令和7年度1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
AB14日(水曜)	煮込みもち	もち米粉 でん粉:コーンスターチ(とうもろこし由来) こんにゃく粉 水増粘剤(加工でん粉:リン酸架橋デンプン(米由来)) トレハロース							
A19日(月曜) B20日(火曜)	赤こんにゃく	こんにゃく芋精粉 水酸化カルシウム 三二酸化鉄(赤のみ) 水							
AB26日(月曜)	鮭一塩	さけ 食塩					さけ		

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)

給食センター

センター所長 担当栄養士

令和7年度 1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

ーチ炉の上地土ナニコー	サロナイの担山ナンぼし ナナ	队士人 小共人工[60/前60	그 나는 그 이미 그 나는 그	t こが.の2.の4世 年上
――里級の太松内を記入し	、期日までの提出をお願いします	。除大食•代谷食は1別(鶏卵)	、つすら卵)、乳、小え	を、え(トトイロ)み(ロ)メイトバ(゚タ゚。

校長宛て 学校名 学校 学年組 氏名 以下の通り対応をお願いします。 小麦 ・ えび 弁当持参 · 除去食 · 欠食 対応なし アレルゲン 代替食 (鶏卵・うずら卵)

<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

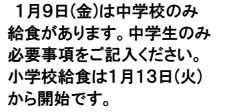
③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。



<お知らせ> 3学期 給食開始日

■小学校 1月13日(火)

■中学校 1月9日(金)





保護者

(保護者氏名)

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

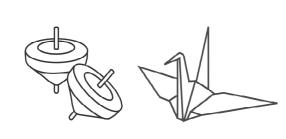
アレルゲン表記欄の「卵、乳、小麦、えび」に ついて、色分け表記をしたアレルギー詳細献立表を 木津川市のホームページに掲載しております。

【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。



を	し、除去食・代替	食(の献立名に	ГО	」をしてくださ	l۱°	•							
			1月9日(
	通常食	Ę			除去食·代替食	T	記入欄							
ご	はん													
厚	揚げと豚肉の	み	そ炒め											
うっ	すくず汁													
4	乳													
	通常食	Ē		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								
ſļ	米	80												
は														
h														
厚	豚肉	30	豚肉											
揚	玉ねぎ	25												
げ	編厚揚げ	20	大豆											
ع	にんじん	5												
豚	白ねぎ	2												
肉	しょうが	0.5												
の	信州みそ		大豆											
みそ	豆みそ		大豆											
そ	三温糖	2	<u> </u>											
炒	酒	1.5												
め	みりん	1.2												
	塩	0.1												
	なたね油	0.3												
	' <i>&1</i> ~1 <i>&</i> /Щ	0.0												
う	豆腐 小	20	大豆											
す	かまぼこ	5	八立											
'	ほうれん草	7												
す	にんじん	10												
Ή	玉ねぎ	25												
	えのきたけ	5												
	薄口しょうゆ		小麦·大豆											
	酒	1	小文 八亚											
	塩	0.1												
	一 片栗粉	1.5												
	削り節	2												
	יוא ל וינו													

B

令和7年度 1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「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。

1月12日(月曜)	1月131	記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」の 13日(火曜)		1月14日(3(水曜)			1月15日((木曜)		1月16日(金曜)			
	通常食	除去食·代替食	記入欄	通常:			食 記入欄	通常		除去食·代替食	記入欄	通常負		除去食·代替食	高
	ごはん			ごはん				麦入りゆかりこ	ー ごはん			小型パン		代替:ごはん	
									• · · •					(乳·小麦×)	
	チャプチェ			ぶりの照り焼き				ネギレモ				1 1911 5		代替:	
												ナポリタン		 (小麦×)	
	冬野菜の中華スープ			京風雑煮				じゃがいものみ	タそ汁					(4)42 ^ /	
	1 2,2,2,000			, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,								フレンチサラダ			
	上面	1		4 到				4 到		1	1	4 副			
成人の日	牛乳			牛乳				牛乳				牛乳			
<i>1343</i> (112 <u></u>	通常食	除去食・代	替食 	通常:		除去食	·代替食	通常	<u>食</u> T.T	除去食・代	替食	通常的	通常食		潜食
	職 食品名及び 分量 アレルゲン	ル 食品名及び 分分	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	献 食品名及び 調味料名	分量アレルゲン	献 食品名及び 1人 分量 調味料名 ダ	アレルゲン	, 飲 食品名及び 頭味料名	分量アレルゲン	献 食品名及び 立 調味料名	分量ア
	一	1 <u>1</u> s		<u>・</u> 米	80	4	5	麦 米	70	10 5		小小型パン	30 乳•小麦	ご 米	65
	は			は				入大麦	10			型		はん	
	<i>ا</i>			ん				りゆかり	1			パ		(
	チ 春雨 5			ぶぶり				かり				'		7L	$\perp \perp$
	ヤ にんじん 10 プ 玉ねぎ 15			り (切身) の _{1切}		<u> </u>		l)				-		小 麦	
	チャベツ 10			照 小学校	40			±				-		×	
	エ 豚ひき肉 25 豚肉			り 中学校				は				ナスパゲティ	30 小麦	*	
	酒 0.5			焼 魚卵にご注意	きください。] [6				ポ塩	0.47	麺	
	塩 0.1			濃口しょうゆ	2 小麦·大豆	I						リポークウインナー	17 豚肉	のポークウインナー	17 服
	なたね油 0.2			みりん	1			ネ 鶏肉	35 鶏肉			タ玉ねぎ	45	ナ 玉ねぎ パ にんじん まピーマン	45
	三温糖 0.5 みりん 1			潜 濃口しょうゆ	3.8 小麦·大豆			ギ キャベツ レ 赤パプリカ	25	1		ン にんじん 青ピーマン	20	すピーマン	20
	にんにく 0.1			三温糖	1.9	1		モ 玉ねぎ	15			マッシュルーム水煮	2	ターマンマッシュルーム水煮	2
	こしょう 0.01			みりん	1.9			青ねぎ	8			トマトケチャップ	15	トマトケチャップ	15
	ごま油 0.2 ごま			片栗粉	0.28			濃口しょうゆ	1.5 小麦·大豆			ウスターソース	2.8	小ウスターソース	2.8
	一味唐辛子 0.01							レモン果汁	0.7			三温糖	0.5	麦三温糖	0.5
	白いりごま 0.5 ごま			<u></u>				塩	0.17			塩	0.3	× <u>塩</u>	0.3
	薄口しょうゆ 1.7 小麦・大豆 濃口しょうゆ 2 小麦・大豆			京 鶏肉 風 煮込みもち	10 鶏肉	-		酒 なたね油	0.3			こしょう	0.01	こしょう コンソメ	0.01
Λ	辰口しようが 2 小麦・入豆	-		雑大根	20			こしょう	0.13			なたね油	0.5 病内・豚内	なたね油	0.5 素
	冬 鶏肉 15 鶏肉			煮さといも	10			片栗粉	0.5			*&/C/\d/\ma		ライスパスタ	30
	野 白菜 20			にんじん	10							フッナ油漬	10		
	菜 チンゲンサイ 10			青ねぎ	3							レキャベツ	25		
	の 大根 由			だし昆布	0.15			じ油揚げ	8 大豆			ンにんじん	5		
	中 にんじん 7 事情ねぎ 3			削り節	1.5 大豆	-		や 玉ねぎ が じゃがいも	20			ナ _{米酢} サ _{なたね油}	1.4		
	ス 干し椎茸 0.2			白みそ 信州みそ	1.7 大豆			いにんじん	8			き ぱたね油 濃口しょうゆ	1 小麦·大豆		
	しょうが 0.3			111111111111111111111111111111111111111	7.2			もしめじ	5			ダ 振口しょうドーー 上白糖	0.14		
-	チキンブイヨン 5 鶏肉							の青ねぎ	3			塩	0.28		
	濃口しょうゆ 1.26 小麦·大豆			I				みに信州みそ	3.6 大豆			こしょう	0.01		
	塩 0.6			I				赤みそ 汁	3.6 大豆						
	こしょう 0.01							煮干し	2						
	ごま油 0.2 なたね油 0.3			l				! ├───				1			++
	はたは出 0.3 酒 0.5			l				l							++
				1				1				1			

☆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

くお知らせ>

※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。

令和7年度 1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 学校名

<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「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。 除去食·代替食 記入欄 **除去食·代替食** 記入欄 **除去食·代替食** 記入欄 **除去食·代替食** 記入欄 诵堂食 **除去食·代替食** 記入欄 代替:ごはん ごはん ごはん ごはん ごはん コッペパン (乳·小麦×) 除去: 卵除去 かしわのじゅんじゅん 肉団子のハリハリ鍋 豆腐の中華煮 チキンとポテトの 他人丼の具 豚丼の具 ハーブ炒め (m×) ごぼうの甘辛揚げ 赤こんサラダ もやしのナムル いんげんのごま和え キャベツのスープ 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 除去食·代替 除去食·代替食 食品名及び 調味料名 食品名及び 調味料名 食品名及び 調味料名 食品名及び 調味料名 食品名及び 別味料名 プラ アレルゲン 食品名及び 調味料名 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 〜 量 アレルゲン アレルゲン |☆ | |アレルゲン アレルゲン 分量 アレルゲン ココッペパン 他 豚肉 30 豚肉 卵 豚肉 30 豚肉 か鶏肉 35 鶏肉 肉 鶏肉 10 鶏肉 豆 豆腐 大 60 大豆 鶏卵 25 💵 焼き豆腐 25 大豆 鶏豚肉団子 20 鶏肉・豚肉 寓 鶏ひき肉 25 鶏肉 かまぼこ かまぼこ 玉ねぎ 白菜 こんじん 油揚げ 10 大豆 油揚げ 10 大豆 にんじん 大根 たけのこ水煮 玉ねぎ 玉ねぎ ごぼう 緑豆もやし 玉ねぎ 青ねぎ 青ねぎ 青ねぎ 青ねぎ じゃがいも 薄口しょうゆ 4 小麦·大豆 薄口しょうゆ 4 小麦•大豆 濃口しょうゆ 5.2 小麦•大豆 しょうが 0.4 玉ねぎ 濃口しょうゆ 1 小麦・大豆 濃口しょうゆ 1 小麦•大豆 しめじ こんにく こんじん みりん みりん 二温糖 濃口しょうゆ 3 小麦·大豆 にんにく 2 小麦·大豆 みりん 薄口しょうゆ 4 小麦・大豆 薄口しょうゆ 片栗粉 十栗粉 削り節 三温糖 削り筋 こしょう 三温糖 三温糖 し昆布 チキンブイヨン オールスパイス 0.02 5 鶏肉 削り節 削り節 中栗粉 バジル(乾) 赤まんにゃく ぎ油 オリーブオイル 0.1 ツナ水煮 ちくわスライス キャベツ ごぼう さやいんげん コーン 片栗粉 緑豆もやし にんじん ノンエッグ なたね油 にんじん マヨネーズ 白いりごま 0.5 ごま 三温糖 小松菜 の白すりごま 0.5 ごま 米酢 0.3 濃口しょうゆ 1.5 小麦•大豆 白すりごま 0.5 ごま 10 豚肉 キーコン 濃口しょうゆ 1.5 小麦•大豆 白いりごま 1.2 ごま 0.3 ごま 白いりごま キャベツ 上白糖 白すりごま 1 ごま 米酢 にんじん 濃口しょうゆ 0.4 小麦·大豆 玉ねぎ ぎま油 0.3 ごま 薄口しょうゆ 3 小麦·大豆 こしょう なたね油 チキンブイヨン

B

令和7年度 1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。

	1月26日			1月27日	<u>」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</u> ┃ 1月28日(水曜) ┃					1月29日	1(太曜)		1月30日(金曜)					
通常		除去食·代替食	1 記入機		院去食·代替食 記入欄				(パパーピン) 除去食・代替食 記入機		通常	除去食·代替食	記入欄			院去食·代替食 i		
	I.R.	MARTINED	日 日 日 八 日本		MARIVER	記入惻			陈女氏"八首氏			I.R.	MARTIER				代替:ごはん	R GL/Y
ごはん				五色ごはん			ごはん				ごはん				コッペパン		(乳·小麦×)	
鮭の塩焼き				いりどり			にこにこチキンカ	カレー			 聖護院大根と豚肉の				くじらの竜田揚げ			
白菜のごま和え				W # = = = 1			15.1.5.1					炊いたん				0	除去:乳除去	
ハもだんご汁				─栄養みそ汁 ┃		塩もみキャベツ					みぶなのさっぱり和え				白菜のミルクス一プ		白菜のスープ (乳×)	
 -乳							牛乳				牛乳		4 乳					
]食	除去食・	代替食	通常食	除去食·代	替食	通常食		除去食·代		通常]食	除去食・代替		通常2	 食	除去食・	代替食
食品名及び 調味料名	1人 分量 アレルゲン	献。今日在五七	分量アレルゲ	献 食品名及び 1人 分量 アレルゲ.	±\$	アレルゲン	献 食品名及び 1.分 調味料名	☆ アレルゲン 立	4	アレルゲン	献 ・ 食品名及び 調味料名	1人 分量 アレルゲン	益	■ アレルゲン	献 食品名及び 調味料名	1人 分量 アレルゲン	献	1人 分量 ア レル
* *	g 80	名	g	名 場 70	名 ³⁰⁰ 747-11 g		名	g 名 80	g g		名	g 80	名		ココッペパン	g 60 乳·小麦	名・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	g 80
				ー	Ī.		は				は	30			y 37 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	** TU 11-X	はん	00
,				ご 塩 0.08			ん				ん				ペ			
鮭一塩	さけ			は だし昆布 0.1				30 鶏肉			聖豚肉	35 豚肉			パ		判	
(切身)				ん油揚げ 6大豆				.25			護なたね油	0.2			^	<u> </u>	小	
1切				さといも 5).25			院絹厚揚げ	25 大豆				'	友 ×	
小学村				ひじき(乾) 0.6			T 1/2	.08			大型 型護院大根 大根	30			/ //:- +		\smile	
中学村 魚卵にご注		╣					ナ こしょう 0.	.01			さやいんげん	10			く くじら肉 じ にんにく	50	<u> </u>	
思叩しては	息くたさい。	4		薄口しょうゆ 0.9 小麦・大豆	-		Ⅎン トニー	45			豚にんじん	20			らしょうが	1	1	
				塩 0.2	Z		力をおぎ	40			内しょうが	1.2			の濃口しょうゆ	2 小麦·大豆		
白菜	30			- 3 0.2 0.6 かりん 0.6			したんじん	15			か濃口しょうゆ	3.1 小麦·大豆			音 4.117	13		
にんじん	5			三温糖 0.4			カレールウ	14			次。薄口しょうゆ	3.1 小麦·大豆		1	□ I I -	0.2		
上白糖	0.1			洒 0.15				0.5 小麦·大豆			ナー三温糖	1.3			場って	1.3		
濃口しょうゆ	1.6 小麦•大豆	1		<u></u>			1	0.2			んみりん	0.5			け 片栗粉	10		
白いりごま	0.5 ごま						0.12.0.12				削り節	1			なたね油	4		
白すりごま	0.4 ごま			い 鶏肉 30 鶏肉			塩 キャベツ	30			酒	0.5						
				り 色紙こんにゃく 15			もにんじん	5			片栗粉	1.5			白 鶏肉	15 鶏肉	乳鶏肉	15 鶏肉
いももち	20			ど ごぼう 15				.38 小麦·大豆							白 鶏肉 菜 白菜 の _{玉ねぎ}	20	除白菜	20
鶏肉	15 鶏肉			り にんじん 10			キ塩	0.1			1				の _{玉ねぎ}	15	去玉ねぎ	15
大根	15			さやいんげん 5			ヤ				みキャベツ	25			ミにんじん	8	にんじん	8
にんじん	10			濃口しょうゆ 2.7 小麦・大豆	Ž.						ぶ みぶな	10			ルしめじ	5	白しめじ	5
ごぼう	5			酒 1.75							なにんじん	8			クキ乳	10 乳	采り	
青ねぎ	3			みりん 1.17							の緑豆もやし	20			脱脂粉乳	1 乳	7	
酉	0.35			三温糖 0.93							濃口しょうゆ	1.8 小麦·大豆			プロしょうゆ	1.5 小麦·大豆	薄口しょうゆ	1.5 小麦
みりん	0.2			薄口しょうゆ 0.23 小麦·大豆	2						/ポ 米酢	1.5			チキンブイヨン	5 鶏肉	プ チキンブイヨン	5 鶏7
薄口しょうゆ	2.8 小麦·大豆	<u> </u>		塩 0.06							は上白糖	0.4			塩	0.4	塩	0.4
塩	0.3			なたね油 0.23							和				こしょう	0.01	乳 こしょう	0.01
削り節	1.5										え					<u> </u>	×	
だし昆布	0.5			栄 玉ねぎ 20													\smile	
				養 じゃがいも 25														
				み にんじん 8							.				I			
				そ 大根 10							.				I			
				汁 油揚げ 5 大豆							.				I			
				青ねぎ 3							!				I	'		
				信州みそ 3.6 大豆							 				l	'		
				赤みそ 3.6 大豆							.				I			
				煮干し 2							.							
										1	I				1	1 1 '		

[☆]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>

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。

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)は小学性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、パナナ、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。