

令和4年度 3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)	かに団子	魚肉(助宗たら、砂糖、ソルビトール、食塩)32.41 魚肉(イトヨリダイ、砂糖、食塩)21.61 かに身(ポイル紅ズワイガニ(かに))10.80 馬鈴薯澱粉(じゃがいも)5.40 食塩(海水、にがり)1.51 かにエキス(かにエキス(かに)、砂糖、食塩、澱粉(ワキシートウモロコシ)、酵母エキス)1.08 酵母エキスH0.16 水27.03					かに		卵・乳・小麦・えび・いか・ごま・大豆・やまいも	
A3日(金曜) B2日(木曜)	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	
	ひなまつりゼリー	水あめ12.6 砂糖5.7 粉あめ5.3 ぶどう糖5.3 豆乳クリーム(大豆)2.6 いちご2.2 還元水あめ2.0 果糖0.3 りんご果汁(還元)(りんご)0.2 寒天0.1 水61.9 ゲル化剤0.8 加工デンプン0.3 炭酸Ca0.3 酸味料0.2 香料0.1 乳酸Ca0.1 着色料Φクエン酸鉄Na(0.010)Φ						大豆・りんご	卵・乳・小麦	
AB6日(月曜)	うどん	(配合割合記載なし)小麦粉(小麦) 食塩			小麦				記載なし	
A8日(水曜) B7日(火曜)	味付けのり	乾のり(のり)70.00 砂糖(さとうきび、甜菜)9.85 食塩(海水)3.24 みりん(もち米、米、とうもろこし、さとうきび)2.89 昆布0.37 酵母エキス(酵母)0.50 かつお削り節(かつお)0.25 いりこ(カタクチイワシ)0.25 椎茸0.13 唐辛子0.06 (加水)12.46							原材料の海苔は、えび・かにの生息する海域で採取しています。	
A9日(木曜)幼稚園 AB16日(木曜)小学校	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	
A13日(月曜) B14日(火曜)	仙台麩	(配合割合記載なし)小麦粉(小麦) グルテン(小麦) 植物油(大豆油)(大豆)			小麦			大豆	コンタミなし	
	笹かまぼこ	魚肉55.1 でん粉(馬鈴薯)4.6 砂糖2.5 食塩1.6 植物油(コーン)0.9 発酵調味液0.7 ぶどう糖0.4 加工でん粉(タピオカ)1.2 ソルビトール0.5 pH調整剤製剤0.4 調味料(アミノ酸)0.1 水31.9 酵素製剤0.1							卵・乳・小麦・えび・かに	
A17日(金曜) B15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 ヘスベリジナーゼ(微生物抽出物、さとうきび、てんさい)0.03 塩酸 水酸化Na							記載なし	
AB23日(木曜)	たくあん	塩押しだいこん72.60 ぶどう糖果糖液糖(トウモロコシ、馬鈴薯)8.89 砂糖(甜菜)5.56 発酵調味料(甜菜、トウモロコシ、馬鈴薯)5.16 食塩4.10 醸造酢(トウモロコシ)1.53 たん白加水分解物(馬鈴薯)1.33 梅酢0.42 仕込水0.41							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:0774-72-2362 第二学校給食センター:0774-76-0031)



B 令和4年度 3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 (保護者氏名)	学校	給食センター	
		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。
アレルギー (鶏卵・うずら卵)	卵 ・ 乳 ・ 小麦 ・ えび ・ かに	その他 アレルギー	※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「○」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。

<給食最終日>

【小学校】
 ■6年生
3月16日(木)

 ■1~5年生
3月17日(金)

【中学校】
 ■木津中学校 3年生
3月1日(水)
 ※3月3日(金)から変更になりました。

 ■泉川中学校 3年生
3月3日(金)

 ■山城中学校 3年生
3月7日(火)
 ※2月28日(火)から変更になりました。

中学1、2年生の給食最終日については、
 各学校の行事予定をご確認ください。



3月1日(水曜)				3月2日(木曜)				3月3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	
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		ちらしずし	米	70		黒糖パン	黒糖パン	60	乳・小麦
かに団子のハリハリ鍋	かに	20	かに	さわらの西京焼き	さわら(切身)	50		ポークビーンズ	大豆水煮	20	
鶏肉の塩こうじ焼き	鶏肉	15	鶏肉	菜の花のすまし汁	菜の花	8		切干大根の ごまマヨサラダ	切干大根	4.5	
牛乳	牛乳			ひなまつりゼリー	ひなまつりゼリー	60	大豆・りんご	牛乳	牛乳		
ごはん	米	80		ちらしずし	米	70		黒糖パン	黒糖パン	60	乳・小麦
かに団子のハリハリ鍋	かに	20	かに	さわらの西京焼き	さわら(切身)	50		ポークビーンズ	大豆水煮	20	
鶏肉の塩こうじ焼き	鶏肉	15	鶏肉	菜の花のすまし汁	菜の花	8		切干大根の ごまマヨサラダ	切干大根	4.5	
牛乳	牛乳			ひなまつりゼリー	ひなまつりゼリー	60	大豆・りんご	牛乳	牛乳		

B

令和4年度 3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。

3月13日(月曜)				3月14日(火曜)				3月15日(水曜)				3月16日(木曜)				3月17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	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー	
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	75		ごはん	米	80		
いかのチリソース	いか 片栗粉 塩 なたね油 玉ねぎ 青ねぎ しょうが にんにく トマトケチャップ 濃口しょうゆ 日本酒 三温糖 なたね油 塩 トウバンジャン	55 4 0.1 5.5 8 3 0.2 0.17 8 0.7 1.2 0.4 0.12 0.04 0.02	いか	油麩井の具	仙台麩 鶏肉 玉ねぎ にんじん 青ねぎ 干し椎茸 濃口しょうゆ 三温糖 日本酒 みりん 削り節 片栗粉	5 30 35 7 7 0.8 5 1.6 1 0.5 1 0.2	小麦・大豆 鶏肉 小麦・大豆	麩除去 鶏肉の具 (小麦×)	にこにこポークカレー	豚肉 にんにく しょうが カレー粉 こしょう 塩 じゃがいも 玉ねぎ にんじん やさいかレー 濃口しょうゆ なたね油	30 0.25 0.25 0.08 0.01 0.1 50 50 15 14 0.5 0.2	豚肉	トマトソースハンバーグ	ハンバーグ1個 小学校 中学校 玉ねぎ にんにく トマト水煮 トマトケチャップ トマトビュレ 三温糖 濃口しょうゆ 塩 オリーブオイル	50 60 20 0.2 8 4 2.5 0.1 0.5 0.1 0.25	大豆・鶏肉・豚肉	お祝いデザート(小学校のみ)	いちごのジュレ	50	
トックスープ	鶏肉 白菜 にんじん 緑豆もやし 青ねぎ 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 塩 こしょう チキンブイヨン なたね油 ごま油	20 15 25 15 10 3 1.5 2.4 0.3 0.02 4 0.2 0.15	鶏肉	笹かまぼこのみそ汁	鶏肉 笹かまぼこ 大根 にんじん えのきたけ 青ねぎ 信州みそ 赤みそ 削り節	10 25 20 10 10 3 3.6 3.6 2	大豆	フルーツポンチ	黄桃缶 りんご缶 みかん缶 りんご カットゼリー マスカット カットゼリー	15 13 13 10 10	もも りんご	コンソメスープ	鶏肉 キャベツ じゃがいも 玉ねぎ にんじん コーン 小松菜 チキンブイヨン 薄口しょうゆ 塩 なたね油	10 10 15 25 10 5 8 5 1 0.6 0.2	鶏肉	けんちん汁	豆腐小 油揚げ 玉ねぎ にんじん ごぼう えのきたけ 突こんにゃく 青ねぎ 削り節 薄口しょうゆ 濃口しょうゆ 日本酒 塩	10 3 20 15 10 7 10 3 2 2.3 0.9 1.5 0.25	大豆	
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	75		ごはん	米	80		
いかに	片栗粉	4		油麩井の具	仙台麩	5	小麦・大豆	麩除去	にこにこポークカレー	豚肉	30	豚肉	トマトソースハンバーグ	ハンバーグ1個	50	大豆・鶏肉・豚肉	けんちん汁	豆腐小	10	
いかに	塩	0.1		油麩井の具	鶏肉	30	鶏肉	麩除去	にこにこポークカレー	にんにく	0.25	豚肉	トマトソースハンバーグ	小学校	60	大豆・鶏肉・豚肉	けんちん汁	油揚げ	3	
いかに	なたね油	5.5		油麩井の具	玉ねぎ	35		麩除去	にこにこポークカレー	しょうが	0.25	豚肉	トマトソースハンバーグ	中学校	20	大豆・鶏肉・豚肉	けんちん汁	玉ねぎ	20	
いかに	玉ねぎ	8		油麩井の具	にんじん	7		麩除去	にこにこポークカレー	カレー粉	0.08	豚肉	トマトソースハンバーグ	玉ねぎ	20	大豆・鶏肉・豚肉	けんちん汁	にんじん	15	
いかに	青ねぎ	3		油麩井の具	青ねぎ	7		麩除去	にこにこポークカレー	こしょう	0.01	豚肉	トマトソースハンバーグ	にんにく	0.2	大豆・鶏肉・豚肉	けんちん汁	ごぼう	10	
いかに	しょうが	0.2		油麩井の具	干し椎茸	0.8		麩除去	にこにこポークカレー	塩	0.1	豚肉	トマトソースハンバーグ	トマト水煮	8	大豆・鶏肉・豚肉	けんちん汁	えのきたけ	7	
いかに	にんにく	0.17		油麩井の具	濃口しょうゆ	5	小麦・大豆	麩除去	にこにこポークカレー	じゃがいも	50	豚肉	トマトソースハンバーグ	トマトケチャップ	4	大豆・鶏肉・豚肉	けんちん汁	突こんにゃく	10	
いかに	トマトケチャップ	8		油麩井の具	三温糖	1.6	小麦・大豆	麩除去	にこにこポークカレー	玉ねぎ	50	豚肉	トマトソースハンバーグ	トマトビュレ	2.5	大豆・鶏肉・豚肉	けんちん汁	青ねぎ	3	
いかに	濃口しょうゆ	0.7	小麦・大豆	油麩井の具	日本酒	1		麩除去	にこにこポークカレー	にんじん	15	豚肉	トマトソースハンバーグ	三温糖	0.1	大豆・鶏肉・豚肉	けんちん汁	削り節	2	
いかに	日本酒	1.2		油麩井の具	みりん	0.5		麩除去	にこにこポークカレー	やさいかレー	14	豚肉	トマトソースハンバーグ	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆	けんちん汁	薄口しょうゆ	2.3	
いかに	三温糖	0.4		油麩井の具	削り節	1		麩除去	にこにこポークカレー	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆	トマトソースハンバーグ	塩	0.1	小麦・大豆	けんちん汁	濃口しょうゆ	0.9	
いかに	なたね油	0.12		油麩井の具	片栗粉	0.2		麩除去	にこにこポークカレー	なたね油	0.2	小麦・大豆	トマトソースハンバーグ	オリーブオイル	0.25	小麦・大豆	けんちん汁	日本酒	1.5	
いかに	塩	0.04		油麩井の具				麩除去	にこにこポークカレー				トマトソースハンバーグ				けんちん汁	塩	0.25	
いかに	トウバンジャン	0.02		油麩井の具				麩除去	にこにこポークカレー				トマトソースハンバーグ				けんちん汁			
トックスープ	鶏肉	15	鶏肉	笹かまぼこのみそ汁	鶏肉	10	鶏肉	フルーツポンチ	黄桃缶	15	もも	コンソメスープ	鶏肉	10	鶏肉	けんちん汁	豆腐小	10		
トックスープ	白菜	25		笹かまぼこのみそ汁	笹かまぼこ	25		フルーツポンチ	りんご缶	13	りんご	コンソメスープ	キャベツ	10		けんちん汁	油揚げ	3		
トックスープ	にんじん	15		笹かまぼこのみそ汁	大根	20		フルーツポンチ	みかん缶	13		コンソメスープ	じゃがいも	15		けんちん汁	玉ねぎ	20		
トックスープ	緑豆もやし	10		笹かまぼこのみそ汁	にんじん	10		フルーツポンチ	りんご	10	りんご	コンソメスープ	玉ねぎ	25		けんちん汁	にんじん	15		
トックスープ	青ねぎ	3		笹かまぼこのみそ汁	えのきたけ	10		フルーツポンチ	カットゼリー	10	りんご	コンソメスープ	にんじん	10		けんちん汁	ごぼう	10		
トックスープ	濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆	笹かまぼこのみそ汁	青ねぎ	3		フルーツポンチ	マスカット	10		コンソメスープ	コーン	5		けんちん汁	えのきたけ	7		
トックスープ	薄口しょうゆ	2.4	小麦・大豆	笹かまぼこのみそ汁	信州みそ	3.6	大豆	フルーツポンチ	カットゼリー			コンソメスープ	小松菜	8		けんちん汁	突こんにゃく	10		
トックスープ	塩	0.3		笹かまぼこのみそ汁	赤みそ	3.6	大豆	フルーツポンチ				コンソメスープ	チキンブイヨン	5	鶏肉	けんちん汁	青ねぎ	3		
トックスープ	こしょう	0.02		笹かまぼこのみそ汁	削り節	2		フルーツポンチ				コンソメスープ	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆	けんちん汁	削り節	2		
トックスープ	チキンブイヨン	4	鶏肉	笹かまぼこのみそ汁				フルーツポンチ				コンソメスープ	塩	0.6		けんちん汁	薄口しょうゆ	2.3		
トックスープ	なたね油	0.2		笹かまぼこのみそ汁				フルーツポンチ				コンソメスープ	なたね油	0.2		けんちん汁	濃口しょうゆ	0.9		
トックスープ	ごま油	0.15	ごま	笹かまぼこのみそ汁				フルーツポンチ				コンソメスープ				けんちん汁	日本酒	1.5		

