令和7年度12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	卿	乳	小麦	えび	その他	注意喚起	備考
A3日(水曜)	わかさぎ澱粉付き	スメルト 馬鈴薯澱粉							
B2日(火曜)	酒かすペースト	清酒粕 食塩 酵素剤 水							
A15日(月曜) B16日(火曜)	小いわしの 天ぷら	いわし 小麦粉(小麦) 澱粉(コーン) ベーキングパウダー 食塩 揚げ油(なたね) 加水			小麦			ドレス加工をしてお りますが、魚卵・腸 が除去しきれずに 残っている可能性 があります。	
	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		









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)

1/4ページ

給食センター

センター所長 担当栄養士

令和7年度 12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:	<u> 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</u>	:「卵(鶏	<u>。卵、うずら卵)、乳、小麦、え</u>	び」のみ	<u>の対応です。</u>
学校名	学校 学	年組	年 新	氏名	校長宛て以下の通り対応をお願いします。

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配入不要です。 ・ 小麦 ・ えび その他 アレルゲン アレルゲン (鶏卵・うずら卵)

弁当持参 · 除去食 · 欠食 代替食

<u>く確認欄>1/4から4/4ページまでの全</u>ての献立確認後、ここにサインをお願いします。

学校

保護者

(保護者氏名)

対応なし

①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「O」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「O」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、大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。

			日及のに	こうりで良	5. JO1				、	」のいりれかを必		食、除去食・代替食	夏の 飲立名	及び原因となる:						_ / A n==>	
	12月1日(***	-7 7 100	_		2月2日(, T. E.		77.11	12月3日(, ·· <u> </u> /	== = 100	,=	12月4日	,	-7 7 100		12月5日(金曜)		
	常食	除去食·代	替筤		<u> </u>	通常食		除去食·代替食	記人欄		官 食	除去食·代替食	記人欄	通	常食	除去食·代替食	記人欄		通常食	除去食·代替食	記入欄
ごはん					ごは	th.				ごはん				ごはん				コッペバ	パン	代替:ごはん (乳・小麦×)	
鶏肉とキャベ <i>み</i>	ツの そ炒め				わか	さぎの南蛮漬り	†			マーボー豆腐				こぎつね丼の	D具			ジャーマ	アンポテト		
けんちん汁					かす	汁				春菊のナムル	,			かぶのみそ	†			トマトス-	ープ		
牛乳					牛乳	L				牛乳				牛乳				牛乳			
通	常食	除去	食·代替	食		通常食		除去食·代	香食	通常	食	除去食·代	香食	通	常食	除去食·作	************************************		通常食	除去食·代	替食
献 食品名及び コ 調味料名	1人 分量 アレルゲン	献 食品名及7	び 1人 分量 フ	アレルゲン	献立	食品名及び 1人 調味料名 プー	アレルゲン	献 食品名及び 対量 調味料名	アレルゲン	献 食品名及び 調味料名	分量アレルゲン	献 食品名及び 対 調味料名	アレルゲン	献 立 食品名及び 調味料名	分量アレルゲン	献 食品名及び 1 分 調味料名	人 湿 アレルゲン	献 食品調	品名及び 分量 アレルグ	ボン 献 食品名及び ガラ 調味料名	」 →量 アレルゲン
五 米	80 80	名	g		ゴッ	€ 80		名 g		ご米	80 80	名 g		一半	80 80	名	g	ココッペル	8	白	80 80
	00				- -					は	00			[- 	00				() 00 1 1 1/3	i d	00
は ん					ارگرا					6,				رم ا				\(\disp\)		<i>&</i>	
鶏 鶏肉	35 鶏肉		++		わゎ) かさぎ澱粉付き 37				マ 豚ひき肉	30 豚肉			こ鶏肉	20 鶏肉			パー		乳	
焉 <u> ^{焉 闪} </u>	0.1				1.5	丸ごと)				豆腐 大	75 大豆			ぎ油揚げ	25 大豆			S		15	
とこしょう	0.01					魚卵にご注意くだ	+11			ボーにんじん	15			つまねぎ	35					麦	
キャベツ	35				10	おおぎ 3	، ۱۷			玉ねぎ	45			ねにんじん	5					×	
ヤにんじん	15					ようが 0.2				豆青ねぎ	45			井しょうが	0.2			ジ鶏肉	20 鶏肉		
さやいんげん	15		+			ミ温糖 1.3				腐酒	4			の青ねぎ	0.2			ヤじゃがし			
ツにんにく	0.3				ᇒ	1.5				三温糖	1			具 三温糖	1			にんじん			
の赤みそ	4.8 大豆				達二	-	小麦·大豆			一 <u>一</u> 畑福 干し椎茸	0.25			一/血/后	1			マ玉ねぎ			
み三温糖	4.0 人立				11+1-	と酢 0.76	1.冬. 公立			濃口しょうゆ	2 小麦·大豆			みりん	1.2			ン塩	0.23		
そ一一酒	2		+		1 P	にたね油 3.8				赤みそ	7 大豆			かりん	0.4			ポニしょう	0.23		
炒	0.2		++		/4	1/2/4/田 3.0				片栗粉	0.8			温口しょうゆ	3 小麦·大豆			テー濃ロし		·=	
め 片栗粉	0.3		++		▍├					トウバンジャン				なたね油	0.2			トなたね			
7 未初	0.3				▎┝					にんにく	0.3			なだれる四	0.2			121214	/ ш 0.13		
け 豆腐 小	15 大豆		++		┨┝					しょうが	0.7							トベーコ	ン 10 豚肉		
ん 玉ねぎ	20				か豚	5内 10 円	承 肉			ごま油	0.4 ごま			か さつま揚げ	7			マ 玉ねぎ			
ちにんじん	15				•••	直腐 小 10 万				塩	0.4 2 2			がかぶ	25			トキャベ			
んごぼう	10				9 ≚ ナ ご		<u> </u>			こしょう	0.01			の豆腐小	25 大豆			スにんじん			
汁突こんにゃく	10				/ I	ミこんにゃく 15				なたね油	0.2			みにんじん	12			セロリ		_	
青ねぎ	3		++		. –	に根 20				' か / 〜1 & / 四	V.E			そかぶ(葉)	3.2				・チャップ 3		
削り節	2		+		. –	こんじん 10				春 緑豆もやし	35			汁信州みそ	3.6 大豆			トマトピ			
薄口しょうゆ	2.3 小麦·大豆		+			fねぎ 3				菊春菊	7			赤みそ	3.6 大豆			1 -	ブイヨン 5 鶏肉		
濃口しょうゆ	0.9 小麦·大豆		+			雪かすペースト 8.5				の にんじん	5			削り節	2			薄口し		:	
酒	1.5					州みそ 3.6				ナ白すりごま	0.5 ごま			133 7 24				塩	0.6		
塩	0.25				. –	Fみそ 3.6 プ				ム白いりごま	0.3 ごま							こしょう	0.01		
						川り節 2				ル米酢	0.5							-50.7			
			+		l l''					濃口しょうゆ	0.4 小麦·大豆			l							
			++		1 					ごま油	0.3 ごま			1				1			
			++		1					_ 5-7,14	15			1				1			
—			+		1 H					1				1				1 ⊨			

B

令和7年度 12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「〇」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「〇」をしてください。

	③通常食及び 12月8日(<u> </u>	のどちらも食	<u>べられない場合は</u> T	、太枠の記入機 12月9日	『ヘ弁当持参「弁 <u>」</u> ヨ(ル・躍)	、欠食「欠」のし	<u>ハずれかを必ず記入し、</u> T	通常食、除 12月10	<u>长食・代替食の献立</u> 名 (水曜)	る及び原因の	となる食品に二重線を引いてくださ 【 12月11E	い。 9(未曜)		ī	12日12	日(金曜)	
通常		除去食・代替食	記入欄	通常		除去食・代替食	記入欄	通常食	12/7 10	除去食·代替食	記入欄		除去食·代替食	記入欄	通常		除去食・代替食	記入欄
ごはん	-		HOP VINA	ごはん		74100 1000	H32 (174)	ごはん			HO VINY	ごはん		HOS VINS	小型パン		代替:ごはん (乳・小麦×)	NO. CINA
豚肉とごぼう				オイスターきん	ぴら			シイラの				厚揚げの		1	クリームスパゲ	゛ティ	代替:米麺の 和風スパゲティ	
しぐオ				中華風かき玉	汁	除去: 卵除去 中華スープ		カレー風味揚げ	<i>T</i>			そぼろあんかけ					(乳·小麦×)	
白菜のみそ汁	_					(卵 ×)		冬野菜のみそ汁				たぬき汁			水菜のサラダ			
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳			牛乳			
通常	食	除去食・	できます ()	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	潜食
献 食品名及び 立 調味料名	分量 アレルゲン	, 献 食品名及び 1 立 調味料名	人 計量 アレルゲン g	, 献 食品名及び 立 調味料名	分量アレルゲン	献 食品名及び 立 調味料名	分量アレルゲン	が ・ 食品名及び 1人 分量 名 調味料名 g	アレルゲン	献 食品名及び 1.分: 31味料名 8	アレルゲン	、 献 食品名及び 1人 分量 調味料名 g アレルゲン	ノ 献 食品名及び 分頭味料名 g	アレルゲン	献 食品名及び 立 調味料名	^{1人} 分量 アレルゲン	献 食品名及び 立 調味料名	分量アレルゲン
ご米	80			ご米	80			ご 米 80				ご 米 80			小 小型パン	30 乳•小麦	ご 米	65
は				は				は				は			型		6	
ん				ん				<i>ا</i> لم				6			パ		9 1	
豚豚肉	35 豚肉			オ豚肉	30 豚肉			シ シイラ(切身)				厚 絹厚揚げ 35 大豆					· /\	
肉ごぼう	25			イごぼう	30			1切 1切				揚 豚ひき肉 15 豚肉			-		麦 ×	
空 突こんにゃく	10			スにんじん	10			ラ 小学校 50	1	_		げ 玉ねぎ 18					∵	
ばんなたね油	0.2			タ 突こんにゃく	10			の		_		のにんじん 10			クスパゲティ	25 小麦	米	
しょうが	0.5			しょうが	0.3			カル・シャ	こさい 。			て 青ねぎ 1			り塩	0.1	廻の 鶏肉	- 56 ±
三温糖	3 小麦·大豆			さ _{オイスターソース} ん 濃口しょうゆ	1.5 小麦•大豆	-		しょうが 1 温口しょうゆ 2.3	小麦·大豆			は しょうが 0.2 濃ロしょうゆ 1.2 小麦・大豆			_{鶏肉} ム _{玉ねぎ}	20 鶏肉	和 玉ねぎ	20 鶏肉
濃口しょうゆ	3 小麦•天豆			して	0.4				小友•天豆			あ 薄口しょうゆ 0.4 小麦・大豆			スにんじん	15	風にんじん	15
ぐみりん	1.5			- ら <u>酒</u> ごま油	0.4			味				ん	4		白菜	10	白菜	20
れ ^四	1.5			こま油	0.2 C &			揚 ガレー初 0.3				か			ゲールのじ	5	パロボール	5
白白菜	25			中鶏肉	8 鶏肉	卵 鶏肉	8 鶏肉	■ 「ナー							ナ バター	3 型	ゲー	3
菜玉ねぎ	20			華ごま油	0.2 ごま	除ごま油	0.2 ごま	なたね油				片栗粉 0.5			チキンブイヨン	4 鶏肉	テ ィ チキンブイヨン	4 鶏肉
のにんじん	10			風 チンゲンサイ	8	去チンゲンサイ	8	072107A				削り節 1			小麦粉	3 小麦	1 / / /	7449 F 3
みしめじ	8			か緑豆もやし	15	緑豆もやし	15	冬 大根 25	i			なたね油 0.2			脱脂粉乳	1 乳	可	
そ油揚げ	8 大豆			き玉ねぎ	20	中玉ねぎ	20	野 白菜 20							牛乳	20 乳	•	
汁青ねぎ	3			玉にんじん	10	華にんじん	10	1	大豆						ほうれん草	6	小ほうれん草	6
信州みそ	3.6 大豆			汁干し椎茸	0.25	トートル推茸	0.25	の小松菜				た 突こんにゃく 20			酒	1.2	麦酒	1.2
赤みそ	3.6 大豆			鶏卵	20 🗓			み にんじん 10				ぬ さつま揚げ 7			塩	0.9	×塩	0.9
削り節	2			酒	1	酒	1	そ 青ねぎ 3				き 油揚げ 7 大豆			なたね油	0.2	〜 なたね油	0.2
				チキンブイヨン	5 鶏肉	卵チキンブイヨン			大豆			汁 _{大根 20}					ライスパスタ	25
				薄口しょうゆ	3 小麦·大豆	x 薄口しょうゆ	3 小麦•大豆		大豆			にんじん 10			.		濃口しょうゆ	0.3 小麦·大豆
				塩	0.2	し 塩	0.2	削り節 2	!			えのきたけ 7					みりん	0.2
				片栗粉	0.5	片栗粉	0.5					青ねぎ 3			水ツナ水煮	5		
				ごま油	0.15 ごま	ごま油	0.15 ごま	1				しょうが 0.4			菜 キャベツ の _{水菜}	20		
								1				薄口しょうゆ 3.9 小麦・大豆			が東サー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	6		
				1				1				塩 0.1			サにんじん	10		
				1				1				削り節 2			ラ タ _{米酢}	5		
				-								みりん 0.1				2		
<u> </u>				 				┨ ├─────					\blacksquare		なたね油	0.4		
I				1				1							塩	0.4		
				1				1	-			1			上白糖	0.22		
															こしょう	0.01		

[☆]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)。

<お知らせ>

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

[※]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 12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。

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通常食が食べられる場合は、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。 12月16日(火曜) 12月17日(水曜) 12月18日(木曜) 12月19日(金曜) **除去食·代替食** 記入欄 ごはん ごはん ごはん ごはん 代替:ごはん コッペパン (乳·小麦×) 代替:お米の 開拓丼の具 豚肉のしょうが炒め にこにこチキンカレー 小いわしの天ぷら ささみカツ (小麦×) チリコンカン 豆腐とわかめのみそ汁 かぼちゃののっぺい汁 野菜スープ レモン風味のサラダ ひろしまっ子汁 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 除去食·代替食 除去食·代替食 除去食·代替食 食品名及び 1人 分量 アレルゲン 1人 分量 アレルゲン 入 量 アレルゲン .: 量 アレルゲン ^ 湿 アレルゲン 分量アレルゲン 量 アレルゲン 分量アレルゲン 湿 アレルゲン 分量アレルゲン コロッペパン 60 乳・小麦 鶏肉 30 鶏肉 小小いわしの 開豚ひき肉 20 豚肉 豚 豚肉 35 豚肉 お米の にんにく 天ぷら 50 鶏肉・大豆 拓 にんにく 濃口しょうゆ 3 小麦·大豆 ささみカツ (頭・内蔵なし・ しょうが 0.25 しょうが 酒 筒切り・尾あり) カレー粉 なたね油 酒 しょうが 魚卵にご注意ください。 ひじき(乾) こしょう 玉ねぎ チ ミックスビーンズ 20 大豆 リ豚ひき肉 なたね油 にんじん こんじん 20 豚肉 じゃがいも 玉ねぎ さやいんげん 玉ねぎ 玉ねぎ こんじん コーン みりん 信州みそ 3.2 大豆 三温糖 こんにく にんじん 三温糖 0.15 トマトケチャップ カレールウ なたね油 濃口しょうゆ 0.5 小麦·大豆 みりん 0.1 トマト水煮 なたね油 濃口しょうゆ 0.4 小麦•大豆 片栗粉 0.3 ウスターソース 1.3 なたね油 赤ワイン 0.7 レッナ油漬 油揚げ 7 大豆 三温糖 0.15 モキャベツ 豆豆腐小 20 大豆 鶏肉 15 鶏肉 0.3 にんじん ひ油揚げ 7 大豆 油揚げ 8 大豆 色紙こんにゃく こしょう 0.01 コーン 玉ねぎ 25 玉ねぎ こんじん チリパウダー 0.01 大豆 薄口しょうゆ 1.3 小麦•大豆 じゃがいも わにんじん かぼちゃ クミン 0.02 濃口しょうゆ ナツメグ 0.01 0.09 小麦•大豆 こんじん 青ねぎ 大根 20 小松菜 レモン果汁 わかめ(乾) 青ねぎ なたね油 0.2 1.3 0.4 大根 信州みそ 上白糖 野 豚肉 10 豚肉 0.13 15 3.6 大豆 みりん なたね油 0.4 ちりめんじゃこ 赤みそ 玉ねぎ 3.6 大豆 25 麦みそ 8 大豆 削り節 緑豆もやし 25 0.25 煮干し 薄口しょうゆ 3 小麦·大豆 にんじん 十栗粉 コーン 削り筋 チキンブイヨン 5 鶏肉 薄口しょうゆ 1 小麦•大豆

В

令和7年度 12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「〇」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「〇」をしてください。

12月22日	(月曜)		12月23日(火曜)	ス食「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	通常食 除去食·代替食	記入欄
トンライス			ごはん	
<i>、</i> ソメス一プ			鶏のチリソース	
レンジ風味の				アレルゲン表記欄の「卵、乳、
乍りスイートポテト			トックスープ	小麦、えび」について、色分け
<u> </u>			牛乳	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
通常食 食品名及び 分量 アレルゲン	除去食・什 献 食品名及び 1.分 頭味料名 分	(替食 人量 アレルゲン	通常食 除去食・代替 献 食品名及び 前城料名 分量 アレルゲン 立 前城料名	えど不洋川門のボームベータに _{プレルゲン} 掲載しております。
調味料名 g アレルケー 米 65	名	3 7 7 7 7 7	名 調味料名 80 名 調味料名 8	
なたね油 1			は	< お知らせ > 【検索場所】
点 0.2			δ	7半期 经全日收口
鳥肉 15 鶏肉 こんじん 5			鶏 鶏肉 の 片栗粉 50 鶏肉 50 鶏肉	
-んしん 5 Eねぎ 10			の	
1ーン 5			リ 白ねぎ 5	■小学校 → 教育・生涯学習
ふにく 0.5			ソトマトケチャップ 15	
たね油 0.14			トウバンジャン 0.15	→ 学校給食センター
マトケチャップ 13			↑ 濃口しょうゆ 2.14 小麦・大豆	→ 食物アレルギー対応給食
塩 0.5			三温糖 1.4	■中学校
こしょう 0.02				山城中学校·泉川中学校
ベーコン 6 豚肉				
ベーコン 6 豚肉 キャベツ 25			トトトック 20 ツ 鶏肉 15 鶏肉	12月22日(月)
玉ねぎ 20			ク 白菜 25	
こんじん 10			スにんじん 15	木津中学校・木津第二中学校・ 【QRコード】QRコードは、
ーン 5			緑豆もやし 10	
ンゲンサイ 5			プ 青ねぎ 3	11件前十五1人
キンブイヨン 5 鶏肉			濃口しょうゆ 1.5 小麦・大豆	12月23日(火)
ロしょうゆ 1 小麦・大豆			薄口しょうゆ 2.4 小麦・大豆	
0.6			塩 0.3	
たね油 0.2			こしょう 0.01 チキンブイヨン 4 鶏肉	—
			テキンノ1ヨン 4 病内 なたね油 0.2	
つまいも 40			でま油 0.15 ごま	
?ーマレード 10 オレンジ			200,0	
三温糖 2.5				

☆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

※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。