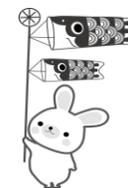


## 令和4年度 5月 月間使用食品配合表

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
AB2日(月曜)	かしわもち	小豆粒あん(小豆、砂糖、麦芽糖、寒天、食塩)40.00 米粉(うるち米)21.00 砂糖(甜菜)15.49 加工でん粉(キャッサバ)2.75 植物油脂(ココヤシ、パームヤシ)0.37 酵素製剤(大豆、とうもろこし)0.30 水20.09 柏葉(包材として)						大豆	小麦・乳・卵・ごま・やまいも・オレンジ	
A9日(月曜) B16日(月曜)	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)1.84 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)0.58 発酵調味料0.58 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1.85 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	
A10日(火曜) B11日(水曜)	郡上みそ	大豆32.96 大麦10.0 食塩12.0 米9.0 エチルアルコール3.0 加水33.0 その他(種こうじ等)0.04						大豆	小麦・くるみ・りんご・卵・ごま	
A16日(月曜) B9日(月曜)	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、てんさい)7.20 クエン酸(とうもろこし、てんさい)0.13 ヘスペリジナーゼ(微生物抽出物、さとうきび、てんさい)0.03							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 5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。

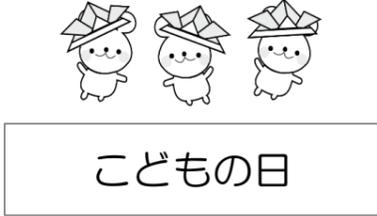
学校名	学校	学年組	年 組	氏名	校長宛て 以下の通り対応をお願いします。
アレルギー (鶏卵・うずら卵)	卵 ・ 乳 ・ 小麦 ・ えび ・ かに	その他 アレルギー	※そば、落花生、生卵は、給食提供がないため、記入不要です。		弁当持参 ・ 除去食 ・ 欠食 代替食
					対応なし

<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。

5月2日(月曜)				5月3日(火曜)				5月4日(水曜)				5月5日(木曜)				5月6日(金曜)			
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												
わかめごはん																	抹茶揚げパン		代替:ピラフ (乳・小麦×)
鶏肉の七味焼き																	チキンとポテトの ハーブ炒め		
キャベツのみそ汁																	米粉マカロニの ミネストローネ		
かしわもち																	牛乳		
牛乳																			
わかめごはん	米	80															抹茶揚げパン		
	炊き込みわかめ	1																	
鶏肉の七味焼き	鶏肉		鶏肉																
	小学校	50																	
	中学校	60																	
	しょうが	0.1																	
	にんにく	0.3																	
	青ねぎ	3																	
	濃口しょうゆ	3.5	小麦・大豆																
	三温糖	1.2																	
	日本酒	0.1																	
	ごま油	0.1	ごま																
	七味唐辛子	0.02	ごま																
	白いりごま	1.2	ごま																
	塩	0.05																	
キャベツのみそ汁	キャベツ	25																	
	玉ねぎ	20																	
	にんじん	10																	
	しめじ	8																	
	油揚げ	8	大豆																
	青ねぎ	3																	
	信州みそ	3.6	大豆																
	赤みそ	3.6	大豆																
	削り節	2																	
かしわもち	かしわもち	50	大豆																

憲法記念日

みどりの日





B

令和4年度 5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。

5月16日(月曜)				5月17日(火曜)				5月18日(水曜)				5月19日(木曜)				5月20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		麦ごはん	米	70		小型パン	米	65			
中華丼の具	豚肉 30 しょうが 1.1 にら 5 白菜 40 玉ねぎ 35 緑豆もやし 25 にんじん 15 干し椎茸 0.5 たけのこ水煮 10 なたね油 0.3 塩 0.3 チキンブイヨン 5 鶏肉 濃口しょうゆ 3 小麦・大豆 薄口しょうゆ 2 小麦・大豆 片栗粉 2 ごま油 0.3 小麦 日本酒 0.5	豚肉		豚肉と筍のみそ炒め	豚肉 30 玉ねぎ 20 たけのこ水煮 20 にんじん 5 白ねぎ 3 しょうが 0.5 信州みそ 2.1 大豆 赤みそ 2.1 大豆 三温糖 1.6 日本酒 1.6 みりん 1.28 塩 0.1 なたね油 0.3			かつおのごま揚げ	かつお(角切) 50 魚明にご注意ください。 濃口しょうゆ 3 小麦・大豆 みりん 1.5 しょうが 1 片栗粉 7.5 白いりごま 0.5 小麦 黒いりごま 0.5 小麦 なたね油 4.5			麦ごはん	米 70 おおむぎ 10		小型パン	米 30 小麦 小麦					
春巻き	春巻き1本 50 小麦・大豆・豚肉 なたね油 4	豚肉		すまし汁	豆腐 小 20 大豆 焼きかまぼこ 10 玉ねぎ 25 にんじん 10 えのきたけ 5 青ねぎ 3 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			ゆず香和え	キャベツ 25 小松菜 4 にんじん 2.5 焼きちくわ 6 濃口しょうゆ 1.3 小麦・大豆 ゆず果汁 1			わかめスープ	わかめ(乾) 0.8 鶏肉 10 鶏肉 玉ねぎ 25 にんじん 10 緑豆もやし 12 チンゲンサイ 8 青ねぎ 3 しょうが 0.3 チキンブイヨン 5 鶏肉 薄口しょうゆ 2.8 小麦・大豆 塩 0.28 ごま油 0.3 小麦 日本酒 0.5 ごま油 0.3 小麦 なたね油 0.3			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 小麦				
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳					

B

令和4年度 5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。

5月23日(月曜)				5月24日(火曜)				5月25日(水曜)				5月26日(木曜)				5月27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		えんどうごはん	米	70		味付けパン	味付けパン	60	乳・小麦
鶏肉のレモン炒め	鶏肉	35		豆腐のうま煮	焼き豆腐	25	大豆	春雨	5			鶏肉の唐揚げ	鶏肉	50	鶏肉	鶏肉	25	鶏肉	
ビーフンのにゅうめん	鶏肉	15		小松菜ともやしののり酢和え	小松菜	15		中華スープ	鶏肉	15	鶏肉	じゃがいものみそ汁	じゃがいも	25		キャベツのクリーム煮	キャベツ	25	
牛乳	牛乳															海藻サラダ	ひじき(乾)	0.68	
																	蓬わかめ(乾)	0.7	
																	きゅうり	17	
																	ツナ油漬	10	
																	にんじん	5	
																	コーン	5	
																	濃口しょうゆ	1.9	小麦・大豆
																	薄口しょうゆ	0.2	小麦・大豆
																	米酢	1.3	
																	上白糖	0.8	
																	なたね油	0.5	
																	からし粉	0.04	

☆ 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 5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。

5月30日(月曜)				5月31日(火曜)			
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
ごはん	米	80		ごはん	米	80	
さばの香味焼き	さば(切身) 1切	小学校 50 中学校 60	さば	豚肉のしょうが炒め	豚肉 濃口しょうゆ しょうが 玉ねぎ にんにん みりん 三温糖	35 3 0.8 40 17 1 0.2	豚肉 小麦・大豆
キャベツのゆかり和え	キャベツ	30		豆腐の赤だし	豆腐 小 玉ねぎ	30 20	大豆
京風みそ汁	鶏肉	15	鶏肉	のり	のり		
牛乳	牛乳			豆みそ	豆みそ	7.5	大豆
魚卵にご注意ください。	魚卵						

<ご提出いただく前に、下記について再度ご確認をお願いします。>

★1ページ目に記載の「今月のアレルギー対応」について、いずれかに丸印をつけていますか？  
(対応が複数あれば、あてはまる対応すべてに丸印をつけてください。)

ご記入・ご確認いただけましたら、学校または園にすみやかにご提出いただきますようお願いいたします。  
ご提出が遅れますと、アレルギー対応ができなくなる可能性がありますので、ご注意ください。

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。

