令和4年度 2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
AB1日（水曜）	しゅうまい	豚肉50.0　たまねぎ27.6　パン粉(小麦)4.7　でん粉4.7　しょうがペースト0.4　調味料(砂糖、食塩、酵母エキス、ポークエキス(豚肉)、香辛料)3.2　皮(小麦粉(小麦)、還元水あめ、水)9.4			小麦			豚肉	卵・乳・えび・かに	
	キャベツ入り平つくね	キャベツ51.35　鶏肉28.01　豚脂(豚肉)9.34　[つなぎ]でん粉(タピオカ、馬鈴薯)4.86　えんどう豆たん白1.87　砂糖(甜菜)1.40　発酵調味料(サトウキビ)1.40　食塩0.79　鰹節0.37　しょうが0.28　酵母エキス(トルラ酵母)0.19　香辛料(ガーリック)0.14						鶏肉・豚肉	卵・乳・小麦・大豆・牛肉・りんご・もも・ごま	**アレルギー代替食で使用**
A3日（金曜） B2日（木曜）	いわしのしょうが煮	いわし70.00　砂糖(甜菜)6.86　みりん6.57　しょう油(小麦・大豆)6.29　生姜1.43　米でん粉1.06　香辛料(ガーリック、ジンジャー、ホワイトペパー)(とうもろこし)0.10　水7.69			小麦			大豆	**原料の一部に魚卵が残存している場合があります。**	
	福豆	大豆100						大豆	卵・乳・小麦・落花生・えび・かに・いか・クルミ・鶏肉・さけ・ごま・カシューナッツ・アーモンド	
A7日（火曜） B8日（水曜）	はたはた唐揚げ	はたはた95.0　澱粉（馬鈴薯）4.0　食塩1.0							卵・小麦・大豆・えび・いか・さば・ごま **はたはたは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。**	
A9日（木曜） B10日（金曜）	あさり水煮	あさり100							えび・かに・いか・あわび あさりにはかにが共生しています。	
	豆乳チョコプリン	豆乳加工食品(大豆)16.8　果糖ぶどう糖液糖12.0　グラニュー糖10.0　ぶどう糖5.0　ココアパウダー4.0　でん粉0.6　水51.1　ゲル化剤0.3　炭酸Ca0.2　乳化剤Φ　pH調整剤Φ　香料Φ　セルロースΦ　クエン酸鉄Na0.014　塩化マグネシウムΦ						大豆	卵・乳・小麦	
A14日（火曜） B6日（月曜）	ちゃんぽん麺	小麦粉(小麦)38.3　かんすい0.3　クチナシ色素0.02　水61.38			小麦				卵	
A22日（水曜） B21日（火曜）	いももち	じゃがいも（馬鈴薯）68.3　加工でん粉12.6　でん粉（馬鈴薯）10.1　食塩0.4　グルコマンナン0.2　水8.4							記載なし	
A21日（火曜） B22日（水曜）	みかん缶	うんしゅうみかん64.80　イオン交換水27.84　砂糖（さとうきび、甜菜）7.20　クエン酸（とうもろこし、甜菜）0.13　ヘスペリジナーゼ（微生物抽出物、さとうきび、ビート）0.03　塩酸　水酸化ナトリウム							コンタミなし	
A20日（月曜） B24日（金曜）	エビフライ	えび60.0　パン粉(小麦)(パン粉、乳化剤、イーストフード、V.C)20.0　小麦粉(小麦)8.0　澱粉(コーン)2.0　植物性蛋白(大豆)1.5　植物性油脂(なたね)1.0　食塩0.5　加水7.0			小麦	えび		大豆	卵・いか・さば・ごま	
	ノンエッグ タルタルソース	食用植物油脂（菜種油、コーン油、パーム油）24.6500　醸造酢〔米、アルコール（さとうきび、タピオカ他）、食塩、酒かす（米）、水〕12.9750　砂糖類〔水あめ、砂糖〕(コーンスターチ(とうもろこし)、甘薯澱粉、馬鈴薯澱粉、さとうきび、甜菜)9.8900　ピクルス〔きゅうり、異性化糖（とうもろこし）、砂糖（甜菜）、醸造酢（とうもろこし）、食塩、香辛料、酢酸、キサンタンガム　（とうもろこし）　香辛料抽出物、ウコン色素、ミョウバン、リン酸塩Na、水〕8.0000　大豆粉（大豆）2.5500　食塩2.2525　粉末状植物性たん白（大豆）1.7000　乾燥たまねぎ1.4500　香辛料（からし）0.2125　酵母エキス（酵母エキス、食塩、デキストリン）0.2125　レモン果汁0.1700　こんにゃく精粉0.0202　乾燥パセリ0.0100　増粘多糖類（キサンタンガム（とうもろこし、大豆）、タマリンドガム、ぶどう糖（とうもろこし、馬鈴薯、甘藷）0.5100　香辛料抽出物（香辛料抽出物、からし油）0.0050　水35.3923						大豆	記載なし	
	いちごのジュレ	ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、馬鈴薯)10.00　グラニュー糖(甜菜)4.00　いちご果汁3.00　果糖(とうもろこし)3.00　クランベリー果汁1.00　ゲル化剤(増粘多糖類)(とうもろこし、馬鈴薯)1.10　酸味料0.30　香料(とうもろこし)0.10　クエン酸第一鉄Na0.01　水77.49							卵・乳・小麦・大豆・りんご・もも・オレンジ・ゼラチン・くるみ・落花生・ごま・アーモンド	

※　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：0774－72－2362　　第二学校給食センター：0774－76－0031）

B

令和4年度　2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＞1/5から5/5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、かに」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・かに （鶏卵・うずら卵）	その他アレルゲン	※そば、落花生、生卵は、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「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。

＜お知らせ＞

中学校3年生 給食最終日

■木津第二中学校
2月24日（金）

■山城中学校
木津南中学校
2月28日（火）

■木津中学校
泉川中学校
3月3日（金）

2月1日（水曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
中華おこわ		
蒸ししゅうまい	代替：キャベツ入り平つくね（小麦×）	
春雨スープ		
牛乳		

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン
中華おこわ	米	25	
	もち米	45	
	濃口しょうゆ	2.23	小麦・大豆
	塩	0.09	
	ごま油	0.45	ごま
	豚肉	13	豚肉
	焼き豚	8	豚肉
	にんじん	5	
	玉ねぎ	8	
	干し椎茸	0.3	
	たけのこ水煮	4	
	しょうが	0.1	
	なたね油	0.1	
	濃口しょうゆ	0.69	小麦・大豆
	日本酒	0.17	
	塩	0.15	
	三温糖	0.24	
	ごま油	0.14	ごま
蒸ししゅうまい	しゅうまい		小麦・豚肉
	小学校　2個	36	
	中学校　3個	54	
春雨スープ	鶏肉	10	鶏肉
	白菜	20	
	緑豆もやし	15	
	玉ねぎ	15	
	にんじん	10	
	青ねぎ	3	
	干し椎茸	0.3	
	しょうが	0.3	
	春雨	3	
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	濃口しょうゆ	1.26	小麦・大豆
	塩	0.7	
	こしょう	0.01	
	ごま油	0.2	ごま
	なたね油	0.3	
	日本酒	0.5	

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン
キャベツ入り平つくね（小麦×）	キャベツ入り平つくね		鶏肉・豚肉
	小学校	40	
	中学校	50	
	なたね油	0.5	

2月2日（木曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
いわしのしょうが煮		
寄せ鍋		
福豆		
牛乳		

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	
いわしのしょうが煮	いわしのしょうが煮（筒切り）	40	小麦・大豆
	魚卵にご注意ください。		
寄せ鍋	鶏肉	30	鶏肉
	油揚げ	5	大豆
	春菊	10	
	マロニー	5	
	白菜	30	
	にんじん	15	
	大根	25	
	削り節	1.5	
	薄口しょうゆ	4	小麦・大豆
	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆
	日本酒	1	
	みりん	1	
	塩	0.1	
福豆	福豆1袋	5	大豆

2月3日（金曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ココア揚げパン	代替：ピラフ（乳・小麦×）	
豚肉のケチャップ炒め		
野菜スープ		
牛乳		

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン
ココア揚げパン	小型パン1個		乳・小麦
	小学校	40	
	中学校	50	
	ココア	1	
	グラニュー糖	3	
	粉糖	3	
	なたね油	5	
豚肉のケチャップ炒め	豚肉	30	豚肉
	日本酒	1	
	玉ねぎ	35	
	にんじん	10	
	青ピーマン	6	
	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	
野菜スープ	ベーコン	10	豚肉
	玉ねぎ	25	
	キャベツ	20	
	にんじん	10	
	コーン	5	
	パセリ	0.3	
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆
	塩	0.6	
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4年度　2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。

2月6日(月曜) 通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん（少なめ）		
木津川みそラーメン	代替：米麺の木津川みそラーメン（小麦×）	
地元産ねぎうま焼き鳥		
牛乳		

2月7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：麩なしすき焼き風煮（小麦×）	
もやしのごま和え		
牛乳		

2月8日(水曜) 通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
はたはたの唐揚げ		
白菜の吉野煮		
牛乳		

2月9日(木曜) 通常食	除去食・代替食	記入欄
麦入りカレーピラフ		
チキンの　マーマレード焼き		
白菜のスープ		
牛乳		

2月10日(金曜) 通常食	除去食・代替食	記入欄
ミルクパン	代替：ごはん（乳・小麦×）	
クラムチャウダー	代替：あさりと野菜のポトフ（乳・小麦×）	
ごぼうサラダ		
豆乳チョコプリン		
牛乳		

2月6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	65	
木津川みそラーメン	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	2	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
地元産ねぎうま焼き鳥	鶏肉	50	鶏肉
	青ねぎ	8	
	白ねぎ	8	
	三温糖	1	
	みりん	2	
	日本酒	2	
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆
	塩	0.1	
	片栗粉	0.5	

2月6日(月曜) 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
米麺の木津川みそラーメン（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	2	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	

2月7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
ごはん	米	80	
すき焼き風煮	牛肉	35	牛肉
	なたね油	0.3	
	日本酒	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	30	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
もやしのごま和え	緑豆もやし	35	
	にんじん	5	
	小松菜	5	
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆
	白いりごま	0.5	ごま
	白すりごま	0.5	ごま
	上白糖	0.14	

2月7日(火曜) 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
麩なしすき焼き風煮（小麦×）	牛肉	35	牛肉
	なたね油	0.3	
	日本酒	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	30	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

2月8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	
はたはたの唐揚げ	はたはた唐揚げ（ドレス加工）		
	小学校1～2年 1本	20	
	小学校3～6年 2本	40	
	中学校 2本	40	
	なたね油	2.5	
白菜の吉野煮	鶏肉	20	鶏肉
	絹厚揚げ	20	大豆
	白菜	55	
	じゃがいも	30	
	にんじん	20	
	さやいんげん	5	
	薄口しょうゆ	2.1	小麦・大豆
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆
	三温糖	1.2	
	日本酒	1	
	みりん	0.5	
	塩	0.1	
	削り節	2	
	片栗粉	2	

魚卵にご注意ください。

ドレス加工とは、魚の頭と内臓を取り除いた状態のものです。魚卵・腸が除去しきれずに残っている可能性があります。

2月8日(水曜) 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

2月9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
麦入りカレーピラフ	米	60	
	おおむぎ	5	
	ポークウインナー	10	豚肉
	なたね油	1	
	玉ねぎ	10	
	にんじん	10	
	コーン	6	
	トマトケチャップ	1.5	
	パセリ	0.3	
	日本酒	0.7	
	チキンブイヨン	3	鶏肉
	塩	0.5	
	カレー粉	0.5	
	こしょう	0.01	
チキンのマーマレード焼き	鶏肉 1切 小学校	50	鶏肉
	中学校	60	
	日本酒	0.5	
	濃口しょうゆ	4	小麦・大豆
	マーマレード	6	オレンジ
	塩	0.18	
白菜のスープ	ベーコン	10	豚肉
	白菜	30	
	じゃがいも	15	
	にんじん	10	
	しめじ	6	
	小松菜	6	
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	塩	0.3	
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆
	こしょう	0.01	

2月9日(木曜) 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

2月10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
ミルクパン	ミルクパン	60	乳・小麦
クラムチャウダー	ベーコン	10	豚肉
	あさり水煮	25	
	玉ねぎ	40	
	じゃがいも	30	
	にんじん	15	
	マッシュルーム水煮	10	
	パセリ	0.2	
	脱脂粉乳	3	乳
	小麦粉	2.5	小麦
	有塩バター	2.5	乳
	粉チーズ	1	乳
	塩	0.4	
	こしょう	0.01	
	白ワイン	0.5	
	チキンブイヨン	4	鶏肉
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	
豆乳チョコプリン	豆乳チョコプリン	40	大豆

2月10日(金曜) 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	
あさりと野菜のポトフ（乳・小麦×）	ベーコン	10	豚肉
	あさり水煮	25	
	玉ねぎ	40	
	じゃがいも	30	
	にんじん	15	
	マッシュルーム水煮	10	
	パセリ	0.2	
	塩	0.4	
	こしょう	0.01	
	白ワイン	0.5	
	チキンブイヨン	4	鶏肉
	コンソメ	0.3	鶏肉・豚肉
	薄口しょうゆ	0.1	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4年度　2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「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。

2月13日(月曜) 通常食	除去食・代替食	記入欄	2月14日(火曜) 通常食	除去食・代替食	記入欄	2月15日(水曜) 通常食	除去食・代替食	記入欄	2月16日(木曜) 通常食	除去食・代替食	記入欄	2月17日(金曜) 通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん			ごはん			ごはん			ごはん			黒糖パン	代替：ごはん（乳・小麦×）	
さばの香味焼き			マーボー豆腐			豚肉とキャベツのみそ炒め			鶏肉の揚げ漬け			ベーコンのスープ煮		
冬野菜のみそ汁			バンサンスー			具だくさんすまし汁			玉ねぎのみそ汁			海と畑のサラダ		
牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳		

2月13日(月曜)

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	
さばの香味焼き	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。		
	玉ねぎ	2	
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆
	三温糖	1	
	みりん	0.1	
	白いりごま	1	ごま
	一味とうがらし	0.01	
冬野菜のみそ汁	大根	25	
	白菜	20	
	油揚げ	8	大豆
	えのきたけ	5	
	ほうれん草	8	
	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人分量g	アレルゲン

2月14日(火曜)

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	
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	0.2	
	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	
バンサンスー	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	

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

2月15日(水曜)

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	
豚肉とキャベツのみそ炒め	豚肉	35	豚肉
	塩	0.1	
	こしょう	0.01	
	キャベツ	35	
	にんじん	15	
	青ピーマン	7	
	にんにく	0.3	
	赤みそ	4.8	大豆
	三温糖	2	
	日本酒	3	
	なたね油	0.2	
具だくさんすまし汁	豆腐　小	20	大豆
	鶏肉	12	鶏肉
	ごぼう	7	
	大根	20	
	にんじん	10	
	しめじ	5	
	青ねぎ	3	
	削り節	2	
	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆
	塩	0.5	
	日本酒	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

2月16日(木曜)

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	
鶏肉の揚げ漬け	鶏肉	55	鶏肉
	片栗粉	11	
	米酢	2.5	
	濃口しょうゆ	2.6	小麦・大豆
	三温糖	3	
	日本酒	2	
	しょうが	0.7	
	なたね油	4.5	
玉ねぎのみそ汁	わかめ(乾)	0.3	
	油揚げ	10	大豆
	玉ねぎ	35	
	緑豆もやし	10	
	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人分量g	アレルゲン

2月17日(金曜)

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
黒糖パン	黒糖パン	60	乳・小麦
ベーコンのスープ煮	ベーコン	13	豚肉
	鶏肉	10	鶏肉
	じゃがいも	50	
	にんじん	15	
	玉ねぎ	55	
	小松菜	8	
	チキンブイヨン	4	鶏肉
	塩	0.4	
	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	
	日本酒	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
ごはん（乳・小麦×）	米	80	

B

令和4年度　2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。

2月20日(月曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
カミカミ豚キムチ		
寒天スープ		
牛乳		

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	アレルゲン	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					
カミカミ豚キムチ	豚肉	30	豚肉				
	ごぼう	13					
	にんじん	8					
	玉ねぎ	15					
	白菜キムチ	15					
	たけのこ水煮	10					
	青ねぎ	3					
	塩	0.1					
	ごま油	0.15	ごま				
	にんにく	0.2					
	しょうが	0.2					
	日本酒	0.3					
	三温糖	0.7					
	濃口しょうゆ	1.8	小麦・大豆				
寒天スープ	寒天(細切り)	0.5					
	鶏肉	15	鶏肉				
	玉ねぎ	25					
	にんじん	15					
	チンゲンサイ	8					
	コーン	5					
	チキンブイヨン	6	鶏肉				
	薄口しょうゆ	4.2	小麦・大豆				
	塩	0.1					
	こしょう	0.01					
	なたね油	0.2					
	ごま油	0.2	ごま				

2月21日(火曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
鮭のちゃんちゃん焼き		
いもだんご汁		
牛乳		

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	アレルゲン	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					
鮭のちゃんちゃん焼き	鮭(角切)	40	さけ				
	魚卵にご注意ください。						
	塩	0.1					
	こしょう	0.01					
	日本酒	1.7					
	なたね油	2.5					
	キャベツ	20					
	玉ねぎ	10					
	にんじん	8					
	しめじ	5					
	信州みそ	2.1	大豆				
	赤みそ	2.1	大豆				
	日本酒	1.6					
	みりん	1.3					
	三温糖	1.6					
	なたね油	0.1					
	片栗粉	0.2					
いもだんご汁	いももち	20					
	鶏肉	15	鶏肉				
	大根	15					
	にんじん	10					
	ごぼう	8					
	青ねぎ	4.5					
	日本酒	0.35					
	みりん	0.2					
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆				
	塩	0.3					
	削り節	2					

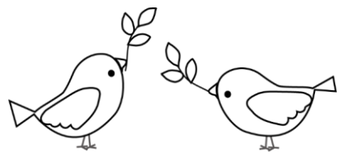
2月22日(水曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
にこにこビーフカレー		
フルーツナタデココ		
牛乳		

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	アレルゲン	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					
にこにこビーフカレー	牛肉	30	牛肉				
	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					
	やさいカレー	14					
	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆				
	なたね油	0.2					
フルーツナタデココ	みかん缶	15					
	黄桃缶	15	もも				
	パイン缶	15					
	ナタデココ	10					

2月23日(木曜)

天皇誕生日



2月24日(金曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
エビフライ	代替: **照り焼きハンバーグ** **(小麦・えび×)**	
タルタルソース		
添えキャベツ		
大根のみそ汁		
お祝いデザート(**中学校のみ**)		
牛乳		

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	アレルゲン	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					
エビフライ	エビフライ			照り焼きハンバーグ(小麦・えび×)	ハンバーグ		
	小学校　1本	40	小麦・えび・大豆		小学校　1個	50	大豆・鶏肉・豚肉
	中学校　1本	50			中学校　1個	60	
	なたね油	5			なたね油	0.5	
					濃口しょうゆ	2	小麦・大豆
					みりん	2	
					三温糖	1	
					片栗粉	1	
タルタルソース	ノンエッグタルタルソース	8	大豆				
添えキャベツ	キャベツ	30					
	薄口しょうゆ	0.5	小麦・大豆				
大根のみそ汁	大根	25					
	油揚げ	8	大豆				
	白菜	20					
	玉ねぎ	10					
	しめじ	8					
	わかめ(乾)	0.2					
	にんじん	10					
	青ねぎ	3					
	削り節	2					
	信州みそ	3.6	大豆				
	赤みそ	3.6	大豆				
お祝いデザート(中学校のみ)	いちごのジュレ	50					

☆ 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4年度　2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「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。

2月27日（月曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
たらの唐揚げ		
みんなに届け 地元野菜のおかか和え		
ほっとする 京みず菜のみそ汁		
牛乳		

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	アレルゲン	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					
たらの唐揚げ	たら（切身）1切						
	小学校	50					
	中学校	60					
	魚卵にご注意ください。						
	にんにく	0.4					
	しょうが	0.4					
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆				
	塩	0.1					
	日本酒	1					
	片栗粉	6					
	なたね油	4					
みんなに届け 地元野菜のおかか和え	菜の花	10					
	小松菜	8					
	キャベツ	10					
	にんじん	5					
	濃口しょうゆ	1.7	小麦・大豆				
	上白糖	0.1					
	糸かつお	0.2					
ほっとする 京みず菜のみそ汁	鶏肉	10	鶏肉				
	大根	25					
	にんじん	15					
	油揚げ	8	大豆				
	水菜	10					
	青ねぎ	3					
	白みそ	6	大豆				
	信州みそ	5	大豆				
	削り節	2					

2月28日（火曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
チンジャオロース		
チンゲンサイのスープ		
牛乳		

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	アレルゲン	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					
チンジャオロース	豚肉	30	豚肉				
	しょうが	1					
	にんにく	0.2					
	ごま油	0.2	ごま				
	赤パプリカ	10					
	青ピーマン	10					
	たけのこ水煮	20					
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆				
	日本酒	2					
	オイスターソース	1	小麦・大豆				
	三温糖	1					
	ごま油	0.2	ごま				
	片栗粉	0.3					
チンゲンサイのスープ	ベーコン	10	豚肉				
	チンゲンサイ	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					
	日本酒	0.5					
	ごま油	0.2					

アレルゲン表記欄の「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。

通常食が食べられない場合は、
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。