令和7年度 11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
A4日（火曜） B5日（水曜）	いわしのポテト衣	マイワシ　還元水飴　たん白加水分解物　砂糖　しょうが　食塩　発酵調味料 衣【じゃがいも　でん粉　玄米粉　米粉パン粉（米粉、甜菜糖、こめ油、生イースト、食塩）　植物油脂　食塩　酵母エキス　香辛料】 揚げ油（なたね油、パーム油）　水						＊原料事情にもよりますが、いわしは卵を持っている可能性があります。	
	ミニ絹厚揚げ	豆乳（大豆）　でん粉（とうもろこし）　ぶどう糖　揚げ油（植物油脂）（なたね）　トレハロース　豆腐用凝固剤　水					大豆		
A11日（火曜） B12日（水曜）	黄桃缶(11月使用)	黄もも（もも）　砂糖　クエン酸　水					もも		
	りんご缶(11月使用)	りんご　砂糖（さとうきび、甜菜）　クエン酸（酸味料）（甘薯、タピオカ、とうもろこし）　ビタミンC（酸化防止剤）（とうもろこし）					りんご		
A17日（月曜） B10日（月曜）	冷凍パイン	パイナップル　砂糖　酸味料(クエン酸)　水							
A21日（金曜） B20日（木曜）	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		
A26日（水曜） B25日（火曜）	ほっけ一塩	ホッケ　塩							

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　11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	学校	給食センター	
（保護者氏名）		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。	
アレルゲン	卵　・　乳　・　小麦　・　えび （鶏卵・うずら卵）	その他アレルゲン	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。

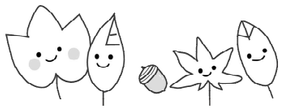
11月3日(月曜)

文化の日

アレルゲン表記欄の「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。



11月4日(火曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
すき焼き風煮	**除去：麩除去すき焼き風煮（小麦×）**	
きゅうりとわかめの酢の物		
牛乳		

通常食

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	
すき焼き風煮	牛肉	30	牛肉
	なたね油	0.3	
	酒	1	
	三温糖	1	
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆
	白菜	40	
	玉ねぎ	35	
	春菊	8	
	青ねぎ	4	
	糸こんにゃく	30	
	焼き麩	3	小麦
	焼き豆腐	35	大豆
	三温糖	2.3	
	濃口しょうゆ	5	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	1.7	小麦・大豆
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	ごま
	白すりごま	0.5	ごま
	米酢	2.3	
	濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆
	上白糖	1.2	

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
麩除去すき焼き風煮（小麦×）	牛肉	30	牛肉
	なたね油	0.3	
	酒	1	
	三温糖	1	
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆
	白菜	40	
	玉ねぎ	35	
	春菊	8	
	青ねぎ	4	
	糸こんにゃく	30	
	焼き豆腐	35	大豆
	三温糖	2.3	
	濃口しょうゆ	5	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	1.7	小麦・大豆

11月5日(水曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
いわしのポテト衣揚げ		
骨太みそ汁		
牛乳		

通常食

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	
いわしのポテト衣揚げ	いわしのポテト衣（頭・内蔵なし・筒切り・尾あり）小学校　2本	40	
	中学校　3本	60	
	魚卵にご注意ください。		
	なたね油	4	
骨太みそ汁	ミニ絹厚揚げ	15	大豆
	じゃがいも	15	
	小松菜	12	
	にんじん	12	
	しめじ	5	
	えのきたけ	5	
	干し椎茸	0.3	
	わかめ（乾）	0.2	
	青ねぎ	3	
	信州みそ	3.6	大豆
	赤みそ	3.6	大豆
	削り節	2	

除去食・代替食

11月6日(木曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
豚肉のおろし炒め		
なめこ汁		
牛乳		

通常食

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	
豚肉のおろし炒め	豚肉	40	豚肉
	しめじ	8	
	大根	30	
	小松菜	8	
	えのきたけ	8	
	三温糖	0.8	
	濃口しょうゆ	2.7	小麦・大豆
	酒	1	
	みりん	0.5	
	塩	0.1	
	片栗粉	0.3	
	なたね油	0.2	
なめこ汁	豆腐　小	15	大豆
	鶏肉	10	鶏肉
	油揚げ	5	大豆
	玉ねぎ	20	
	にんじん	10	
	なめこ水煮	10	
	青ねぎ	3	
	信州みそ	3.6	大豆
	赤みそ	3.6	大豆
	削り節	2	

除去食・代替食

11月7日(金曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
抹茶揚げパン	**代替：ピラフ（乳・小麦×）**	
ベーコンのスープ煮		
海と畑のサラダ		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
抹茶揚げパン	小型パン1個		乳・小麦
	小学校	40	
	中学校	50	
	なたね油	5	
	抹茶	0.5	
	グラニュー糖	2.4	
	粉糖	1.7	
ベーコンのスープ煮	厚切りベーコン	10	豚肉
	鶏肉	10	鶏肉
	じゃがいも	50	
	にんじん	15	
	玉ねぎ	55	
	チンゲンサイ	8	
	チキンブイヨン	4	鶏肉
	塩	0.35	
	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆
	こしょう	0.01	
	酒	0.1	
	なたね油	0.2	
海と畑のサラダ	大豆水煮	8	大豆
	ツナ油漬	10	
	キャベツ	15	
	きゅうり	5	
	にんじん	5	
	コーン	5	
	濃口しょうゆ	1.27	小麦・大豆
	米酢	1	
	上白糖	0.63	
	なたね油	0.09	
	白いりごま	0.4	ごま

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
ピラフ（乳・小麦×）	米	65	
	ポークウインナー	14	豚肉
	玉ねぎ	15	
	にんじん	7	
	塩	0.7	
	こしょう	0.01	
	コンソメ	0.7	鶏肉・豚肉
	なたね油	0.5	

B

令和7年度　11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。

11月10日(月曜)		
通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
じゃが豚キムチ		
もやしのナムル		
冷凍パイン		
牛乳		

11月11日(火曜)		
通常食	除去食・代替食	記入欄
少なめごはん		
鶏肉の照り焼き		
みそラーメン	代替：米麺のみそラーメン（小麦×）	
牛乳		

11月12日(水曜)		
通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
にこにこチキンカレー		
フルーツポンチ		
牛乳		

11月13日(木曜)		
通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
さわらの西京焼き		
沢煮椀		
牛乳		

11月14日(金曜)		
通常食	除去食・代替食	記入欄
味付けパン	代替：ごはん（乳・小麦×）	
豚肉のケチャップ炒め		
コーンクリームスープ	除去：乳除去コーンスープ（乳×）	
牛乳		

11月10日(月曜)

通常食

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	
じゃが豚キムチ	豚肉	20	豚肉
	じゃがいも	60	
	白菜キムチ	13	
	玉ねぎ	40	
	にんじん	15	
	突こんにゃく	15	
	濃口しょうゆ	3.1	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	1.8	小麦・大豆
	三温糖	1.3	
	酒	0.9	
	ごま油	0.3	ごま
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	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	
冷凍パイン	冷凍パイン	30	

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

11月11日(火曜)

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
少なめごはん	米	65	
鶏肉の照り焼き	鶏肉		鶏肉
	1切		
	小学校	50	
	中学校	60	
	濃口しょうゆ	3.2	小麦・大豆
	三温糖	1.6	
	みりん	1.6	
	片栗粉	0.24	
みそラーメン	ちゃんぽん麺	30	小麦
	豚肉	20	豚肉
	にんじん	10	
	白菜	15	
	コーン	5	
	ほうれん草	10	
	しめじ	5	
	青ねぎ	5	
	にんにく	0.4	
	しょうが	0.3	
	信州みそ	7	大豆
	赤みそ	2	大豆
	濃口しょうゆ	1.59	小麦・大豆
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	なたね油	0.3	
	ごま油	0.13	ごま

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
米麺のみそラーメン（小麦×）	豚肉	20	豚肉
	にんじん	10	
	白菜	15	
	コーン	5	
	ほうれん草	10	
	しめじ	5	
	青ねぎ	5	
	にんにく	0.4	
	しょうが	0.3	
	信州みそ	7	大豆
	赤みそ	2	大豆
	濃口しょうゆ	1.59	小麦・大豆
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	なたね油	0.3	
	ごま油	0.13	ごま
	ライスパスタ	15	

11月12日(水曜)

通常食

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	
にこにこチキンカレー	鶏肉	30	鶏肉
	にんにく	0.25	
	しょうが	0.25	
	カレー粉	0.08	
	こしょう	0.01	
	塩	0.1	
	じゃがいも	50	
	玉ねぎ	50	
	にんじん	15	
	カレールウ	14	
	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆
	なたね油	0.2	
フルーツポンチ	黄桃缶（月間配合表掲載分）	15	もも
	りんご缶（月間配合表掲載分）	10	りんご
	りんごゼリー	10	りんご
	マスカットゼリー	10	

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

11月13日(木曜)

通常食

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	
さわらの西京焼き	さわら		
	（切身）		
	1切		
	小学校	50	
	中学校	60	
	魚卵にご注意ください。		
	みりん	1.2	
	白みそ	2	大豆
	白みそ	6.5	大豆
	みりん	2	
	三温糖	0.34	
	酒	0.7	
沢煮椀	豚肉	15	豚肉
	突こんにゃく	10	
	ごぼう	13	
	玉ねぎ	15	
	にんじん	10	
	青ねぎ	3	
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆
	塩	0.28	
	こしょう	0.02	
	削り節	2	
	酒	0.5	

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

11月14日(金曜)

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
味付けパン	味付けパン	60	乳・小麦
豚肉のケチャップ炒め	豚肉	30	豚肉
	酒	1	
	玉ねぎ	35	
	にんじん	10	
	さやいんげん	4	
	トマトケチャップ	7.4	
	ウスターソース	1.8	
	塩	0.25	
	なたね油	0.2	
コーンクリームスープ	ベーコン	5	豚肉
	コーン	7	
	クリームコーン	20	
	玉ねぎ	30	
	じゃがいも	18	
	にんじん	10	
	牛乳	15	乳
	粉チーズ	3	乳
	チキンブイヨン	4	鶏肉
	薄口しょうゆ	1.3	小麦・大豆
	塩	0.4	

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
ごはん（乳・小麦×）	米	80	
乳除去コーンスープ（乳×）	ベーコン	5	豚肉
	コーン	7	
	クリームコーン	20	
	玉ねぎ	30	
	じゃがいも	18	
	にんじん	10	
	チキンブイヨン	4	鶏肉
	薄口しょうゆ	1.3	小麦・大豆
	塩	0.4	

☆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。
☆アレルゲンの表記は、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　11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。

11月17日(月曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
ちくわの磯辺揚げ		
茎わかめの炒め煮		
豚汁		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン
ごはん	米	80	
ちくわの磯辺揚げ	ちくわ		
	小学校1～3年 1本	25	
	小学校4～6年 2本	50	
	中学校 2本	50	
	青のり	0.1	
	米粉ミックス	10	
	なたね油	5	
茎わかめの炒め煮	茎わかめ(乾)	1.4	
	ちりめんじゃこ	2	
	白いりごま	0.6	ごま
	ごま油	0.15	ごま
	濃口しょうゆ	0.8	小麦・大豆
	酒	0.3	
	三温糖	0.48	
豚汁	豚肉	10	豚肉
	油揚げ	8	大豆
	突こんにゃく	15	
	大根	20	
	にんじん	10	
	ごぼう	10	
	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	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン

11月18日(火曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
厚揚げの カレーだしあんかけ		
ビーフンのにゅうめん		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン
ごはん	米	80	
厚揚げのカレーだしあんかけ	豚ひき肉	30	豚肉
	絹厚揚げ	25	大豆
	玉ねぎ	20	
	にんじん	5	
	しめじ	4	
	青ねぎ	3	
	カレールウ	2	
	濃口しょうゆ	0.85	小麦・大豆
	ウスターソース	0.3	
	塩	0.1	
	カレー粉	0.1	
	なたね油	0.1	
	削り節	1	
	片栗粉	0.25	
ビーフンのにゅうめん	鶏肉	10	鶏肉
	かまぼこ	10	
	玉ねぎ	20	
	ビーフン	8	
	にんじん	10	
	えのきたけ	5	
	青ねぎ	3	
	干し椎茸	0.3	
	薄口しょうゆ	2.28	小麦・大豆
	塩	0.21	
	削り節	2	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン

11月19日(水曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
さばの竜田揚げ		
飛鳥汁	除去：乳除去 具だくさん みそ汁（乳×）	
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン
ごはん	米	80	
さばの竜田揚げ	さば (切身) 1切		さば
	小学校	50	
	中学校	60	
	魚卵にご注意ください。		
	しょうが	1.5	
	濃口しょうゆ	2.5	小麦・大豆
	みりん	1.9	
	酒	1	
	片栗粉	7	
	なたね油	4	
飛鳥汁	鶏肉	10	鶏肉
	白菜	20	
	大根	20	
	豆腐　小	10	大豆
	にんじん	10	
	しめじ	3	
	青ねぎ	3	
	信州みそ	3	大豆
	白みそ	6.1	大豆
	薄口しょうゆ	1.6	小麦・大豆
	牛乳	20	乳
	チキンブイヨン	5	鶏肉

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン
乳除去 具だくさんみそ汁（乳×）	鶏肉	10	鶏肉
	白菜	20	
	大根	20	
	豆腐　小	10	大豆
	にんじん	10	
	しめじ	3	
	青ねぎ	3	
	信州みそ	3	大豆
	白みそ	6.1	大豆
	薄口しょうゆ	1.6	小麦・大豆
	チキンブイヨン	5	鶏肉

11月20日(木曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
麦入りわかめごはん		
和風きのこハンバーグ		
小松菜のみそ汁		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン
麦入りわかめごはん	米	70	
	大麦	10	
	炊き込みわかめ	1	
和風きのこハンバーグ	ハンバーグ		大豆・鶏肉・豚肉
	小学校	50	
	中学校	60	
	しめじ	10	
	えのきたけ	3	
	青ねぎ	1.5	
	濃口しょうゆ	2.4	小麦・大豆
	三温糖	1.1	
	酒	1	
	みりん	1	
	片栗粉	0.4	
	なたね油	0.08	
小松菜のみそ汁	白菜	20	
	じゃがいも	10	
	小松菜	10	
	油揚げ	8	大豆
	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	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン

11月21日(金曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
コッペパン	代替：ごはん （乳・小麦×）	
ポークビーンズ		
ごぼうサラダ		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン
コッペパン	コッペパン	60	乳・小麦
ポークビーンズ	大豆水煮	20	大豆
	豚肉	25	豚肉
	ベーコン	3	豚肉
	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	
ごぼうサラダ	ツナ油漬	8	
	ごぼう	18	
	にんじん	9	
	きゅうり	6	
	白すりごま	1.2	ごま
	上白糖	1.5	
	米酢	3	
	塩	0.17	
	こしょう	0.01	
	なたね油	0.25	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン
ごはん（乳・小麦×）	米	80	

B

令和7年度　11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。

11月24日(月曜)

振替休日
（勤労感謝の日）

11月25日(火曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
ほっけの塩焼き		
大豆とひじきの炒り煮		
みぞれのおすまし		
牛乳		

通常食

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	
ほっけの塩焼き	ほっけ一塩		
	(切身)		
	1切		
	小学校	50	
	中学校	60	
	魚卵にご注意ください。		
大豆とひじきの炒り煮	大豆水煮	14	大豆
	ひじき(乾)	1.5	
	油揚げ	5	大豆
	にんじん	8	
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆
	三温糖	1.5	
	みりん	1	
	なたね油	0.15	
	削り節	0.7	
みぞれのおすまし	鶏肉	10	鶏肉
	大根	40	
	にんじん	10	
	えのきたけ	5	
	かまぼこ	8	
	青ねぎ	3	
	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆
	塩	0.1	
	削り節	1.5	
	だし昆布	0.5	

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

11月26日(水曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
豆腐のうま煮		
梅肉和え		
牛乳		

通常食

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	
豆腐のうま煮	焼き豆腐	25	大豆
	絹厚揚げ	20	大豆
	豚肉	20	豚肉
	なたね油	0.3	
	玉ねぎ	47	
	にんじん	22	
	青ねぎ	4	
	しょうが	0.5	
	濃口しょうゆ	4.5	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆
	三温糖	2.5	
	酒	0.5	
	片栗粉	1.5	
	削り節	1.5	
梅肉和え	緑豆もやし	36	
	小松菜	6	
	にんじん	4	
	コーン	4	
	梅肉ペースト	1.35	
	米酢	1.1	
	濃口しょうゆ	1.4	小麦・大豆
	上白糖	0.45	
	ごま油	0.11	ごま

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

11月27日(木曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
キムチチャーハン		
鶏の唐揚げ		
中華スープ		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
キムチチャーハン	米	63	
	濃口しょうゆ	1.2	小麦・大豆
	塩	0.12	
	ごま油	0.6	ごま
	チキンブイヨン	2	鶏肉
	豚肉	13	豚肉
	白菜キムチ	14	
	玉ねぎ	10	
	にんじん	5	
	青ねぎ	3	
	しょうが	0.4	
	にんにく	0.3	
	塩	0.25	
	こしょう	0.01	
	濃口しょうゆ	0.43	小麦・大豆
	酒	0.18	
	ごま油	0.25	ごま
	みりん	0.07	
	三温糖	0.07	
鶏の唐揚げ	鶏肉	50	鶏肉
	塩	0.25	
	こしょう	0.01	
	酒	0.5	
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆
	しょうが	0.5	
	にんにく	0.25	
	片栗粉	11	
	なたね油	5	
中華スープ	豚肉	10	豚肉
	緑豆もやし	15	
	玉ねぎ	15	
	チンゲンサイ	8	
	にんじん	10	
	干し椎茸	0.3	
	青ねぎ	5	
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆
	塩	0.28	
	酒	0.5	
	なたね油	0.3	
	こしょう	0.01	
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	ごま油	0.1	ごま

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

11月28日(金曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
コッペパン	代替：ごはん（乳・小麦×）	
チキンとポテトのハーブ炒め		
コンソメスープ		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
コッペパン	コッペパン	60	乳・小麦
チキンとポテトのハーブ炒め	鶏肉	40	鶏肉
	じゃがいも	30	
	玉ねぎ	10	
	にんじん	10	
	にんにく	0.2	
	塩	0.4	
	こしょう	0.01	
	オールスパイス	0.02	
	バジル(乾)	0.1	
	オリーブオイル	0.2	
	白ワイン	0.5	
コンソメスープ	鶏肉	10	鶏肉
	キャベツ	25	
	玉ねぎ	25	
	にんじん	10	
	コーン	5	
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆
	塩	0.6	
	なたね油	0.2	

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
ごはん（乳・小麦×）	米	80	

☆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。
☆アレルゲンの表記は、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。