

# 令和7年度 10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
A9日(木曜) B10日(金曜)	干しぶどう	レーズン(ぶどう)							
A15日(水曜) B14日(火曜)	仙台麩	小麦粉(小麦) グルテン(小麦) 植物油(大豆油)(大豆)			小麦		大豆		
	笹かまぼこ	魚肉 でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 植物油(コーン) 発酵調味液 ぶどう糖 加工でん粉(タピオカ) ソルビトール pH調整剤 調味料(アミノ酸) 水 酵素製剤							
A29日(水曜) B28日(火曜)	さめ澱粉付き	サメ 馬鈴薯澱粉							
	あかもく	あかもく 酢酸ナトリウム カラシ抽出物製剤(大豆)					大豆	海藻類はえび、かにが生息している海洋から採取しております。	
A31日(金曜) B30日(木曜)	さば一塩	サバ 塩					さば		



調理過程でアレルギーが混入しないように、アレルギー専用調理室で調理を行い、専用の調理器具を使用しています。調理員は、アレルギー専用の白衣や帽子を着用し、作業動線や調理工程を確認しながら、調理しています。



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 10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。

10月13日(月曜)				10月14日(火曜)				10月15日(水曜)				10月16日(木曜)				10月17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	
スポーツの日																				
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		
油麩井の具	仙台麩 鶏肉 玉ねぎ にんじん 青ねぎ 干し椎茸 濃口しょうゆ 三温糖 酒 みりん 削り節 片栗粉	5 30 35 7 7 0.3 5 1.6 1 0.5 1 0.2	小麦・大豆	除去食 あんかけ井の具 (小麦×)	鶏肉 玉ねぎ にんじん 青ねぎ 干し椎茸 濃口しょうゆ 三温糖 日本酒 みりん 削り節 片栗粉	30 35 7 7 0.3 5 1.6 1 0.5 1 2	鶏肉	じゃがいものそぼろ煮	鶏ひき肉 じゃがいも さつまいも 玉ねぎ にんじん 突こんにゃく さやいんげん しょうが 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 三温糖 酒 塩 削り節	25 50 13 45 20 20 4 1.2 3 2 1.5 0.6 0.14 2	鶏肉	にこにこチキンカレー	鶏肉 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		フルーツ豆乳杏仁	豆乳杏仁 黄桃缶 パイ缶	20 15 10	大豆 もも	
笹かまぼこのみそ汁	鶏肉 笹かまぼこ わかめ(乾) 大根 にんじん えのきたけ 青ねぎ 信州みそ 赤みそ 削り節	10 25 0.3 20 10 5 3 3.6 3.6 2						レモン和え	キャベツ にんじん ちりめんじゃこ レモン果汁 濃口しょうゆ	30 7.5 2.3 0.45 0.82	小麦・大豆									
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				
ごはん				ごはん				ごはん				ごはん				ごはん				
コッペパン				代替:ごはん (乳・小麦×)				コッペパン				代替:ごはん (乳・小麦×)				代替:ごはん (乳・小麦×)				
鶏肉とキャベツのバジルソース炒め								鶏肉とキャベツのバジルソース炒め												
米粉マカロニのスープ								米粉マカロニのスープ												
米粉マカロニ	米粉マカロニ 玉ねぎ にんじん 緑豆もやし ポークウインナー チキンブイヨン 薄口しょうゆ 塩 こしょう	4 33 15 20 5 5 3 0.3 0.02																		



# B

## 令和7年度 10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。

10月20日(月曜)				10月21日(火曜)				10月22日(水曜)				10月23日(木曜)				10月24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		ねぶかめし	米	70		小型パン	米	65	代替:ごはん(乳・小麦×)	
さわらのみそマヨ焼き	さわら(切身) 1切 小学校 50 中学校 60 <b>魚卵にご注意ください。</b>			親子丼の具	鶏肉 35 鶏肉 鶏卵 25 卵 にんじん 15 えのきたけ 8 玉ねぎ 50 青ねぎ 3 三温糖 0.7 酒 1 濃口しょうゆ 1 小麦・大豆 薄口しょうゆ 4 小麦・大豆 みりん 1.5 削り節 2 片栗粉 1			ガパオライスの具	鶏ひき肉 30 鶏肉 大豆水煮 10 大豆 玉ねぎ 20 にんじん 10 たけのこ水煮 5 ほうれん草 8 にんにく 0.1 濃口しょうゆ 2.9 小麦・大豆 チキンブイヨン 0.8 鶏肉 バジルペースト 0.8 三温糖 0.3 なたね油 0.2 オイスターソース 0.2 小麦・大豆 塩 0.2 こしょう 0.01			いりどり	鶏肉 30 鶏肉 色紙こんにやく 18 ごぼう 15 たけのこ水煮 8 にんじん 10 さやいんげん 5 濃口しょうゆ 2.7 小麦・大豆 酒 1.75 みりん 1.17 三温糖 0.93 薄口しょうゆ 0.23 小麦・大豆 塩 0.06 なたね油 0.23			和風きのこスパゲティ	スパゲティ 25 小麦 塩 0.1 ベーコン 5 豚肉 鶏肉 30 鶏肉 玉ねぎ 60 にんじん 10 えのきたけ 6 しめじ 15 しいたけ 3 にんにく 0.2 青ねぎ 3.5 なたね油 0.8 みりん 1.3 濃口しょうゆ 1.9 小麦・大豆 酒 0.5 塩 0.67 こしょう 0.02			代替:米種の和風きのこスパゲティ(小麦×)
ためき汁	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 削り節 2 みりん 0.1			切干大根の酢の物	きゅうり 20 切干大根 3 にんじん 5 上白糖 1.82 米酢 2.4 薄口しょうゆ 1.3 小麦・大豆 塩 0.1 白いりごま 0.9 ごま 白すりごま 0.9 ごま			小松菜のスープ	ベーコン 10 豚肉 小松菜 15 えのきたけ 8 玉ねぎ 20 にんじん 12 緑豆もやし 10 チキンブイヨン 5 鶏肉 薄口しょうゆ 3 小麦・大豆 塩 0.28 こしょう 0.01 しょうが 0.4 酒 0.5			白菜のみそ汁	白菜 20 大根 10 しめじ 3 豆腐 小 10 大豆 にんじん 10 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 大豆 赤みそ 3.6 大豆 削り節 2			もやしの彩り和え	緑豆もやし 35 ちりめんじゃこ 1.5 小松菜 5 にんじん 5 コーン 3 上白糖 0.17 濃口しょうゆ 2.5 小麦・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 10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。

10月27日(月曜)				10月28日(火曜)				10月29日(水曜)				10月30日(木曜)				10月31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				吹き寄せごはん				コッペパン														
ねぎ塩豚丼の具				さめの唐揚げ ～ヤンニョムソースがけ～				皮つき大根と 豚肉の煮物				さばの塩焼き				かぼちやの クリームシチュー														
豆腐の赤だし				あかもくスープ				だしがら入りキャベツのごま酢和え				秋野菜のみそ汁				大根のフレンチサラダ														
牛乳				牛乳				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		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		吹き寄せごはん	米	65		コッペパン	コッペパン	60	乳・小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	80								
ねぎ塩豚丼の具	豚肉	45	豚肉	さめの唐揚げ ～ヤンニョムソースがけ～	さめ濃粉付き(角切)	50		皮つき大根と豚肉の煮物	豚肉	30	豚肉	さばの塩焼き	薄口しょうゆ	1.8	小麦・大豆	かぼちやのクリームシチュー	鶏肉	10	鶏肉	かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	鶏肉	25	鶏肉	酒	1	1				
	玉ねぎ	35			なたね油	5			なたね油	0.2			酒	1.5			じゃがいも	22			バター	4	乳		じゃがいも	15		塩	0.7	0.7
	青ねぎ	3			魚卵にご注意ください。				絹厚揚げ	20	大豆		酒	0.08			玉ねぎ	35			脱脂粉乳	2.5	乳		玉ねぎ	35		こしょう	0.01	0.01
	しょうが	1.5			なまねこ水煮	4	大豆		大根	60			塩	0.18			かぼちや	20			牛乳	20	乳		かぼちや	30		なたね油	0.2	0.2
	にんにく	1.5			わかめ(乾)	0.3			小松菜	15			なたね油	0.25			にんにく	12			濃口しょうゆ	1.1	小麦・大豆		にんにく	10		コンソメ	0.1	鶏肉・豚肉
	酒	8.5			わかめ(乾)	0.3			にんにく	20			酒	0.05			みりん	0.3			薄口しょうゆ	1.1	小麦・大豆		みりん	10		薄口しょうゆ	0.3	小麦・大豆
	みりん	4			青ねぎ	3			しょうが	1.2	小麦・大豆		塩	0.05			酒	0.2			なたね油	0.2			にんにく	10		葱花	0.1	
	ごま油	0.2	ごま		削り節	1.5			濃口しょうゆ	1.2	小麦・大豆		なたね油	0.2			なたね油	0.2			葱花	0.1			グリんピース	5		葱花	0.1	
	塩	0.25			だし昆布	0.5			みりん	1.2			葱花	0.2			葱花	0.1			葱花	0.1			グリんピース	5		葱花	0.1	
	こしょう	0.01			豆腐の赤だし	3			三温糖	1.2			葱花	0.2			葱花	0.1			葱花	0.1			グリんピース	5		葱花	0.1	
	なたね油	0.3			豆腐の赤だし	3			にんにく	0.25			葱花	0.2			葱花	0.1			葱花	0.1			グリんピース	5		葱花	0.1	
片栗粉	0.4		豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
豆腐 小	30	大豆	豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
玉ねぎ	20		豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
にんにく	10		豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
なめこ水煮	10		豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
わかめ(乾)	0.3		豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
青ねぎ	3		豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
削り節	1.5		豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
だし昆布	0.5		豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
豆みそ	4	大豆	豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
信州みそ	3	大豆	豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3		白いりごま	1	ごま	葱花	0.2		葱花	0.1		葱花	0.1		グリんピース	5		葱花	0.1								
			豆腐の赤だし	3																										