

令和6年度 3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
A7日(金曜) B6日(木曜)	鶏レバー澱粉付き	鶏肝(鶏肉)91.43 ばれいしょでん粉8.57					鶏肉	乳・卵・小麦・大豆 ・豚肉・ごま ・やまいも	
A14日(金曜) B13日(木曜)	しゃくし菜漬け	雪白体菜50 アミノ酸液(小麦)5 果糖ぶどう液糖5 食塩4.5 高酸度醸造酢2.5 発酵調味料2.5 昆布エキス1 しょうゆ(小麦・大豆)1 酵母エキス0.3 アルコール1 水道水27			小麦		大豆	魚介類・りんご	
A11日(火曜) (幼稚園のみ) AB17日(月曜) (小学校のみ)	お祝いクレープ	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	

※ 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)

さ し す せ そ



B
令和6年度 3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>1/3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

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。

3月3日(月曜)				3月4日(火曜)				3月5日(水曜)				3月6日(木曜)				3月7日(金曜)					
通常食				除去食・代替食				通常食				除去食・代替食				通常食					
ちらし寿司								ごはん								ごはん					
あじのごまみそ焼き								ホイコーロー								鶏とレバーの レモンチリソース					
				豆腐とえびの スープ				代替:豆腐と ウインナーの スープ(えび×)				豚肉のごま煮				チキンとポテトの ハーブ炒め					
菜の花のすまし汁								海藻サラダ								チンゲンサイのスープ					
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					
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		
ちらし 寿 司	米	70		ごはん	米	80		ごはん	米	80		鶏 と レ バ ー の レ モ ン チ リ ソ ー ス	米	80		コッ ペ パ ン	コッペパン	60	乳・小麦		
	ちらしずしの素	20	小麦・大豆																		
あじの ご ま み そ 焼 き	あじ(切身) 1切			ホイコーロー	豚肉	30	豚肉	豚肉のごま煮	豚肉	25	豚肉	鶏 と レ バ ー の レ モ ン チ リ ソ ー ス	鶏レバー・澱粉 付き	10	鶏肉	チ キ ン と ポ テ ト の ハ ー ブ 炒 め	鶏肉	40	鶏肉		
	小学校 50																				
	中学校 60																				
	魚卵にご注意ください。																				
	酒	1.8																			
	塩	0.1																			
	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆																		
	赤みそ	3	大豆																		
	濃口しょうゆ	1.3	小麦・大豆																		
	しょうが	0.7																			
菜 の 花 の す ま し 汁	みりん	2		豆腐とえびの スープ	むきえび	8	えび	豆腐とウインナーの スープ(えび×)	にんじん	10		チ ン ゲ ン サ イ の ス ー プ	ひじき(乾)	0.68		レ ン ズ 豆 の ス ー プ	ベーコン	5	豚肉		
	三温糖	2																			
	白いりごま	1.5	ごま																		
	酒	0.5																			
	豆腐 小	20	大豆																		
	わかめ(乾)	0.3																			
	鶏肉	10	鶏肉																		
	玉ねぎ	25																			
	にんじん	10																			
	えのきたけ	8																			
	菜の花	8																			
	塩	0.1																			
	薄口しょうゆ	5	小麦・大豆																		
	削り節	2																			

B

令和6年度 3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。

3月10日(月曜)				3月11日(火曜)				3月12日(水曜)				3月13日(木曜)				3月14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									
少なめごはん								ごはん								しゃくし菜ごはん															
カレーうどん				代替:米麺の カレーうどん (小麦×)				さわらのしょうゆ焼き ～九条ねぎ添え～								鶏の唐揚げ															
キャベツの おかか和え								三種の「菜」炒め 豆腐とわかめのみそ汁								トントロリンスープ															
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								
少なめごはん	米	65						ごはん	米	80						しゃくし菜ごはん	米	70		味付けパン	米	80									
カレーうどん	うどん	50	小麦	米麺のカレーうどん (小麦×)				さわらのしょうゆ焼き ～九条ねぎ添え～	さわら(角切)	60		春の新豚じゃが	豚肉	20	豚肉	鶏の唐揚げ	鶏肉	50	鶏肉	クリームシチュー	鶏肉	30	鶏肉	ポトフ (乳・小麦×)	鶏肉	30	鶏肉				
	豚肉	30	豚肉		豚肉	30	豚肉		じゃがいも	65							玉ねぎ	40				玉ねぎ	40				玉ねぎ	40			
	油揚げ	5	大豆		油揚げ	5	大豆		にんじん	20							濃口しょうゆ	2	小麦・大豆							じゃがいも	45				
	玉ねぎ	45			玉ねぎ	45			さやいんげん	3							薄口しょうゆ	2	小麦・大豆							にんじん	15				
	にんじん	10			にんじん	10			糸こんにゃく	20							三温糖	1									グリーンピース	5			
	しめじ	5			しめじ	5			さつま揚げ	10							塩	0.1									小麦粉	4	小麦		
	青ねぎ	5			青ねぎ	5			濃口しょうゆ	1	小麦・大豆							酒	0.6								バター	4	乳		
	カレールウ	6.5			カレールウ	6.5			薄口しょうゆ	2	小麦・大豆							三温糖	2								牛乳	25	乳		
	トマトケチャップ	1.5			トマトケチャップ	1.5			塩	0.1								みりん	1								脱脂粉乳	1	乳		
	ウスターソース	0.8			ウスターソース	0.8			片栗粉	0.5								濃口しょうゆ	2.7		小麦・大豆						しょうが	1			
	濃口しょうゆ	1.3	小麦・大豆		濃口しょうゆ	1.3	小麦・大豆											薄口しょうゆ	1.6		小麦・大豆						にんにく	0.25			
	塩	0.7			塩	0.7																					片栗粉	11			
	カレー粉	0.2			カレー粉	0.2																					なたね油	5			
	なたね油	0.2			なたね油	0.2																									
	削り節	2			削り節	2																									
	キャベツのおかか和え	キャベツ	30								三種の「菜」炒め		ちくわスライス	10			さっぱりやみつきキャベツ	キャベツ	30			トントロリンスープ	豚肉		18	豚肉	ごぼうサラダ	ツナ油漬	10		
小松菜		6																													
にんじん		3																													
濃口しょうゆ		1.56	小麦・大豆																												
糸かつお		0.84																													

☆ 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 3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。

3月17日(月曜)				3月18日(火曜)				3月19日(水曜)							
通常食				除去食・代替食				通常食				除去食・代替食			
コーンピラフ								ごはん							
トマトソースハンバーグ								タラのカレーマリネ							
コンソメスープ								米粉マカロニのミネストローネ							
お祝いクレープ(小学校のみ)								牛乳							
牛乳								牛乳							
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	アレルゲン	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	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
コーンピラフ	米	75		ごはん	米	70		ごはん	米	80		タラのカレーマリネ			
	オリーブオイル	2.5			大麦	10									
	塩	0.7													
	チキンブイヨン	4	鶏肉												
	こしょう	0.01													
	コーン	10													
	パセリ(乾)	0.05													
トマトソースハンバーグ	ハンバーグ1個		大豆・鶏肉・豚肉	ねぎ塩豚丼の具	豚肉	45	豚肉	タラのカレーマリネ	タラ(切身)1切			魚卵にご注意ください。			
	小学校	50			玉ねぎ	35									
	中学校	60			青ねぎ	1.2									
	玉ねぎ	20			しょうが	1.5									
	にんにく	0.2			にんにく	1.5									
	トマト水煮	8			酒	8.5									
	トマトケチャップ	4			みりん	4									
	トマトピューレ	2.5			ごま油	0.5	ごま								
	三温糖	0.1			塩	0.25									
	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆		こしょう	0.01									
	塩	0.1			なたね油	0.3									
	オリーブオイル	0.25			片栗粉	0.4									
	コンソメスープ	鶏肉	10		鶏肉	豆腐の赤だし	豆腐 小		30	大豆	米粉マカロニのミネストローネ		米粉マカロニ	4	
キャベツ		15		玉ねぎ	20										
玉ねぎ		25		にんじん	10										
にんじん		10		なめこ水煮	10										
コーン		5		わかめ(乾)	0.3										
小松菜		5		青ねぎ	3										
チキンブイヨン		5	鶏肉	削り節	1.5										
薄口しょうゆ		1	小麦・大豆	だし昆布	0.5										
塩		0.6		豆みそ	7.5		大豆								
お祝いクレープ(小学校のみ)		お祝いクレープ	35	大豆											