

令和6年度 2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
AB2/3(月曜)	いわしの梅煮	いわし78.8 タレ[糖類(砂糖6.4、水あめ2.4) しょうゆ(小麦、大豆)4.5 梅酢2.1 発酵調味料1.9 でん粉0.7 梅肉ペースト0.2 かつお削りぶし0.1 こんぶだし0.1] 水2.8 増粘剤Φ 着色料Φ			小麦		大豆	乳成分	
A2/7(金曜) B2/6(木曜)	ほっけー塩	ホッケ99.00 塩1.00						コンタミなし	
A2/18(火曜) B2/19(水曜)	大豆ミート	大豆100					大豆	小麦	
A2/21(金曜) B2/20(木曜)	お祝いクレープ (中学校のみ)	豆乳(大豆)30.8 加工油脂8.6 砂糖・ぶどう糖果糖液糖5.0 麦芽糖4.3 砂糖4.1 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 レモン果汁(濃縮還元)0.1 水17.2 (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 ゲル化剤(増粘多糖類)0.2 炭酸Ca0.2 香料0.1 安定剤(増粘多糖類)0.1 ビタミンC0.1 クチナシ赤色素使用 メタリン酸Na使用 カラメル色素使用 酸味料使用 紅花色素使用 ピ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	
A2/28(金曜) B2/27(木曜)	酒かすペースト	清酒粕 食塩 酵素剤 水 ※配合は非開示						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 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」のみの対応です。

＜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

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 (鶏卵・うずら卵)	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。

2月3日(月曜)				2月4日(火曜)				2月5日(水曜)				2月6日(木曜)				2月7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				鶏ごぼうおこわ				ミルクパン				代替:ごはん (乳・小麦×)			
いわしの梅煮				みぞれなべ				鶏の唐揚げ ～みどりすぎてごめんな茶い～				ほっけの塩焼き				ジャーマンポテト							
大豆とひじきの炒り煮				春菊のおかか和え								たぬき汁				白菜とベーコンのスープ							
具だくさんすまし汁								白菜のみそ汁								牛乳							
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳							
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	
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						鶏ごぼうおこわ	米	25					
																	もち米	45					
																	だし昆布	0.08					
いわしの梅煮 (筒切り)	40	小麦・大豆						みぞれなべ	豚肉	30	豚肉						濃口しょうゆ	1.8	小麦・大豆				
魚卵にご注意ください。									鶏の唐揚げ	塩	0.25						酒	1.5					
									しいたけ	3							塩	0.18					
									にんじん	10							鶏肉	7	鶏肉				
									大根	30							ごぼう	7					
									緑豆もやし	15							にんじん	5					
大豆	大豆水煮	14	大豆						マロニー	3							油揚げ	5	大豆				
	ひじき(乾)	1.5							春菊	5							濃口しょうゆ	1.9	小麦・大豆				
	油揚げ	5	大豆						青ねぎ	5							酒	0.5					
	にんじん	8							薄口しょうゆ	4	小麦・大豆						塩	0.05					
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆						削り節	1.4							なたね油	0.2					
	三温糖	3							だし昆布	0.5													
	みりん	1.25							塩	0.3													
	なたね油	0.16							酒	0.5													
	削り節	1																					
具だくさんすまし汁	豆腐 小	20	大豆					春菊のおかか和え	キャベツ	20							ほっけの塩焼き	ほっけ一塩(切身)					
	鶏肉	12	鶏肉						春菊	25								1切					
	ごぼう	7							にんじん	8								小学校	50				
	大根	20							濃口しょうゆ	1.56	小麦・大豆							中学校	60				
	にんじん	10							ちくわスライス	8								魚卵にご注意ください。					
	しめじ	5							糸かつお	0.84													
	青ねぎ	3																					
	削り節	2																					
	薄口しょうゆ	1.35	小麦・大豆																				
	塩	0.4																					
	酒	0.5																					
	</																						

B
令和6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10日(月曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

豚肉とごぼうのしぐれ煮

田舎みそ汁

牛乳

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

アレルゲン

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

豚肉

ごぼう

突こんにやく

なたね油

しょうが

三温糖

濃口しょうゆ

みりん

酒

田舎みそ汁

白玉団子

鶏肉

油揚げ

大根

にんじん

えのきたけ

青ねぎ

信州みそ

赤みそ

削り節

2月11日(火曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

建国記念日

2月12日(水曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

あじのごまみそ焼き

冬野菜のみそ汁

牛乳

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

アレルゲン

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

あじ

あじの(切身)1切

小学校

中学校

魚卵にご注意ください。

酒

塩

濃口しょうゆ

赤みそ

濃口しょうゆ

しょうが

みりん

三温糖

白いりごま

酒

冬野菜のみそ汁

大根

白菜

油揚げ

豆腐 小

ほうれん草

にんじん

青ねぎ

信州みそ

赤みそ

削り節

2月13日(木曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月14日(金曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ココア揚げパン

冬野菜のポトフ

レモン風味のサラダ

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

アレルゲン

献立名

食品名及び調味料名

1人分量g

アレルゲン

ココア揚げパン

小型パン1個

小学校

中学校

ココア

グラニュー糖

粉糖

なたね油

冬野菜のポトフ

ソーウインナー

鶏肉

大根

玉ねぎ

にんじん

白菜

じゃがいも

ブロッコリー

チキンピリオン

薄口しょうゆ

塩

こしょう

なたね油

レモン風味のサラダ

ツナ油漬

キャベツ

にんじん

コーン

薄口しょうゆ

濃口しょうゆ

レモン果汁

上白糖

なたね油

2月15日(土曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月16日(日曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月17日(月曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月18日(火曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月19日(水曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月20日(木曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月21日(金曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月22日(土曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月23日(日曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月24日(月曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月25日(火曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月26日(水曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月27日(木曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月28日(金曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月29日(土曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月30日(日曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月31日(月曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月32日(火曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月33日(水曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月34日(木曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月35日(金曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月36日(土曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月37日(日曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月38日(月曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月39日(火曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月40日(水曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月41日(木曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

鶏そぼろ丼の具

沢煮椀

牛乳

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

アレルゲン

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

鶏

鶏ひき肉

玉ねぎ

コーン

にんじん

干し椎茸

グリーンピース

しょうが

濃口しょうゆ

三温糖

みりん

酒

塩

削り節

片栗粉

沢煮椀

豚肉

突こんにやく

ごぼう

大根

にんじん

青ねぎ

薄口しょうゆ

塩

こしょう

削り節

酒

2月42日

☆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。
 ☆アレルギーの表記は、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 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

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。

* 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。																																			
2月17日(月曜)						2月18日(火曜)						2月19日(水曜)						2月20日(木曜)						2月21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												ごはん											
ピリ辛豚みそ丼の具												鶏肉の塩こうじ焼き												揚げ鶏の レモンしょうゆ漬											
寒天スープ												ざくざく												春雨スープ											
牛乳												牛乳												牛乳											
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			
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			ごはん	米	80			ごはん	米	80			ごはん	米	80			黒糖パン	黒糖パン	60	乳・小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	80	
ピリ辛豚みそ丼の具	豚肉	35	豚肉					鶏肉の塩こうじ焼き	鶏肉	1切			大豆ミート入りビビンバ	含むき肉	20	牛肉・豚肉		揚げ鶏のレモンしょうゆ漬	鶏肉	50	鶏肉			根菜のみそ汁	豆腐 小	15	大豆		お祝いクレープ(中学校のみ)	お祝いクレープ	35	大豆			
	玉ねぎ	35					大豆ミート		6.6	大豆		酒		1			大根		25																
	にんじん	10					にんにく		0.3			塩		0.27			ごぼう		10																
	たけのこ水煮	8					しょうが		0.3			こしょう		0.01			にんじん		10																
	にら	2					酒		0.6			片栗粉		10			油揚げ		8	大豆															
	干し椎茸	0.3					塩こうじ		5			なたね油		5			青ねぎ		3																
	しょうが	0.5										三温糖		2.4	小麦・大豆		信州みそ		3.6	大豆															
	にんにく	0.1										濃口しょうゆ		2.4			赤みそ		3.6	大豆															
	塩	0.08										レモン果汁		2.4			削り節		2																
	トウバンジャン	0.15																																	
三温糖	1																																		
濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆																																	
酒	1																																		
こしょう	0.01																																		
赤みそ	3.5	大豆																																	
濃口しょうゆ	0.9	小麦・大豆																																	
みりん	1																																		
ごま油	0.15	ごま																																	
片栗粉	0.6																																		
寒天スープ	糸寒天	0.5						ざくざく	鶏肉	15	鶏肉			春雨スープ	鶏肉	10	鶏肉			お祝いクレープ(中学校のみ)	お祝いクレープ	35	大豆												
	鶏肉	15	鶏肉																																
	玉ねぎ	25																																	
	にんじん	15																																	
	チンゲンサイ	8																																	
	コーン	5																																	
	チキンピイオン	6	鶏肉																																
	薄口しょうゆ	4.2	小麦・大豆																																
	塩	0.1																																	
	こしょう	0.01																																	
なたね油	0.2																																		
ごま油	0.2	ごま																																	
			</																																

B

令和6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24日(月曜)

2月25日(火曜)

2月26日(水曜)

2月27日(木曜)

2月28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					
ごはん								ごはん								コッペパン				代替:ごはん (乳・小麦×)					
さばのねぎみそ焼き								にこにこチキンカレー								タンドリーチキン				除去:乳除去 タンドリーチキン (乳×)					
けんちん汁								切干大根の ごまマヨサラダ								京風かす汁				トマトスープ					
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	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						コッペパン	コッペパン	60	乳・小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	80			
	さば(切身)1切		さば							鶏肉	30		鶏肉												
										にんにく	0.25														
										しょうが	0.25														
	小学校	50								カレー粉	0.08														
	中学校	60								こしょう	0.01														
	魚卵にご注意ください。									塩	0.1														
	しょうが	0.2								じゃがいも	50														
	酒	1.8								玉ねぎ	50														
	青ねぎ	2.4								にんじん	15														
	白みそ	1.8	大豆							カレールウ	14														
	信州みそ	4	大豆							濃口しょうゆ	0.5		小麦・大豆												
	みりん	1.9								なたね油	0.2														
	酒	2.4																							
	三温糖	1.6																							
けんちん汁	豆腐 小	10	大豆					切干大根のごまマヨサラダ	ツナ油漬	6						京風かす汁	豚肉	10	豚肉						
	油揚げ	3	大豆							切干大根	4.5							豆腐 小	10		大豆				
	玉ねぎ	20								にんじん	7							ごぼう	10						
	にんじん	15								きゅうり	20							突こんにやく	15						
	ごぼう	10								ノンエッグマヨネーズ	6							大根	20						
	えのきたけ	7								薄口しょうゆ	1.26		小麦・大豆					にんじん	10						
	突こんにやく	10								上白糖	0.4							青ねぎ	3						
	青ねぎ	3								塩	0.03							酒かすペースト	7.5						
	削り節	2								白いりごま	1		ごま					信州みそ	3.6		大豆				
	薄口しょうゆ	2.3	小麦・大豆							白すりごま	1		ごま					白みそ	12		大豆				
	濃口しょうゆ	0.9	小麦・大豆															削り節	2						
	酒	1.5																だし昆布	0.15						
	塩	0.25																							

☆分量は目安量で、小学校中学年1人分量(℞)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。
 ☆アレルギーの表記は、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。