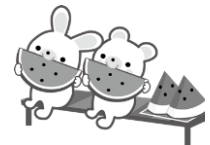


令和4年度 8.9月 月間使用食品配合表

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
AB8/30(火曜)	いりこ菜めし	塩蔵青菜(広島菜、京菜、大根葉)60.4 砂糖15.0 食塩10.6 しらす7.1 ごま3.7 酵母エキス1.6 鯉削り節粉末1.0 昆布エキス0.2 加工でん粉0.4 酸化防止剤(ビタミンE)0.1未満						ごま	しらすは、えび、かにが混ざる漁法で捕獲しています。	
	お米のささみカツ	鶏肉(ささみ)59.28 <衣>ポテトフレーク6.63 米パン粉6.63 食塩0.06 香辛料0.01 でん粉0.01 植物繊維0.01 酵母エキス0.00 水8.40 砂糖1.60 植物油(なたね油、パーム油)0.83 食塩0.50 粉末状大豆たん白(大豆)0.47 香辛料0.24 酵母エキス0.24 加工でん粉2.83 増粘剤(加工でん粉)0.19 水12.07						鶏肉・大豆	乳成分・卵・小麦・豚肉・ごま	アレルギー代替食で使用
A9/1日(木曜) B9/2日(金曜)	ブルーベリージャム	糖類(水あめ)、糖類(砂糖)53.40 ブルーベリー33.10 水11.95 ゲル化剤(ペクチン)1.10 酸味料0.45							記載なし	
A9/9日(金曜) B9/8日(木曜)	十五夜ゼリー	[みかんゼリー] うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)37.0 砂糖・ぶどう糖果糖液糖11.9 砂糖5.5 ぶどう糖3.7 水31.5 乳酸Ca0.8 ゲル化剤(増粘多糖類)0.4 ビタミンC0.1 酸味料0.1 クエン酸鉄Na使用 香料使用 [モチーフ] 水あめ1.1 砂糖・ぶどう糖果糖液糖1.1 ぶどう果汁(濃縮還元)0.4 砂糖0.3 粉末油脂0.2 寒天0.1 水5.8 乳化剤使用 ゲル化剤(キサンタンガム)使用 香料使用							記載なし	
A9/14日(水曜) B9/13日(火曜)	バジルペースト	バジル41.00 オリーブ油41.00 水18.00							記載なし	
A9/22日(木曜) B9/21日(水曜)	さば一塩	サバ98.00 塩2.00						さば	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。	
A9/29日(木曜) B9/30日(金曜)	ちゃんぽん麺	小麦粉38.3 かんすい0.3 クチナシ色素0.02 水61.38			小麦				卵	
A9/30日(金曜) B9/29日(木曜)	たら澱粉付	助宗タラ94.00 澱粉(コーンスターチ)6.00							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。	

※ 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8. 9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
(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	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。

<お知らせ> 給食開始日 ■全小学校 8月31日(水) ■全中学校 8月30日(火) 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。	8月30日(火曜)			8月31日(水曜)			9月1日(木曜)			9月2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
	いりこ菜めし			麦ごはん			キムチチャーハン			食パン +ブルーベリージャム	代替:ごはん (乳・小麦×) +ふりかけ (のりかつお)	
	かき揚げ	代替:お米の ささみカツ (小麦×)		ポーク丼の具			鶏の塩唐揚げ					
	キャベツのみそ汁			わかめスープ			春雨スープ				豚肉のケチャップ炒め	
	牛乳			牛乳			牛乳			コンソメスープ		
										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
	いりこ菜めし	米 80			麦ごはん	米 70			キムチチャーハン	米 63		
		いりこ菜めし 2	ごま			おむぎ 10				濃口しょうゆ 1.2	小麦・大豆	
	かき揚げ	玉ねぎ 12		お米のささみカツ 1個	60	鶏肉・大豆			キムチチャーハン	濃口しょうゆ 0.12		
		にんじん 10		中学校						ごま油 0.6	ごま	
		焼きちくわ 10		なたね油 5						チキンフイヨン 2	鶏肉	
		ごぼう 15								豚肉 13	豚肉	
		小麦粉 7	小麦							白菜キムチ 14		
		片栗粉 3								玉ねぎ 10		
		塩 0.25								にんじん 5		
		なたね油 5								青ねぎ 3		
		小麦粉 2	小麦							しょうが 0.4		
										にんにく 0.3		
	キャベツ	25								塩 0.25		
	玉ねぎ	20								ごしょう 0.01		
	にんじん	10								濃口しょうゆ 0.43	小麦・大豆	
	しめじ	8	大豆							日本酒 0.18		
	油揚げ	8								ごま油 0.25	ごま	
	青ねぎ	3								みりん 0.07		
	信州みそ	3.6	大豆							三温糖 0.07		
	赤みそ	3.6	大豆							鶏肉 1切	鶏肉	
	削り節	2								小学校 50		
										中学校 60		
										塩 0.35		
										日本酒 0.85		
										三温糖 0.42		
										にんにく 0.35		
										ごま油 0.5	ごま	
										片栗粉 10		
										なたね油 5.5		
										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		
										チキンフイヨン 5	鶏肉	
										濃口しょうゆ 1.26	小麦・大豆	
										塩 0.7		
										ごしょう 0.01		
										ごま油 0.2	ごま	
										なたね油 0.3		
										日本酒 0.5		

食パンとブルーベリージャムは、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、ブルーベリージャムの提供はありません。 ※ブルーベリー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。

B
令和4年度8. 9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。

9月5日(月曜)				9月6日(火曜)				9月7日(水曜)				9月8日(木曜)				9月9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							
ごはん												ごはん												コッペパン				代替:ごはん (乳・小麦×)											
豚じゃが				ゴーヤチャンプルー				除去:卵除去 ゴーヤチャンプルー (卵×)				にこにこ夏野菜カレー												あじのごまみそ焼き				チキンとポテトの ハーブ炒め											
																								月見汁															
切干大根の酢の物												さっぱりツナサラダ												十五夜ゼリー				レタススープ											
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											
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	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		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80									
	豚肉	20	豚肉							鶏肉	30		鶏肉																										
	じゃがいも	65								にんにく	0.25																												
	玉ねぎ	40								しょうが	0.25																												
	にんじん	20								カレー粉	0.08																												
	糸こんにゃく	20								豆腐 大	15		大豆																										
	さつま揚げ	10								キャベツ	15																												
	三温糖	1								玉ねぎ	12																												
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆							にんじん	7																												
	日本酒	0.6								にんにく	0.2																												
	なたね油	0.3								しょうが	0.3																												
	三温糖	2								日本酒	0.4																												
	みりん	1								三温糖	1.1																												
	濃口しょうゆ	2.7	小麦・大豆							濃口しょうゆ	2		小麦・大豆																										
	薄口しょうゆ	1.6	小麦・大豆							オイスターソース	0.4		小麦・大豆																										
							塩	0.15																															
							こしょう	0.01																															
							ごま油	0.14	ごま																														
							なたね油	0.14																															
							片栗粉	0.4																															
切干大根の酢の物	きゅうり	20		鶏肉のフォー	フォー	10		さっぱりツナサラダ	ツナ油漬	8		月見汁	鶏肉	10	鶏肉	十五夜ゼリー	十五夜ゼリー	30		十五夜ゼリー	十五夜ゼリー	30		十五夜ゼリー	十五夜ゼリー	30													
	切干大根	2.5							鶏肉	20	鶏肉																												
	にんじん	5							玉ねぎ	15																													
	上白糖	1.82							緑豆もやし	15																													
	米酢	2.4							チンゲンサイ	8																													
	薄口しょうゆ	1.3	小麦・大豆						にんじん	8																													
	塩	0.1							チキンブイヨン	6	鶏肉																												
	白いりごま	0.9	ごま						薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆																												
	白すりごま	0.9	ごま						塩	0.3																													
									こしょう	0.01																													
									なたね油	0.2																													

B

令和4年度8. 9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引き、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]

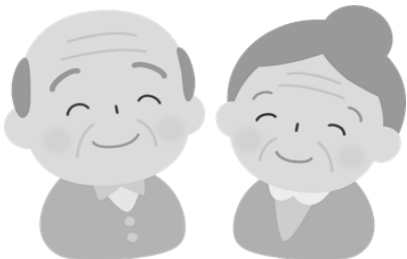
B

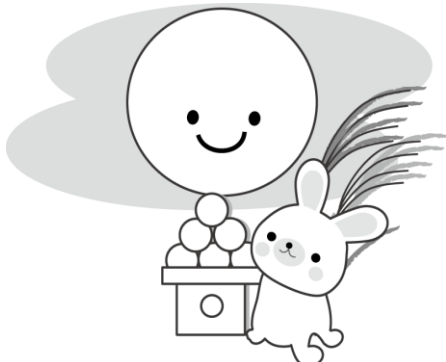
令和4年度8. 9月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

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。

9月19日(月曜)				9月20日(火曜)				9月21日(水曜)				9月22日(木曜)				9月23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			
敬老の日																秋分の日							
ごはん								ごはん								ごはん							
豆腐のうま煮								さばの塩焼き								ハッシュドポーク							
きゅうりの香り漬け								具だくさんみそ汁								フルーツ白玉							
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			
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				
敬老の日	ごはん	米	80					ごはん	米	80			ごはん	米	80								
	豆腐	焼き豆腐	25	大豆				さばの塩焼き	さば(切身) 1切			ハッシュドポーク	豚肉	25	豚肉								
	のうま煮	絹厚揚げ	20	大豆																			
		豚肉	20	豚肉																			
		なたね油	0.3																				
		玉ねぎ	47																				
		にんじん	22																				
		青ねぎ	4																				
		しょうが	0.5																				
		濃口しょうゆ	4.5	小麦・大豆																			
		薄口しょうゆ	3	小麦・大豆																			
		三温糖	2.5																				
		日本酒	0.5																				
		片栗粉	1.5																				
		削り節	1.5																				
	秋分の日	きゅうり	35						具だくさんみそ汁	油揚げ	5	大豆	フルーツ白玉	黄桃缶	20	もも							
		白いりごま	0.3	ごま						大根	20												
		濃口しょうゆ	2.5	小麦・大豆						緑豆もやし	15												
米酢		0.8							突こんにやく	15													
上白糖		0.4							にんじん	10													
ごま油		0.4	ごま						しめじ	5													
塩		0.1							青ねぎ	3													
ラー油		0.08	ごま						信州みそ	3.6	大豆												
									赤みそ	3.6	大豆												
									削り節	2													





☆ 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8. 9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。																																					
9月26日(月曜)				9月27日(火曜)				9月28日(水曜)				9月29日(木曜)																									
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																					
ごはん								ごはん				ごはん				小型パン				代替:ごはん (乳・小麦×)																	
賀茂なすの 肉みそあんかけ								鶏肉の一味焼き				カミカミ豚キムチ				白身魚の 野菜あんかけ				ジャージャー麺				代替:米麺の ジャージャー麺 (小麦×)													
				紫ずきん																																	
すまし汁								玉ねぎのみそ汁								豚汁								レモン和え													
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									
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	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		ごはん	米	80		ごはん	米	80		小型パン	小型パン	30	乳・小麦	ごはん (乳・小麦×)	米	65											
	賀茂なす	55			鶏肉	鶏肉			豚肉	30	豚肉		たら	濃粉付			白身魚の野菜あんかけ	1切			白身魚の野菜あんかけ	1切															
	なたね油	6.6			小学校	50			ごぼう	13			(切身)	1切			にんじん	8			小学校	50															
	豚ひき肉	25	豚肉		中学校	60			にんじん	8			小学校	50			玉ねぎ	15			中学校	60															
	玉ねぎ	15			しょうが	0.1			白菜キムチ	15							しょうが	0.2																			
	にんじん	5			日本酒	0.33			たけのこ水煮	10							しょうが	0.2																			
	しょうが	0.3			青ねぎ	3			青ねぎ	3							日本酒	0.3																			
	青ねぎ	1.5			にんにく	0.3			塩	0.1							三温糖	0.7																			
	日本酒	0.35			一味唐辛子	0.01			ごま油	0.15	ごま						濃口しょうゆ	1.8	小麦・大豆																		
	三温糖	0.7			三温糖	1.2			にんにく	0.2							しょうが	0.2																			
	みりん	0.25			濃口しょうゆ	3.5	小麦・大豆		ごま油	0.1	ごま						濃口しょうゆ	1.8	小麦・大豆																		
	濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆			白いりごま	1		ごま								濃口しょうゆ	1.8	小麦・大豆																		
	赤みそ	3	大豆																																		
	塩	0.1																																			
片栗粉	0.46																																				
削り節	0.3																																				
なたね油	0.1																																				
すまし汁	豆腐 小	20	大豆		紫ずきん	紫ずきん	9.5		大豆	中華スープ	鶏肉		15	鶏肉	豚汁		豚肉	15	豚肉		レモン和え	キャベツ	30														
	焼きかまぼこ	10				塩	0.03				玉ねぎ		20				油揚げ	10	大豆			にんじん	7.5														
	玉ねぎ	25									小松菜		8				干し椎茸	0.3				突こんにやく	15				ちりめんじゃこ	2.3									
	にんじん	10									にんじん		10				青ねぎ	3				大根	20				レモン果汁	0.45									
	えのきたけ	5									干し椎茸		0.3				薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆			しょうが	0.2				濃口しょうゆ	0.83	小麦・大豆								
	青ねぎ	3									青ねぎ		3				塩	0.28				ごま油	0.3		ごま												
	干し椎茸	0.3																																			
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆																																		
	塩	0.21																																			
	削り節	2																																			