

令和7年度 8, 9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
A24日(水曜) B30日(火曜)	たら澱粉付き	スケソウタラ 澱粉							



こちらの「月間使用食品配合表」は、「アレルギー詳細献立表」と照らし合わせてください。
その際、「アレルゲン表記」だけではなく、「原材料名」に記載の食材も十分にご確認ください。
「月間使用食品配合表」に記載のない食品は、「年間使用食品配合表」でご確認ください。

アレルギー対応食については、おかわりができません。

アレルギー食対応日には、対応食のおかわりがありません。必ずお伝えください。



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)

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、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

■全中学校
8月28日(木)

8月28日(木曜)				8月29日(金曜)			
通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食	
ごはん				ごはん			
チャブチェ				鶏そぼろ丼の具			
キムチスープ				わかめと玉ねぎのみそ汁			
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	米	80		ごはん	米	80	
チャブチェ	春雨	5		鶏そぼろ丼の具	鶏ひき肉	30	鶏肉
	にんじん	10			玉ねぎ	25	
	玉ねぎ	15			コーン	5	
	キャベツ	10			にんじん	10	
	干し椎茸	0.3			干し椎茸	0.3	
	にら	4			グリーンピース	3	
	豚ひき肉	20	豚肉		しょうが	0.2	
	酒	0.5			濃口しょうゆ	3	小麦・大豆
	塩	0.1			三温糖	0.5	
	なたね油	0.2			みりん	1	
	三温糖	0.5			酒	0.5	
	みりん	1			塩	0.12	
	にんにく	0.1			削り節	1	
	こしょう	0.01			片栗粉	0.4	
	ごま油	0.1	ごま				
	一味唐辛子	0.01					
	白いりごま	0.5	ごま				
キムチスープ	薄口しょうゆ	1.7	小麦・大豆	わかめと玉ねぎのみそ汁	わかめ(乾)	0.4	
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆		油揚げ	5	大豆
					豆腐 小	25	大豆
	鶏肉	15	鶏肉		にんじん	10	
	緑豆もやし	20			玉ねぎ	20	
	玉ねぎ	15			青ねぎ	3	
	にんじん	10			信州みそ	3.6	大豆
	白菜キムチ	17			赤みそ	3.6	大豆
	青ねぎ	3			削り節	2	
	干し椎茸	0.3					
	チキンブイヨン	5	鶏肉				
	薄口しょうゆ	1.2	小麦・大豆				
	塩	0.6					
	酒	0.3					
	ごま油	0.15	ごま				
	なたね油	0.2					



B
令和7年度 8, 9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「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。

[illegible]

☆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、マグロ、マカダミアナッツ、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7年度 8, 9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。

9月8日(月曜)					9月9日(火曜)					9月10日(水曜)					9月11日(木曜)					9月12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							ごはん									
鶏のさっぱり煮							チンジャオロース							さわらの照り焼き							ちくわのごま揚げ							にこにこキーマカレー		
キャベツのごま和え							わかめスープ							沢煮椀							なすのみそ汁							カチュンバルサラダ		
ひじきふりかけ														牛乳							牛乳							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	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												
鶏のさっぱり煮	鶏肉	30	鶏肉					チンジャオロース	豚肉	33	豚肉					ちくわ	ちくわ													
	色紙こんにやく	25							しょうが	1						小学校1～3年	1本	25												
	じゃがいも	25							にんにく	0.2						小学校4～6年	2本	50												
	絹厚揚げ	30	大豆						ごま油	0.2	ごま					中学校	2本	50												
	にんじん	20							赤パプリカ	12						濃口しょうゆ	4	小麦・大豆												
	さやいんげん	7							青ピーマン	10						三温糖	2													
	削り節	2							たけのこ水煮	20						酒	2													
	濃口しょうゆ	6	小麦・大豆						濃口しょうゆ	3	小麦・大豆					オイスターソース	1	小麦・大豆												
	米酢	2							酒							三温糖	1													
	三温糖	2.18							ごま油	0.2	ごま					片栗粉	0.3													
	酒	1							片栗粉	0.3																				
	みりん	1																												
キャベツのごま和え	キャベツ	30							わかめ(乾)	0.8						沢煮椀	豚肉	15	豚肉											
	小松菜	10							鶏肉	10	鶏肉						突こんにやく	10												
	にんじん	3							ごぼう	13							玉ねぎ	15												
	上白糖	0.1							玉ねぎ	15							にんじん	10												
	濃口しょうゆ	1.9	小麦・大豆						にんじん	10							青ねぎ	3												
	白いりごま	0.5	ごま						緑豆もやし	12							チンゲンサイ	8												
	白すりごま	0.5	ごま						チンゲンサイ	8							青ねぎ	3												
									しょうが	0.3							しょうが	0.3												
									チキンブイヨン	5	鶏肉						薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆											
									薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆						塩	0.28												
									塩	0.28							こしょう	0.01												
									こしょう	0.5							酒	0.5												
									ごま油	0.1	ごま						ごま油	0.1	ごま											
									なたね油	0.3																				
																				</										

B
令和7年度 8, 9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。

9月15日(月曜)				9月16日(火曜)				9月17日(水曜)				9月18日(木曜)				9月19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								食パン				代替:ごはん (乳・小麦×)							
さばの香味焼き								マーボー豆腐								チキンとポテトの ケチャップ炒め											
豚汁								もやしのナムル								野菜スープ											
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		ごはん	米	80		食パン	食パン	60	乳・小麦・大豆	ごはん(乳・小麦×)	米	80		ごはん(乳・小麦×)	米	80					
	さば(切身)1切	小学校 50 中学校 60	さば		マーボー豆腐	豚ひき肉 30 豆腐 大 75 にんじん 15 玉ねぎ 45 青ねぎ 4 酒 1 三温糖 1 干し椎茸 0.25 濃口しょうゆ 2 赤みそ 7 片栗粉 0.8 トウバンジャン 0.2 にんにく 0.3 しょうが 0.7 ごま油 0.4 塩 0.1 こしょう 0.01 なたね油 0.2	豚肉 大豆 大豆 小麦・大豆 大豆		チキン南蛮	鶏肉 1切 小学校 50 中学校 60 塩 0.16 酒 1 片栗粉 7.5 なたね油 5 三温糖 2.5 米酢 2.4 濃口しょうゆ 2.3 酒 1.8 しょうが 0.9	鶏肉 小麦・大豆		鶏肉 35 じゃがいも 25 にんじん 10 さやいんげん 5 玉ねぎ 10 カレー粉 0.13 トマトケチャップ 5.8 濃口しょうゆ 0.24 酒 0.17 塩 0.2 なたね油 0.17 にんにく 0.2	鶏肉 小麦・大豆													
	魚卵にご注意ください。				玉ねぎ 2 濃口しょうゆ 3 三温糖 1 みりん 0.1 白いりごま 1 一味唐辛子 0.01	小麦・大豆 ごま																					
	豚肉 15 玉ねぎ 20 緑豆もやし 15 突こんにやく 10 にんじん 10 オクラ 5 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2	豚肉 大豆 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 8, 9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。

9月22日(月曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

豚肉とキャベツのみそ炒め

けんちん汁

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

アレルギー

ごはん

豚肉とキャベツのみそ炒め

けんちん汁

豆腐 小

油揚げ

玉ねぎ

にんじん

ごぼう

えのきたけ

突こんにやく

青ねぎ

削り節

薄口しょうゆ

濃口しょうゆ

酒

塩

除去食・代替食

1人分量g

アレルギー

80

35

0.1

0.01

35

15

7

0.3

4.8

2

3

0.2

10

3

20

15

10

7

10

3

2

2.3

0.9

1.5

0.25

アレルギー

B

令和7年度 8, 9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

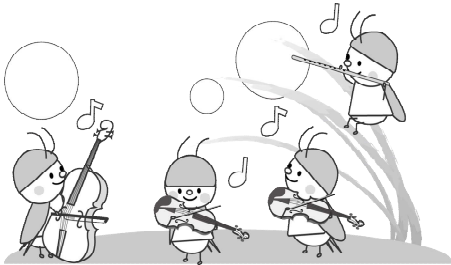
＜参考手順＞ ①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。 ②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。
③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。

9月29日(月曜)				9月30日(火曜)			
通常食		除去食・代替食	記入欄	通常食		除去食・代替食	記入欄
ごはん				ごはん			
豚肉と豆腐のくず煮				白身魚の野菜あんかけ			
茎わかめのきんぴら				さつま汁			
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
ごはん 豚肉と豆腐のくず煮	米	80		ごはん 白身魚の野菜あんかけ	米	80	
	豆腐 大	40	大豆		たら澱粉付き(角切)	50	
	絹厚揚げ	20	大豆		魚卵にご注意ください。		
	豚肉	25	豚肉		片栗粉	2.5	
	玉ねぎ	50			なたね油	5	
	にんじん	20			玉ねぎ	15	
	青ねぎ	5			にんじん	8	
	しょうが	0.8			青ピーマン	7	
	干し椎茸	0.4			米酢	2.8	
	濃口しょうゆ	2.8	小麦・大豆		濃口しょうゆ	2.1	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆		三温糖	2.2	
	塩	0.1			塩	0.12	
	酒	1			片栗粉	0.5	
	片栗粉	1.5			なたね油	0.15	
	削り節	1					
茎わかめのきんぴら	茎わかめ(乾)	2.4		さつま汁	鶏肉	10	鶏肉
	さつま揚げ	8			さつまいも	25	
	白いりごま	1	ごま		玉ねぎ	20	
	ごま油	0.3	ごま		にんじん	10	
	濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆		突ごんにやく	10	
	酒	0.7			干し椎茸	0.3	
	三温糖	0.8			青ねぎ	3	
					信州みそ	3.6	大豆
					赤みそ	3.6	大豆
					削り節	2	
					酒	0.5	

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。



☆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。