

令和7年度 4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	原材料名	卵	乳	小麦	えび	その他	注意喚起	備考
(小学校・中学校) AB14日(月曜) (幼稚園) A17日(木曜)	いちごのお祝いゼリー	豆乳クリーム(大豆) 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 水あめ ぶどう糖 いちご 水 ゲル化剤 炭酸Ca 香料 酸味料 着色料					大豆		
A18日(金曜) B17日(木曜)	さば水煮(フレーク)	さば 食塩 水					さば		
A24日(木曜) B25日(金曜)	いちごジャム	いちご 糖類(砂糖、水あめ) ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) 仕込水							
A25日(金曜) B24日(木曜)	生ゆば	大豆 消泡剤(加工助剤)					大豆		

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7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7年度 4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

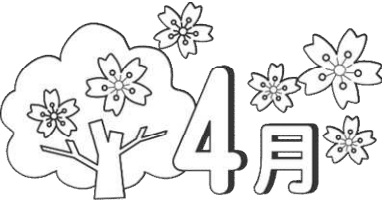
<確認欄>1/4から4/4ページまでの全ての献立確認後、ここにサインをお願いします。

保護者 (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	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、マカダミアナッツ、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。



↓ 必ずご確認ください

令和7年4月からアーモンド、あわび、カシューナッツ、かに、キウイフルーツ、くるみ、そば、マカダミアナッツ、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、学校給食では提供しないこととなりました。

それに伴う給食センターにおける食物アレルギー対応4品目「卵・乳・小麦・えび」の変更はありません。



卵



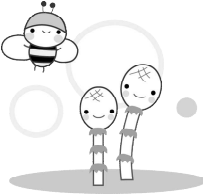
乳



小麦



えび



4月10日(木曜)						4月11日(金曜)					
通常食			除去食・代替食			通常食			除去食・代替食		
記入欄			記入欄			記入欄			記入欄		
ごはん						ごはん					
マーボー豆腐						豚肉のしょうが炒め					
もやしのナムル						じゃがいものみそ汁					
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	
マーボー豆腐	豚ひき肉	30	豚肉					豚肉のしょうが炒め	豚肉	35	豚肉
	豆腐 大	75	大豆						濃口しょうゆ	3	小麦・大豆
	にんじん	15							酒	1	
	玉ねぎ	45							しょうが	0.8	
	青ねぎ	4							玉ねぎ	40	
	酒	1							にんじん	17	
	三温糖	1							青ピーマン	4	
	干し椎茸	0.25							みりん	1	
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆						三温糖	0.2	
	赤みそ	7	大豆						なたね油	0.15	
	片栗粉	0.8							塩	0.1	
	トウバンジャン	0.2							片栗粉	0.3	
	にんにく	0.3									
	しょうが	0.7						じゃがいものみそ汁	油揚げ	10	大豆
	ごま油	0.4	ごま						玉ねぎ	25	
	塩	0.1							じゃがいも	25	
	こしょう	0.01							にんじん	10	
	なたね油	0.2							しめじ	5	
もやしのナムル									青ねぎ	3	
	緑豆もやし	35							信州みそ	3.6	大豆
	にんじん	5							赤みそ	3.6	大豆
	小松菜	5							煮干し	2	
	白すりごま	0.5	ごま								
	白いりごま	0.3	ごま								
	米酢	0.5									
	濃口しょうゆ	0.4	小麦・大豆								
	ごま油	0.3	ごま								
	塩	0.28									

B
令和7年度 4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。

4月14日(月曜)				4月15日(火曜)				4月16日(水曜)				4月17日(木曜)				4月18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								酢飯(具入り)							
にこにこチキンカレー								鶏の唐揚げ								まつぶた寿司の具							
コールスロー								小松菜ともやしのり酢和え								京風みそ汁							
いちごのお祝いゼリー								豆腐とわかめのみそ汁								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	
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 にこにこチキンカレー	米	80		ごはん 鶏の唐揚げ	米	80		ごはん ピリ辛豚みそ丼の具	米	80		酢飯(具入り)	米	75		味付けパン	味付けパン	60	乳・小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	80	
	鶏肉	30	鶏肉		鶏肉	50	鶏肉		豚肉	35	豚肉												
	にんにく	0.25			塩	0.25			玉ねぎ	35													
	しょうが	0.25			こしょう	0.01			にんじん	10													
	カレー粉	0.08			酒	0.5			たけのこ水煮	8													
	こしょう	0.01			濃口しょうゆ	2	小麦・大豆		にら	2													
	塩	0.1			しょうが	0.5			干し椎茸	0.3													
	じゃがいも	45			にんにく	0.25			しょうが	0.5													
	玉ねぎ	50			片栗粉	11			にんにく	0.1													
コールスロー	にんじん	15		小松菜ともやしのり酢和え	なたね油	5		中華スープ	塩	0.1		京風みそ汁	酒	1		トマトスープ	ベーコン	12	豚肉				
	カレールウ	14							トウバンジャン	0.15													
	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆						三温糖	1.3													
	なたね油	0.2							濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆												
									酒	1													
	キャベツ	22							こしょう	0.01													
	コーン	4							赤みそ	3.5	大豆												
	にんじん	4							濃口しょうゆ	0.9	小麦・大豆												
	チキンハム	4	鶏肉						みりん	1													
	いちごのお祝いゼリー	米酢	0.15			豆腐とわかめのみそ汁	白いりごま		0.7	ごま			ごま油	0.15	ごま			鶏肉	15		鶏肉		玉ねぎ
ノンエッグマヨネーズ		2.2						片栗粉	0.6														
塩		0.11																					
こしょう		0.01																					

☆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、マカダミアナッツ、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7年度 4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]

B
令和7年度 4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。

4月28日(月曜)				4月29日(火曜)				4月30日(水曜)			
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
記入欄				記入欄				記入欄			
ごはん				ごはん				ごはん			
豆腐の中華煮				豚肉とたけのこのみそ炒め				豚肉とたけのこのみそ炒め			
パンサンスー				たぬき汁				たぬき汁			
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
ごはん	米	80		豆腐の中華煮	豆腐 大	60	大豆	ごはん	米	80	
					鶏ひき肉	25	鶏肉				
					にんじん	15					
					たけのこ水煮	13					
					玉ねぎ	40					
					にら	5					
					しょうが	0.4					
					にんにく	0.4					
					濃口しょうゆ	3	小麦・大豆				
					薄口しょうゆ	2	小麦・大豆				
豆腐の中華煮					三温糖	1.5		豚肉とたけのこのみそ炒め			
					チキンブイヨン	5	鶏肉		豚肉	30	豚肉
					片栗粉	2			玉ねぎ	20	
					ごま油	0.5	ごま		たけのこ水煮	20	
					酒	0.5			にんじん	5	
									白ねぎ	3	
									しょうが	0.5	
									信州みそ	2.1	大豆
									赤みそ	2.1	大豆
									三温糖	1.6	
パンサンスー									酒	1.6	
									みりん	1.28	
									塩	0.1	
									なたね油	0.3	
パンサンスー								たぬき汁	突こんにやく	20	
									さつま揚げ	7	
									油揚げ	7	大豆
									大根	20	
									にんじん	10	
									えのきたけ	7	
									青ねぎ	3	
									しょうが	0.4	
									薄口しょうゆ	3.9	小麦・大豆
									塩	0.1	
パンサンスー								たぬき汁	削り節	2	
									みりん	0.1	

昭和の日

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。

<給食開始予定日>

【小学校】
■全小学校 2～6年生
4月10日(木)
■全小学校 1年生
4月14日(月)

【中学校】
■木津中学校 2・3年生
■木津第二中学校 2・3年生
■山城中学校 2・3年生
■泉川中学校 2・3年生
4月10日(木)

■木津中学校 1年生
■木津第二中学校 1年生
■山城中学校 1年生
■泉川中学校 1年生
■木津南中学校 1～3年生
4月11日(金)

※給食の有無については、各校の行事等により変更となる場合があります。

通常食が食べられない場合は、献立名だけでなく、原因となる食品名にも二重線を引いていただきますようお願いいたします。

☆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、マカダミアナッツ、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。