

令和7年度 6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
A20日(金曜) B19日(木曜)	じゃこ天	スケソウダラすり身 アジ 馬鈴薯でん粉 砂糖 菜種油 発酵調味料 食塩 魚介エキス こんぶエキス 酵母エキス 水							
	麦みそ	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		
A25日(水曜) B24日(火曜)	さば一塩	サバ 塩					さば		

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 6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>1/5から5/5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 (鶏卵・うずら卵)	卵 ・ 乳 ・ 小麦 ・ えび	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。

6月2日(月曜)				6月3日(火曜)				6月4日(水曜)				6月5日(木曜)				6月6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
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		麦入りゆかりごはん	米	70		コッペパン	小麦	60	代替:ごはん(乳・小麦×)
こぎつね丼の具	鶏肉 20 油揚げ 25 玉ねぎ 35 にんじん 5 しょうが 0.2 青ねぎ 5 三温糖 1 酒 1 みりん 1.2 塩 0.4 濃口しょうゆ 3 なたね油 0.2	鶏肉 大豆		豆腐の中華煮	豆腐 大 60 鶏ひき肉 25 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 薄口しょうゆ 2 三温糖 1.5 チキンブイヨン 5 片栗粉 2 ごま油 0.5 酒 0.5	大豆 鶏肉		鶏のさっぱり煮	鶏肉 30 色紙こんにゃく 25 じゃがいも 25 絹厚揚げ 20 たけのこ水煮 10 にんじん 20 さやいんげん 7 削り節 2 濃口しょうゆ 6 米酢 2 三温糖 2 酒 1 みりん 1	鶏肉 大豆		きびなごのカレー揚げ	きびなご(丸ごと) 35 しょうが 0.3 にんにく 0.2 濃口しょうゆ 1.5 酒 1.2 塩 0.1 米粉ミックス 9 カレー粉 0.15 なたね油 3.5		ポークビーンズ	大豆水煮 20 豚肉 30 ベーコン 5 じゃがいも 45 玉ねぎ 45 にんじん 15 トマトケチャップ 10 赤ワイン 1.15 ウスターソース 1.2 塩 0.4 三温糖 0.4 なたね油 0.3 こしょう 0.01			
じゃがいものみそ汁	じゃがいも 25 にんじん 10 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 煮干し 2	大豆		もやしのナムル	緑豆もやし 35 にんじん 5 小松菜 5 白すりごま 0.5 白いりごま 0.3 米酢 0.5 濃口しょうゆ 0.4 ごま油 0.3 塩 0.28		茎わかめのきんぴら	茎わかめ(乾) 2.4 さつま揚げ 8 白いりごま 1 ごま油 0.3 濃口しょうゆ 1.5 酒 0.7 三温糖 0.8		ごぼうのみそ汁	ごぼう 10 油揚げ 8 玉ねぎ 25 しめじ 5 にんじん 10 青ねぎ 3 削り節 2 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6		切干大根のごまマヨサラダ	ツナ油漬 6 切干大根 4.5 にんじん 7 きゅうり 20 ノンエッグマヨネーズ 6 薄口しょうゆ 1.2 上白糖 0.4 塩 0.03 白いりごま 1 白すりごま 1					

B

令和7年度 6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。

6月16日(月曜)				6月17日(火曜)				6月18日(水曜)				6月19日(木曜)				6月20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				
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		味付けパン	代替:ごはん(乳・小麦×)						
にこにこポークカレー	豚肉 にんにく しょうが カレー粉 こしょう 塩 じゃがいも 玉ねぎ にんじん カレールウ 濃口しょうゆ なたね油	30 0.25 0.25 0.08 0.01 0.1 50 50 15 14 0.5 0.2	小麦・大豆	オイスターきんぴら	鶏肉 ごぼう にんじん 突こんにゃく 濃口しょうゆ オイスターソース しょうが 三温糖 みりん 酒 ごま油	30 30 10 10 1.5 2.5 0.3 0.7 0.5 0.4 0.2	小麦・大豆	あじのごまみそ焼き	あじ(切身) 1切 小学校 50 中学校 60 酒 1.8 塩 0.1 濃口しょうゆ 0.5 赤みそ 3 濃口しょうゆ 1.3 しょうが 0.7 みりん 2 三温糖 2 白いうりごま 1.5 酒 0.5			鶏肉のみかん照り焼き	鶏肉 1切 酒 1 みりん 1 濃口しょうゆ 1 濃口しょうゆ 3 マーマレード 10	鶏肉 小麦・大豆 小麦・大豆 オレンジ	鶏肉のみかん照り焼き	鶏肉 1切 酒 1 みりん 1 濃口しょうゆ 1 濃口しょうゆ 3 マーマレード 10	鶏肉 小麦・大豆 小麦・大豆 オレンジ	鶏肉のみかん照り焼き	鶏肉 1切 酒 1 みりん 1 濃口しょうゆ 1 濃口しょうゆ 3 マーマレード 10	鶏肉 小麦・大豆 小麦・大豆 オレンジ			
フレンチサラダ	鶏肉 キャベツ コーン にんじん 米酢 なたね油 塩 こしょう 上白糖	4 27 3 6 1.5 1.1 0.3 0.01 0.15		ワンタンスープ	ワンタンの皮 鶏肉 にんじん 玉ねぎ 緑豆もやし 青ねぎ 干し椎茸 チキンブイヨン 薄口しょうゆ 塩 酒 こしょう ごま油 なたね油	5 10 10 20 20 5 0.5 5 1.2 0.6 0.3 0.01 0.15 0.2	小麦	たぬき汁	突こんにゃく さつま揚げ 油揚げ 大根 にんじん えのきたけ 青ねぎ しょうが 薄口しょうゆ 塩 削り節 みりん	20 7 7 20 10 7 3 0.4 3.9 0.1 2 0.1		じゃこ天のみそ汁	じゃこ天 玉ねぎ じゃがいも にんじん 青ねぎ 麦みそ 煮干し	6 25 30 10 3 8 2		じゃこ天のみそ汁	じゃこ天 玉ねぎ じゃがいも にんじん 青ねぎ 麦みそ 煮干し	6 25 30 10 3 8 2		じゃこ天のみそ汁	じゃこ天 玉ねぎ じゃがいも にんじん 青ねぎ 麦みそ 煮干し	6 25 30 10 3 8 2	
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳			

じゃこ天は、アジ・タラの身をすりつぶして練り込んだものです。詳しくは「月間使用食品配合表」をご確認ください。

B 令和7年度 6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、太枠の記入欄へ并当持参「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。

6月23日(月曜)				6月24日(火曜)				6月25日(水曜)				6月26日(木曜)				6月27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					
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						
ピリ辛豚みそ丼の具	豚肉 玉ねぎ にんじん たけのこ水煮 にら 干し椎茸 しょうが にんにく 塩	35 35 10 8 2 0.3 0.5 0.1 0.1	豚肉	さばの塩焼き	さば(切身)1切 小学校 50 中学校 60		さば	マーボーなす	豚ひき肉 なす 玉ねぎ にんじん 青ねぎ しょうが にんにく 干し椎茸 赤みそ	28 28 25 10 2 0.25 0.2 0.25 3.41	豚肉	豚肉とごぼうの柳川風	豚肉 鶏卵 玉ねぎ ごぼう にんじん みつば 干し椎茸 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 三温糖 みりん	25 25 35 28 15 2.5 0.5 3.7 1.5 1.3 1	卵 卵	鶏肉とごぼうの煮物(卵×)	豚肉 玉ねぎ ごぼう にんじん みつば 干し椎茸 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 三温糖 みりん	25 35 28 15 2.5 0.5 3.7 1.5 1.3 1	鶏肉	鶏肉 片栗粉 なたね油 白ねぎ トマトケチャップ トウバンジャン 濃口しょうゆ 三温糖 ごま油	50 11 5 5 11 0.1 1 0.9 0.15	鶏肉	鶏肉 片栗粉 なたね油 白ねぎ トウバンジャン 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 三温糖 みりん	50 11 5 5 11 0.1 1 0.9 1.3
寒天スープ	糸寒天	0.5		万願寺とうがらしのおかか炒め	万願寺とうがらし ちくわスライス 突こんにやく 糸かつお みりん 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ なたね油	12 12 10 1 1.5 1 0.5 0.3		春雨スープ	鶏肉 白菜 緑豆もやし 玉ねぎ にんじん 青ねぎ 干し椎茸 しょうが 春雨 チキンブイヨン 濃口しょうゆ 塩 こしょう ごま油 なたね油 酒	10 20 15 15 10 3 0.3 3 5 1.26 0.7 0.01 0.2 0.3 0.5	鶏肉	たこときゅうりの酢の物	きゅうり わかめ(乾) たこ 白すりごま 白すりごま 米酢 濃口しょうゆ 上白糖	30 0.5 10 0.8 0.5 2.3 1.5 1.2		鶏肉	鶏肉 チキンブイヨン 濃口しょうゆ 塩 こしょう ごま油 なたね油	5 5 1.26 0.7 0.01 0.2 0.3	鶏肉	鶏肉 チキンブイヨン なたね油 ごま油	4 0.2 0.15			
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 6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。

通常食				除去食・代替食			記入欄
6月30日(月曜)							
ごはん							
鶏肉のごま煮							
きゅうりの香り漬け							
牛乳							
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	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー
ごはん	米	80					
鶏肉のごま煮	鶏肉	20	鶏肉				
	ちくわスライス	8					
	じゃがいも	50					
	玉ねぎ	50					
	にんじん	15					
	さやいんげん	6					
	白いりごま	1.5	ごま				
	三温糖	1.5					
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆				
	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆				
削り節	1.5						
酒	0.5						
なたね油	0.2						
きゅうりの香り漬け	きゅうり	35					
	白いりごま	0.3	ごま				
	濃口しょうゆ	2.5	小麦・大豆				
	米酢	0.8					
	上白糖	0.4					
	ごま油	0.4	ごま				
	塩	0.1					
ラー油	0.08	ごま					



アレルギー詳細献立表は、必ず「年間・月間使用食品配合表」と併せてご確認ください。
「年間・月間使用食品配合表」には、加工食品や調味料の原材料・アレルギーが記載されています。

アレルギー表記欄の「卵、乳、小麦、えび」について、色分け表記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。

