
	こしょう	0.01	
	しょうが	0.4	
	酒	0.5	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん（乳・小麦×）	米	80	

☆ 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（ピーナッツ）、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。