

令和5年度 4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	原料配合(%)	卵	乳	小麦	えび	かに	その他	※コンタミネーション	備考
小学校・中学校 AB13日(木曜) 幼稚園 18日(火曜)	いちごのお祝いゼリー	いちご16.7 いちご果汁(濃縮還元)7.4 砂糖7.2 砂糖・ぶどう糖果糖液糖6.5 ぶどう糖6.5 植物油脂2.1 豆乳(大豆)2.1 水あめ0.7 大豆粉(大豆)0.2 水48.9 [使用添加物] 乳酸Ca0.9 ゲル化剤(増粘多糖類)0.5 酸味料0.2 ビタミンC0.1 紅麴色素使用 香料使用 乳化剤(大豆)使用 安定剤(増粘多糖類)使用 pH調整剤使用 ピロリン酸第二鉄使用						大豆	記載なし	
AB19日(水曜)	ちらしずしの素	砂糖23.1 にんじん17.6 醸造酢(小麦)17.4 たけのこ16.5 れんこん8.7 食塩3.4 しょうゆ(小麦、大豆)3.1 かんぴょう(戻し)2.5 干しいたけ2.2 鰹節エキス1.9 昆布エキス1.2 醸造調味料1.2 みりん1.2			小麦			大豆	コンタミなし	
	さば水煮(フレーク)	さば80 食塩0.5 水19.5						さば	コンタミなし	
	抹茶わらびもち	抹茶あん(白あん、砂糖、抹茶、食塩、寒天)31.40 砂糖(さとうきび、甜菜)12.50 トレハロース(とうもろこし等)12.50 加工でん粉(キャッサバ)9.61 きな粉(大豆)1.99 酵素製剤(大豆、とうもろこし)0.21 わらび粉(わらび)0.07 水31.72						大豆	小麦・乳・卵・やまいも・オレンジ・ごま	
A28日(金曜) B27日(木曜)	鮭一塩	サケ99.00 塩1.00						さけ	記載なし	

※ コンタミネーションとは・・・同一工場内、もしくは同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品の製造を行っているため、ときに原材料以外の特定原材料が微量混入する可能性を示すものです。また、表記について「記載なし」とは、コンタミネーションに関して未確認を意味します。
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4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5年度 4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。

4月17日(月曜)				4月18日(火曜)				4月19日(水曜)				4月20日(木曜)				4月21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						味付けパン		代替:ごはん (乳・小麦×)										
にこにこチキンカレー						酢豚						鶏の唐揚げ						豚肉のケチャップ炒め												
フレンチサラダ						わかめスープ						豆腐とわかめのみそ汁						春野菜のコンソメスープ												
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		酢飯(具入り)	米	75		ごはん	米	80		味付けパン	味付けパン	60	乳・小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	80								
にこにこチキンカレー	鶏肉	30	鶏肉	酢豚	豚肉	35	豚肉	まつぶた寿司の具	さば水煮(フレーク)	25	さば	鶏の唐揚げ	鶏肉	50	鶏肉	豚肉のケチャップ炒め	豚肉	30	豚肉	春野菜のコンソメスープ	鶏肉	10	鶏肉	キャベツ	キャベツ	10	キャベツ			
	にんにく	0.25			にんにく	0.25			しょうが	0.1			濃口しょうゆ	1	小麦・大豆		塩	0.1			日本酒	1			玉ねぎ	35		にんにく	0.25	
	しょうが	0.25			しょうが	0.1			濃口しょうゆ	1	小麦・大豆		濃口しょうゆ	2.3	小麦・大豆		こしょう	0.01			濃口しょうゆ	2	小麦・大豆		しょうが	0.5		にんにく	0.25	
	カレー粉	0.08			濃口しょうゆ	1	小麦・大豆		塩	0.1			三温糖	3			しょうが	0.5			しょうが	0.5			片栗粉	11		なたね油	5	
	こしょう	0.01			塩	0.1			片栗粉	7.4			日本酒	1			にんにく	0.25			濃口しょうゆ	1.56	小麦・大豆		花かつお	0.84		なたね油	0.2	
	塩	0.1			なたね油	4			日本酒	1			三温糖	1			片栗粉	11			三温糖	1			なたね油	0.2		なたね油	0.2	
	じゃがいも	50			玉ねぎ	30			日本酒	10			なたね油	0.2			にんにく	3			小松菜	6			にんにく	10		にんにく	10	
	玉ねぎ	50			玉ねぎ	30			干し椎茸	0.5			なたね油	0.2			しょうが	0.5			にんにく	3			玉ねぎ	20		にんにく	10	
	にんじん	15			にんじん	15			かまぼこ	10			濃口しょうゆ	2	小麦・大豆		片栗粉	11			濃口しょうゆ	1.56	小麦・大豆		アスパラガス	6		コーン	5	
	やさいかレー	14			青ピーマン	8			さやいんげん	5			濃口しょうゆ	2	小麦・大豆		なたね油	5			三温糖	1.5			ウスターソース	1.8		塩	0.25	
濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆	にんにく	0.2		濃口しょうゆ	2	小麦・大豆	三温糖	1		なたね油	0.2		なたね油	0.2		塩	0.25		なたね油	0.2								
なたね油	0.2		トマトケチャップ	5.5		三温糖	1.5		なたね油	0.2		なたね油	0.2		なたね油	0.2		なたね油	0.2		なたね油	0.2								
			米酢	1.1		濃口しょうゆ	1.4	小麦・大豆				なたね油	0.2																	
			三温糖	1.5		鶏肉	15	鶏肉																						
			濃口しょうゆ	1.4	小麦・大豆	じゃがいも	15																							
			チキンブイヨン	0.7	鶏肉	大根	20																							
			ごま油	0.15	ごま	にんじん	15																							
			塩	0.1		青ねぎ	3																							
			わかめ(乾)	0.8		白みそ	6.1	大豆																						
			鶏肉	10	鶏肉	信州みそ	5.1	大豆																						
			玉ねぎ	25		削り節	2																							
			にんじん	10																										
			緑豆もやし	12																										
			チンゲンサイ	8																										
			青ねぎ	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																									
			塩	0.28																										
			こしょう	0.01																										
			日本酒	0.5																										
			ごま油	0.3	ごま																									
			なたね油	0.3																										

★ 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7品目*1、表示義務に準ずるもの21品目*2のみです。
 *1 表示義務7品目:卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生
 *2 表示義務に準ずるもの21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、くるみ、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、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5年度 4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、かに」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。

4月24日(月曜)				4月25日(火曜)				4月26日(水曜)				4月27日(木曜)				4月28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		
麦ごはん				ごはん				ごはん				たけのこごはん				ミルクパン			代替:ごはん(乳・小麦×)		
豚肉とたけのこのみそ炒め				厚揚げと豚肉の煮物				マーボー豆腐				鮭の塩焼き				鶏肉と大豆のトマト煮					
たぬき汁				田舎みそ汁				パンサンスー				春野菜のみそ汁				ごぼうのごまマヨサラダ					
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳					
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		
麦ごはん	米 70 おおむぎ 10			ごはん	米 80			ごはん	米 80			たけのこごはん	米 70 薄口しょうゆ 2 小麦・大豆 塩 0.08 だし昆布 0.1 油揚げ 6 大豆 ちくわ 6 たけのこ水煮 11 にんじん 5 薄口しょうゆ 0.9 小麦・大豆 塩 0.2 みりん 0.2 三温糖 0.2 日本酒 0.15			ミルクパン	60 乳・小麦	ごはん(乳・小麦×)	米 80		
豚肉とたけのこのみそ炒め	豚肉 30 豚肉 玉ねぎ 20 たけのこ水煮 20 にんじん 5 白ねぎ 3 しょうが 0.5 信州みそ 2.1 大豆 赤みそ 2.1 大豆 三温糖 1.6 日本酒 1.6 みりん 1.28 塩 0.1 なたね油 0.3			厚揚げと豚肉の煮物	絹厚揚げ 35 大豆 豚肉 15 豚肉 玉ねぎ 18 にんじん 10 青ねぎ 1 しょうが 0.2 濃口しょうゆ 1.2 小麦・大豆 薄口しょうゆ 0.4 小麦・大豆 日本酒 0.33 三温糖 0.5 塩 0.1 片栗粉 0.5 削り節 1 なたね油 0.2			マーボー豆腐	豚ひき肉 30 豚肉 豆腐 大 75 大豆 にんじん 15 玉ねぎ 45 青ねぎ 4 日本酒 1 三温糖 1 干し椎茸 0.25 濃口しょうゆ 2 小麦・大豆 赤みそ 7 大豆 片栗粉 0.8 トウバンジャン にんにく 0.3 しょうが 0.7 ごま油 0.4 ごま 塩 0.1 こしょう 0.01 なたね油 0.2			鮭の塩焼き	さけ 1切 小学校 50 中学校 60 魚卵にご注意ください。			鶏肉と大豆のトマト煮	大豆水煮 15 大豆 鶏肉 30 鶏肉 ベーコン 8 豚肉 じゃがいも 45 玉ねぎ 45 にんじん 20 トマトケチャップ 12 赤ワイン 1.15 ウスターソース 1.2 塩 0.5 三温糖 0.4 なたね油 0.4 こしょう 0.01			ごぼうのごまマヨサラダ	ツナ水煮 9 ごぼう 18 にんじん 7 きゅうり 9 ノンエッグマヨネーズ 5 米酢 0.27 塩 0.04 白すりごま 0.9 ごま
たぬき汁	突こんにやく 20 さつまいも揚げ 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			田舎みそ汁	白玉団子 20 鶏肉 15 鶏肉 油揚げ 6 大豆 大根 20 にんじん 10 えのきたけ 8 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 大豆 赤みそ 3.6 大豆 削り節 2			パンサンスー	マロニー 6 にんじん 5 きゅうり 10 緑豆もやし 13 チキンハム 5 鶏肉 米酢 2.8 濃口しょうゆ 2.3 小麦・大豆 上白糖 1.3 ごま油 0.4 ごま 塩 0.09			春野菜のみそ汁	玉ねぎ 20 じゃがいも 15 キャベツ 20 にんじん 10 豚肉 10 豚肉 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 大豆 赤みそ 3.6 大豆 削り節 2								

<保護者の皆さまへ>

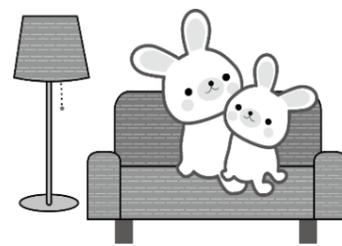
いつも、学校給食にご理解とご協力をいただきありがとうございます。

学校給食におけるアレルギー対応給食を、安全・安心に実施するために下記につきまして、ご協力をお願いします。

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、おかわりがないことをお子様へ必ずお伝えください。

ご家庭におかれましても、
対応内容を当日の朝にお子様
にお伝えください。



献立名だけでなく、食品名にも
二重線を引いていただきますよう、
よろしくお願いします。



アレルギー表記欄の「卵、乳、小麦、えび、かに」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。