

令和4年度 10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
A10/7(金曜) B10/6(木曜)	さんま澱粉付き	さんま93 馬鈴薯でん粉7							えび・小麦・いか・さば・ さけ・大豆・ごま	
AB10/19(水曜)	りんご	りんご100.0 酸化防止剤(V.C)(0)						りんご	オレンジ・もも・バナナ・ キウイフルーツ・大豆・ ゼラチン	
A10/20(木曜) B10/21(金曜)	春巻き	豚肉18.47 野菜18.00(にんじん7.53 たまねぎ7.05 キャベツ3.42) 植物油脂(大豆)3.85 豚脂(豚肉)2.05 しょうゆ(小麦・大豆)1.64 はるさめ1.37 でん粉1.37 しょうがペースト1.10 小麦粉(小麦)1.08 ポークブイヨン(豚肉)1.03 ショートニング(大豆)0.97 ポークエキス (豚肉)0.68 発酵調味料0.68 酵母エキス0.41 砂糖0.34 乾燥しいた け0.27 たん白加水分解物(小麦)0.07 香辛料0.03 [皮]小麦粉(小麦)24.45 植物油脂(大豆)3.21 米粉1.86 粉あめ1.39 ショートニング(大豆)0.81 食塩0.35 ソルビトール1.39 クエン酸鉄 Na0.09 乳化剤0.07 増粘剤0.01 (キサンタンガム0.01) 水12.96			小麦			大豆・豚肉	無し	

※ 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 10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
(鶏卵・うずら卵)

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。

10月3日(月曜)				10月4日(火曜)				10月5日(水曜)				10月6日(木曜)				10月7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		通常食		除去食・代替食	
ごはん						ごはん						吹き寄せごはん				小型パン		代替:ごはん (乳・小麦×)	
こぎつね丼の具						豚肉と大根の中華煮						さんまのかば焼き				和風きのこ スパゲティ		代替:米麺の和風 きのこスパゲティ (小麦×)	
ほうれん草のみそ汁						もやしのナムル						秋野菜のみそ汁				ごぼうのごまマヨサラダ			
牛乳						牛乳						牛乳				牛乳			
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		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		吹き寄せごはん	米	65		小型パン	小型パン	30	乳・小麦
													えだまめ	8	大豆				
													だし昆布	0.08					
													薄口しょうゆ	1.8	小麦・大豆				
													日本酒	1.5					
													塩	0.18					
													鶏肉	10	鶏肉				
													にんじん	8					
													しめじ	5					
													薄口しょうゆ	1.8	小麦・大豆				
こぎつね丼の具	鶏肉	20	鶏肉	豚肉と大根の中華煮	豚肉	35	豚肉	きのこソースハンバーグ 1個	ハンバーグ	50	大豆・鶏肉・豚肉	さんまのかば焼き 1枚	さんま	50		和風きのこスパゲティ	スパゲティ	25	小麦
	油揚げ	25	大豆		絹厚揚げ	25	大豆		小学校	60			にんにく	0.2			塩	0.1	
	玉ねぎ	35			大根	50			中学校	15			みりん	0.3			ベーコン	5	豚肉
	にんじん	5			にんじん	20			玉ねぎ	6			日本酒	0.2			鶏肉	30	鶏肉
	しょうが	0.2			玉ねぎ	15			えのきたけ	4			塩	0.05			玉ねぎ	60	
	三温糖	1			干し椎茸	0.3			トマトケチャップ	6			なたね油	0.2			にんじん	10	
	日本酒	1			しょうが	0.5			ウスターソース	2			にんにく	0.2			えのきたけ	6	
	みりん	1.2			にんにく	0.1			日本酒	1			しいたけ	3			しめじ	15	
	塩	0.4			チキンブイヨン	5	鶏肉		濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆		にんにく	0.2			青ねぎ	3.5	
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆		濃口しょうゆ	2.5	小麦・大豆		三温糖	0.7			なたね油	0.8			なたね油	0.8	
ほうれん草のみそ汁	なたね油	0.2			薄口しょうゆ	1.3	小麦・大豆	野菜スープ	日本酒	2			みりん	1.3			濃口しょうゆ	1.9	小麦・大豆
					日本酒	2			玉ねぎ	25			三温糖	4			日本酒	0.5	
					三温糖	0.7			キャベツ	20			濃口しょうゆ	4	小麦・大豆		塩	0.67	
					なたね油	0.3			にんじん	10			しょうが	0.3			こしょう	0.02	
					ごま油	0.3	ごま		コーン	5			日本酒	1.82					
					塩	0.18			パセリ	0.3			みりん	0.4					
					片栗粉	1.5			チキンブイヨン	5	鶏肉		なたね油	4					
									薄口しょうゆ	1	小麦・大豆								
									塩	0.6									
									なたね油	0.2									
ほうれん草のみそ汁	豆腐 小	15	大豆	もやしのナムル	緑豆もやし	35		秋野菜のみそ汁	さつまいも	20		ごぼうのごまマヨサラダ	ツナ水煮	9					
	玉ねぎ	25			にんじん	5			油揚げ	6	大豆		ごぼう	18					
	じゃがいも	10			小松菜	5			大根	20			にんじん	7					
	にんじん	10			白すりごま	0.5	ごま		にんじん	10			きゅうり	9					
	ほうれん草	15			白いりごま	0.3	ごま		しめじ	8			ノンエッグマヨネーズ	5					
	信州みそ	3.7	大豆		米酢	0.5			えのきたけ	5			米酢	0.27					
	赤みそ	3.7	大豆		濃口しょうゆ	0.4	小麦・大豆		青ねぎ	3			塩	0.04					
	削り節	2			ごま油	0.3	ごま		信州みそ	3.6	大豆		白すりごま	0.9	ごま				
					塩	0.28			赤みそ	3.6	大豆								
									削り節	2									

B
令和4年度 10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。

10月10日(月曜)				10月11日(火曜)				10月12日(水曜)				10月13日(木曜)				10月14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												ごはん																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
揚げ鶏の レモンしょうゆ漬け												五目ビーフン				除去:えび除去 五目ビーフン (えび×)								厚揚げの そぼろあんかけ								鶏肉と じゃがいもの煮物																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
田舎みそ汁												わかめスープ												根菜のみそ汁												キャベツのごま酢和え																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
牛乳												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	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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
揚げ鶏の レモンしょうゆ漬け	鶏肉	50	鶏肉					五目ビーフン	豚肉	10	豚肉	えび除去五目ビーフン(えび×)	豚肉	10	豚肉	厚揚げのそぼろあんかけ	絹厚揚げ	35	大豆		鶏肉	30	鶏肉		鶏肉	30	鶏肉		じゃがいも	60			玉ねぎ	45			にんじん	20			色紙こんにやく	15			しょうが	1			さやいんげん	5			濃口しょうゆ	3	小麦・大豆		薄口しょうゆ	2	小麦・大豆		日本酒	0.6			三温糖	3			削り節	1			なたね油	0.2			塩	0.15																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		</

☆ 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 10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。																																							
10月17日(月曜)				10月18日(火曜)				10月19日(水曜)				10月20日(木曜)				10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								ごはん															
にこにこチキンカレー								さばのねぎみそ焼き								ごぼとん丼の具								豚肉のおろし炒め								春巻き				代替: 焼きフランク (小麦×)			
フレンチサラダ								たぬき汁								りんご								なめこ汁								スンドゥブチゲ							
牛乳								牛乳								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		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	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		麦ごはん	米	70		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80																	
	にこにこチキンカレー	鶏肉	30		鶏肉	さばのねぎみそ焼き	さば(切身) 1切		50	さば	ごぼとん丼の具		豚肉	25	豚肉		豚肉のおろし炒め	豚肉	40		豚肉	春巻き	春巻き 1本	50	小麦 大豆・豚肉	焼きフランク(小麦×)	ポークフランク 1本	50	豚肉										
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																																					
やさしいカレー		14																																					
濃口しょうゆ		0.5	小麦・大豆																																				
なたね油		0.2																																					
フレンチサラダ		チキンハム	10	鶏肉	たぬき汁		突こんにやく	20		具だくさんすまし汁		豆腐 小	20	大豆	なめこ汁	豆腐 小		15	大豆	スンドゥブチゲ	豚肉		10	豚肉															
	キャベツ	25																																					
	きゅうり	10																																					
	にんじん	5																																					
	米酢	1.4																																					
	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																																					

B
令和4年度 10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、太枠の記入欄へ并当持参「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。

10月24日(月曜)				10月25日(火曜)				10月26日(水曜)				10月27日(木曜)				10月28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				ねぶかめし				コッペパン				代替:ごはん (乳・小麦×)						
鶏肉のピリ辛焼き				酢鶏				肉みそおでん				あじのごま焼き				かぼちゃの クリームシチュー				代替:かぼちゃの ポトフ (乳・小麦×)						
キャベツのおかか和え				にら玉スープ				除食:卵除去 にらスープ (卵×)				小松菜ともやしの のり酢和え				じゃがいものみそ汁				海と畑のサラダ						
豆腐とわかめのみそ汁				牛乳				牛乳				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		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	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		ねぶかめし	米	70		コッペパン	コッペパン	60	乳・小麦	ごはん (乳・小麦×)	米	80				
鶏肉の ピリ辛 焼き	鶏肉 1切		鶏肉	酢鶏	鶏肉	35	鶏肉	肉みそおでん	合びき肉	20	牛肉・豚肉	あじ (切身) 1切	油揚げ	6	大豆	かぼちゃの クリーム シチュー	鶏肉	25	鶏肉	かぼちゃの ポトフ (乳・小麦×)	鶏肉	25	鶏肉			
	小学校	50			しょうが	0.1			絹厚揚げ	20	大豆		にんじん	10			じゃがいも	15			玉ねぎ	35		じゃがいも	15	
	中学校	60			濃口しょうゆ	1	小麦・大豆		さつま揚げ	10			色紙こんにやく	15			青ねぎ	12.5			かぼちゃ	30		玉ねぎ	35	
	にんにく	0.2			塩	0.1			大根	55			日本酒	2.2			薄口しょうゆ	5.5	小麦・大豆		にんじん	10		かぼちゃ	30	
	濃口しょうゆ	4	小麦・大豆		片栗粉	7.4			にんじん	25			みりん	3.3			だし昆布	0.1			グリーンピース	5		にんじん	10	
	三温糖	1			なたね油	4			さといも	20											小麦粉	4	小麦	グリーンピース	5	
	コチジャン	0.9	大豆		玉ねぎ	30			信州みそ	7	大豆		日本酒	1							有塩バター	4	乳			
	日本酒	1			にんじん	15			三温糖	1.4			薄口しょうゆ	0.12	小麦・大豆						脱脂粉乳	2.5	乳			
	みりん	1			青ピーマン	8			日本酒	1			塩	0.08							牛乳	20	乳			
					にんにく	0.2			トマトケチャップ	5.5			削り節	1								日本酒	1		日本酒	1
キャベツ のおかか 和え	キャベツ	25		米酢	にんにく	0.2		小松菜ともやしのり酢和え	ツナ油漬	10		じゃがいものみそ汁	しょうが	0.1		海と畑の サラダ	塩	0.7			塩	0.7				
	小松菜	4			米酢	1.1			大根	55			日本酒	2			ごしょう	0.01			ごしょう	0.01				
	にんじん	2.5			三温糖	1.5			にんじん	25			濃口しょうゆ	3.5	小麦・大豆		なたね油	0.2			なたね油	0.2				
	濃口しょうゆ	1.3	小麦・大豆		濃口しょうゆ	1.4	小麦・大豆		しょうが	0.1			みりん	1							薄口しょうゆ	0.3	小麦・大豆			
	花かつお	0.7			チキンブイヨン	0.7	鶏肉								白いりごま		1.3	ごま				コンソメ	0.1	鶏肉・豚肉		
豆腐と わかめ のみそ汁	豆腐 小	20	大豆	にら玉 スープ	鶏卵	20	卵	卵除去 にらス ープ (卵×)	ベーコン	5	豚肉		油揚げ	10	大豆		大豆水煮	8	大豆							
	油揚げ	8	大豆		ベーコン	5	豚肉		玉ねぎ	25			小松菜	15			玉ねぎ	25			ツナ油漬	10				
	玉ねぎ	20			にんじん	10			にんじん	10			緑豆もやし	20			青ねぎ	3			キャベツ	15				
	にんじん	10			にら	10			しょうが	0.2			にんじん	5			えのきたけ	5			きゅうり	5				
	青ねぎ	3			しょうが	0.2			チキンブイヨン	5	鶏肉		濃口しょうゆ	1.68	小麦・大豆		薄口しょうゆ	2			にんじん	5				
	わかめ(乾)	0.4			薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆		米酢	0.84			白いりごま	0.7	ごま		赤みそ	3.6	大豆		コーン	5				
	信州みそ	3.6	大豆		塩	0.28			刻みのり	0.5							煮干し	2			濃口しょうゆ	1.27	小麦・大豆			
	赤みそ	3.6	大豆		ごま油	0.15	ごま														米酢	1				
	削り節	2			塩	0.1															上白糖	0.63				
					片栗粉	0.5															なたね油	0.09				

★ 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 10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。

10月31日(月曜)

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
ごはん	米	80					
オイスターきんぴら	豚肉	30	豚肉				
中華風肉団子のスープ	ごぼう	30					
牛乳	にんじん	10					
	突こんにやく	10					
	しょうが	0.3					
	オイスターソース	2.5	小麦・大豆				
	濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆				
	日本酒	0.4					
	ごま油	0.2	ごま				
中華風肉団子のスープ	鶏豚肉団子	25	鶏肉・豚肉				
	白菜	20					
	にんじん	10					
	緑豆もやし	10					
	青ねぎ	3					
	チキンピュール	5	鶏肉				
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆				
	塩	0.25					
	ごま油	0.2	ごま				

アレルギー詳細献立表のアレルギー表記について

木津川市のアレルギー詳細献立表では、食品業者が提出する食品内容明細書（カルテ）をもとに、特定原材料（義務表示）「卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生」や特定原材料に準ずるもの21品目（推奨表示）（※注）について記載しています。

（※注）特定原材料に準ずるもの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」

上記以外のアレルギーについては、詳細献立表の「食品名」や別紙「年間・月間使用食品配合表」にて、内容をご確認ください。

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。