

令和4年度 11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
AB4日(金曜)	水餃子	キャベツ17.7 豚肉11.5 鶏肉8.0 豚脂(豚肉)3.5 ねぎ1.0 しょうがペースト0.7 植物油脂(ごま)0.7 みりん0.5 清酒0.3 小麦粉(小麦)21.0 ミックス粉(米粉、植物油脂、製造用剤、安定剤)1.9 植物性たん白(小麦)0.3 大豆粉(大豆)0.2 水16.8 調味料15.9 調味料内訳【しょうゆ(小麦・大豆)1.7 食塩0.4 砂糖0.3 ポークエキス(豚肉)0.2 香辛料Φ 加エデンブン11.5 トレハロース1.2 炭酸Ca0.3 安定剤0.3 ビロリン酸鉄Φ pH調整剤Φ】			小麦			大豆・鶏肉・豚肉・ごま	卵・乳・えび・かに	
A8日(火曜) B7日(月曜)	ミニフィッシュ	いりこ(片口いわし)93.3 澱粉加水分解物(とうもろこし)3.35 砂糖(さとうきび、甜菜)3.35							小麦・乳・大豆・ごま・アーモンド 本品で使用している 片口いわしは、えび、 かにを食べています。	
A14日(月曜) B15日(火曜)	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							無し	
A15日(火曜) B14日(月曜)	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、甘薯澱粉、馬鈴薯澱粉、 さとうきび、甜菜)9.8900 ビクルス[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 乾燥バセリ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	
AB16日(水曜)	鮭一塩	鮭99.00 食塩1.00						さけ	記載なし	
A22日(火曜) B21日(月曜)	たら澱粉付き	スケソウタラ90 澱粉(コーンスターチ)7 澱粉(じゃがいも)3							同一施設内のコンタミ ネーションは洗浄を もって無しとします。	
A24日(木曜) B25日(金曜)	りんごジャム	りんご48.68 水あめ(トウモロコシ、馬鈴薯)28.98 砂糖(てん菜)18.97 ゲル化剤(ペクチン)0.55 酸味料[クエン酸(てん菜、トウモロコシ)]0.26 酸化防止剤[VC(トウモロコシ)(りんごに由来)]0.05 仕込み水2.51						りんご	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 11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。	
アレルギー	卵 ・ 乳 ・ 小 麦 ・ え び ・ か に (鶏卵・うずら卵)	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。

[illegible]

B
令和4年度 11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。

11月7日(月曜)				11月8日(火曜)				11月9日(水曜)				11月10日(木曜)				11月11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	通常食		除去食・代替食	記入欄
ごはん				ごはん				ごはん				キムチチャーハン				味付けパン		代替:ごはん (乳・小麦×)	
くじらの オーロラソース				じゃが豚キムチ				鶏肉の七味焼き				鶏の唐揚げ				豚肉と白菜の クリーム煮		代替:豚肉と白菜 のコンソメ煮 (乳・小麦×)	
切干大根のみそ汁								茎わかめの炒め煮											
ミニフィッシュ				もやしのナムル				豚汁				春雨スープ				レモン風味のサラダ			
牛乳				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	
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		ごはん	米	80		キムチチャーハン	米	63		味付けパン	味付けパン	60	乳・小麦
													濃口しょうゆ	1.2	小麦・大豆				
													塩	0.12					
													ごま油	0.6	ごま				
													チキンブイヨン	2	鶏肉				
													豚肉	13	豚肉				
													白菜キムチ	14					
													玉ねぎ	10					
													にんじん	5					
													青ねぎ	3					
													しょうが	0.4					
													にんにく	0.3					
くじらの オーロラ ソース	くじら肉	50		じゃが 豚キムチ	豚肉	20	豚肉	鶏肉の 七味焼き	鶏肉	1	鶏肉	鶏肉の 唐揚げ	鶏肉	50	鶏肉	豚肉と 白菜の クリーム煮	豚肉	25	豚肉
	しょうが	1			じゃがいも	60			じゃがいも	60			塩	0.12			白菜	50	白菜
	日本酒	1.2			白菜キムチ	13			玉ねぎ	40			ごま油	0.6	ごま		玉ねぎ	20	玉ねぎ
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆		にんじん	15			しょうが	0.1			チキンブイヨン	2	鶏肉		じゃがいも	30	じゃがいも
	塩	0.1			突こんにやく	15			にんにく	0.3			豚肉	13	豚肉		にんじん	15	にんじん
	片栗粉	6			にら	3			青ねぎ	3			白菜キムチ	14			小松菜	5	小松菜
	なたね油	5			濃口しょうゆ	2.7	小麦・大豆		濃口しょうゆ	3.5	小麦・大豆		玉ねぎ	10			小麦粉	3.6	小麦
	トマトケチャップ	11			薄口しょうゆ	1.8	小麦・大豆		三温糖	1.2			にんにく	0.3			有塩バター	3.6	乳
	濃口しょうゆ	1.2	小麦・大豆		三温糖	1.57			日本酒	0.1			濃口しょうゆ	0.43	小麦・大豆		牛乳	20	乳
	三温糖	0.9			日本酒	0.9			ごま油	0.1	ごま		塩	0.25			脱脂粉乳	2.5	乳
	赤ワイン	0.6			ごま油	0.3	ごま		七味唐辛子	0.02	ごま		こしょう	0.01			塩	0.8	
									白いりごま	1.2	ごま		日本酒	0.18			こしょう	0.01	こしょう
													ごま油	0.25	ごま		日本酒	0.5	日本酒
													みりん	0.07			なたね油	0.4	なたね油
切干大根の みそ汁	切干大根	3		もやしの ナムル	緑豆もやし	35		茎わかめの 炒め煮	茎わかめ(乾)	1.4		鶏の唐揚げ	鶏肉	50	鶏肉	レモン風味の サラダ	ツナ油漬	8	
	油揚げ	8	大豆		にんじん	5			しらす干し	2.1			塩	0.25			キャベツ	25	
	じゃがいも	15			小松菜	5			白いりごま	0.6	ごま		こしょう	0.01			にんじん	5	
	しめじ	8			白すりごま	0.5	ごま		ごま油	0.15	ごま		濃口しょうゆ	2	小麦・大豆		コーン	5	
	にんじん	10			白いりごま	0.3	ごま		濃口しょうゆ	0.8	小麦・大豆		しょうが	0.5			薄口しょうゆ	1	小麦・大豆
	青ねぎ	3			米酢	0.5			日本酒	0.3			にんにく	0.25			濃口しょうゆ	0.07	小麦・大豆
	削り節	2			濃口しょうゆ	0.4	小麦・大豆		三温糖	0.48			片栗粉	11			レモン果汁	1	
	信州みそ	3.6	大豆		ごま油	0.3	ごま						なたね油	5			上白糖	0.1	
	赤みそ	3.6	大豆		塩	0.28											なたね油	0.4	
ミニフィッシュ	ミニフィッシュ 1個	5		豚汁	豚肉	15	豚肉	春雨スープ	豚肉	10	豚肉	春雨スープ	豚肉	10	豚肉	春雨スープ	豚肉	10	豚肉
					油揚げ	8	大豆		白菜	20			白菜	20			白菜	20	
					突こんにやく	15			緑豆もやし	15			玉ねぎ	15			玉ねぎ	15	
					大根	20			にんじん	10			にんじん	10			にんじん	10	
					にんじん	10			ごぼう	3			青ねぎ	3			青ねぎ	3	
					ごぼう	3			干し椎茸	0.3			しょうが	0.3			干し椎茸	0.3	
					青ねぎ	3			信州みそ	3.6	大豆		春雨	3			春雨	3	
					信州みそ	3.6	大豆		チキンブイヨン	5	鶏肉		チキンブイヨン	5	鶏肉		チキンブイヨン	5	鶏肉
					削り節	2			濃口しょうゆ	1.26	小麦・大豆		濃口しょうゆ	1.26	小麦・大豆		濃口しょうゆ	1.26	小麦・大豆
					日本酒	0.5			塩	0.7			塩	0.7			塩	0.7	
									こしょう	0.01			こしょう	0.01			こしょう	0.01	
									ごま油	0.2	ごま		ごま油	0.2	ごま		ごま油	0.2	ごま
									なたね油	0.3			なたね油	0.3			なたね油	0.3	
									日本酒	0.5			日本酒	0.5			日本酒	0.5	

☆ 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

*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。

[illegible]

B
令和4年度 11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

食パンとりんごジャムは、セットでの提供となります。乳・小麦アレルギー対応食については、ごはんとふりかけの提供となり、りんごジャムの提供はありません。

※りんごジャムが食べられない場合は、食パンのみの提供となります。

※りんごジャムが食べられない場合は、食パンのみの提供となります。

＜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。

[illegible]

☆ 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 11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。

11月28日(月曜)					11月29日(火曜)					11月30日(水曜)										
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			
麦ごはん							ごはん(少なめ)						ごはん							
ピリ辛豚みそ丼の具							ちくわのいそべ揚げ				代替:小麦除去ちくわのいそべ揚げ(小麦×)		筑前煮							
中華スープ							あんかけうどん				代替:米麺のあんかけうどん(小麦×)		梅肉和え							
牛乳							牛乳						牛乳							
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			
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		ごはん	米	65		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん				
	おおむぎ	10																		
ピリ辛豚みそ丼の具	豚肉	30	豚肉	ちくわのいそべ揚げ	焼きちくわ			小麦除去ちくわのいそべ揚げ(小麦×)	焼きちくわ			筑前煮	鶏肉	30	鶏肉					
	玉ねぎ	35			小学校1〜3年				小学校1〜3年				大根	40						
	にんじん	8			1本	25			1本	25			にんじん	15						
	たけのこ水煮	8			小学校4〜6年				小学校4〜6年				ごぼう	15						
	にら	2			2本	50			2本	50			さといも	15						
	干し椎茸	0.3			中学校 2本	50			中学校 2本	50			れんこん	10						
	しょうが	0.5			小麦粉	9	小麦				焼きちくわ		8							
	にんにく	0.1			青のり	0.1			青のり	0.1			色紙こんにゃく	10						
	塩	0.1			なたね油	4			なたね油	4			さやいんげん	5						
	トウバンジャン	0.15							片栗粉	9			たけのこ水煮	8						
	三温糖	1.3											三温糖	1.6						
	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆										濃口しょうゆ	2.4	小麦・大豆					
	日本酒	1											薄口しょうゆ	1.9	小麦・大豆					
	こしょう	0.01											塩	0.1						
	赤みそ	3.5	大豆										日本酒	0.5						
	濃口しょうゆ	0.9	小麦・大豆										なたね油	0.3						
中華スープ	みりん	1		あんかけうどん	うどん	45	小麦	米麺のあんかけうどん(小麦×)				梅肉和え								
	ごま油	0.15	ごま		鶏肉	20	鶏肉		鶏肉	20	鶏肉		緑豆もやし	30						
	片栗粉	0.8			焼きかまぼこ	8			焼きかまぼこ	8			小松菜	5						
					白菜	25			白菜	25			にんじん	5						
					ほうれん草	8			ほうれん草	8			コーン	5						
					にんじん	10			にんじん	10			梅肉ペースト	1.2						
					干し椎茸	0.3			干し椎茸	0.3			米酢	1						
					えのきたけ	5			えのきたけ	5			濃口しょうゆ	1.3	小麦・大豆					
					青ねぎ	5			青ねぎ	5			上白糖	0.4						
					しょうが	0.5			しょうが	0.5			ごま油	0.1	ごま					
					薄口しょうゆ	3.8	小麦・大豆		薄口しょうゆ	3.8	小麦・大豆									
					みりん	0.5			みりん	0.5										
					削り節	2			削り節	2										
					日本酒	0.6			日本酒	0.6										
					塩	0.1			塩	0.1										
					片栗粉	0.5			片栗粉	0.5										
									ライスバスタ	22.5										

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。

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。