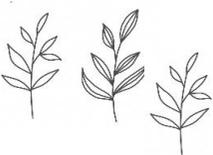


令和7年度 7月 月間使用食品配合表

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
AB7日(月曜)	ハンバーグ	鶏肉 たまねぎ 豚脂(豚肉) 豚肉 粒状植物性たん白(大豆) 砂糖 ぶどう糖 食塩 酵母エキス トマトペースト 香辛料 にんにくペースト 小麦不使用しょうゆ(大豆) しょうがペースト 水 (使用添加物)加工デンプン 炭酸Ca セルロース ピロリン酸第二鉄					大豆・鶏肉 ・豚肉		
A10日(木曜) B11日(金曜)	ピタパン	小麦粉(小麦) 砂糖 ショートニング(大豆) 植物油(大豆) 食塩 麦麴製剤(小麦) 小麦たん白(小麦)(pH調整剤微量) イースト 脱脂粉乳(乳成分) 水		乳	小麦		大豆		



学校給食におけるアレルギー対応は、
安全性を最優先に栄養バランスに配慮しながら、
実施しています。



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 7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。

7月7日(月曜)				7月8日(火曜)				7月9日(水曜)				7月10日(木曜)				7月11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					
麦入りわかめごはん				ごはん				ごはん				クファージュシー				ピタパン			代替:ごはん(乳・小麦×)					
和風おろしハンバーグ				あじの南蛮漬け				にこにこ夏野菜カレー				ゴーヤとちくわの甘辛揚げ				チリコンカン								
七タ汁				かぼちゃのみそ汁				海藻サラダ				もずくスープ				ツナマヨサラダ								
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳								
麦入りわかめごはん	米 70 小麦 10 炊き込みわかめ 1			ごはん	米 80			ごはん	米 80			クファージュシー	米 75 濃口しょうゆ 1.88 塩 0.1 だし昆布 0.1 豚肉 15 にんじん 15 青ねぎ 2 干し椎茸 0.2 刻み昆布 0.2 濃口しょうゆ 1 塩 0.17 酒 0.17 なたね油 0.15	小麦・大豆		ピタパン	小麦 60 大豆		ごはん(乳・小麦×)	米 80				
和風おろしハンバーグ	ハンバーグ 1個 大豆・鶏肉・豚肉 小学校 50 中学校 60 大根 27 青ねぎ 3 濃口しょうゆ 1.65 薄口しょうゆ 0.66 米酢 0.99 ゆず果汁 0.66 みりん 0.18 三温糖 0.15			あじの南蛮漬け	あじ(切身) 1切 小学校 50 中学校 60 魚卵にご注意ください。 塩 0.2 こしょう 0.01 酒 2.2 しょうが 0.3 片栗粉 7.5 なたね油 4 玉ねぎ 15 にんじん 6 青ねぎ 3 しょうが 0.3 酒 3 濃口しょうゆ 3.6 三温糖 2.2 米酢 3.5			海藻サラダ	ひじき(乾) 0.68 莖わかめ(乾) 0.5 きゅうり 17 ツナ油漬 10 にんじん 5 コーン 5 濃口しょうゆ 1.9 薄口しょうゆ 0.2 米酢 1.3 上白糖 0.8 なたね油 0.5 からし粉 0.04			ゴーヤとちくわの甘辛揚げ	ゴーヤ 20 ちくわスライス 25 片栗粉 8 なたね油 4 三温糖 1.5 濃口しょうゆ 1.5 白いりごま 1.2	小麦・大豆		チリコンカン	ミックスビーンズ 35 豚ひき肉 30 玉ねぎ 60 にんじん 25 にんにく 0.2 トマトケチャップ 12 トマト水煮 10 ウスターソース 2.1 赤ワイン 1.2 三温糖 0.2 塩 0.6 こしょう 0.01 チリパウダー 0.03 クミン 0.04 ナツメグ 0.02 なたね油 0.3			ツナマヨサラダ	ツナ水煮 8 キャベツ 25 きゅうり 10 にんじん 7 ノンエッグマヨネーズ 4 米酢 0.2 塩 0.08 こしょう 0.01			
七タ汁	ビーフン 8 鶏肉 10 玉ねぎ 20 オクラ 5 にんじん 15 干し椎茸 0.4 削り節 1.5 だし昆布 0.5 薄口しょうゆ 3.5 塩 0.2 みりん 0.5			かぼちゃのみそ汁	油揚げ 8 玉ねぎ 25 かぼちゃ 20 しめじ 5 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2	大豆																		

★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 7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

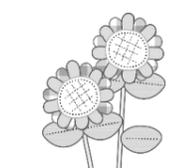
* 二重線の太枠内を記入し、期日までの提出をお願いします。除去食・代替食は「卵(鶏卵、うずら卵)、乳、小麦、えび」のみの対応です。

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、太枠の記入欄へ并当持参「并」、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。

7月14日(月曜)				7月15日(火曜)				7月16日(水曜)				7月17日(木曜)											
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									
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									
じゃがいものそぼろ煮	鶏ひき肉 25 じゃがいも 50 さつまいも 10 玉ねぎ 45 にんじん 20 突こんにゃく 20 グリーンピース 5 しょうが 1.2 濃口しょうゆ 3 薄口しょうゆ 2 三温糖 1.5 酒 0.6 塩 0.14 削り節 2	鶏肉 80		豚肉とたけのこの炒めもの	豚肉 35 しょうが 0.2 にんにく 0.2 たけのこ水煮 16 玉ねぎ 15 にんじん 15 オクラ 5 濃口しょうゆ 2 みりん 1.3 酒 1 三温糖 1.3 塩 0.25 こしょう 0.01 ごま油 0.3	豚肉 80		五目ビーフン	豚肉 10 ちくわスライス 4 ビーフン 10 キャベツ 18 玉ねぎ 13 にら 3 にんじん 8 干し椎茸 0.2 しょうが 0.1 濃口しょうゆ 1.35 酒 0.45 ごま油 0.27 なたね油 0.3 塩 0.18 こしょう 0.01	豚肉 80		たらのレモンチリソース	たら(切身) 1切 片栗粉 4 なたね油 5 しょうが 0.6 にんにく 0.3 トマトケチャップ 10 濃口しょうゆ 2 酒 2 三温糖 1.79 レモン果汁 1.3 トウバンジャン 0.01 なたね油 0.1	豚肉 80		コンソメスープ	鶏肉 6 キャベツ 10 じゃがいも 15 玉ねぎ 20 にんじん 10 青ピーマン 5 コーン 5 チキンブイオン 5 薄口しょうゆ 1 塩 0.6	豚肉 80		牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
きゅうりとわかめの酢の物	きゅうり 30 わかめ(乾) 0.5 ちりめんじゃこ 2 白いりごま 0.8 白すりごま 0.5 米酢 2.3 濃口しょうゆ 1.5 上白糖 1.2	鶏肉 80		ニラ玉スープ	鶏卵 20 鶏肉 10 玉ねぎ 25 にんじん 10 にら 10 しょうが 0.2 チキンブイオン 5 薄口しょうゆ 2.8 塩 0.28 ごま油 0.1 片栗粉 0.5	鶏肉 80	卵	チンゲンサイのスープ	鶏肉 10 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 チキンブイオン 5 薄口しょうゆ 3 塩 0.28 こしょう 0.01 しょうが 0.4 酒 0.5	鶏肉 80		牛乳	牛乳	鶏肉 80									
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳								

小学校給食は7月16日(水)までです。
中学校の給食最終日については、各学校行事をご確認ください。



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。