

令和4年度 7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
A 1日(金曜)	鮭一塩	サケ99.00 食塩1.00						さけ	記載なし	
A5日(火曜) B6日(水曜)	七タゼリー	なつみかん果汁(還元)10.8 水あめ6.6 果糖ぶどう糖液糖6.1 ぶどう糖5.8 デキストリン5.5 砂糖3.6 果糖3.6 豆乳加工食品(大豆)2.1 メロン果汁(還元)0.8 寒天0.1 水52.9 ゲル化剤0.9 乳酸Ca0.8 酸味料0.2 香料0.1 加工エデンプン0.1 着色料Φ クエン酸鉄NaΦ 乳化剤Φ ビタミンCΦ pH調整剤Φ セルロースΦ 塩化マグネシウムΦ						大豆	卵、乳成分、小麦	
A14日(木曜) B15日(金曜)	ナン 幼稚園 50g/個	小麦粉(小麦)60.02 植物油脂(大豆)2.93 ショートニング1.80 砂糖1.20 食塩0.96 イースト0.36 (ソルビタン脂肪酸エステル)微量 (ビタミンC)微量 麦芽粉末0.24 グァーガム0.12 水32.37			小麦			大豆	卵、乳成分	
	ナン 小学校1～3年 70g/個	小麦粉(小麦)60.23 植物油脂(大豆)2.94 ショートニング1.81 砂糖1.20 食塩0.96 イースト0.36 (ソルビタン脂肪酸エステル)微量 (ビタミンC)微量 麦芽粉末0.24 グァーガム0.12 水32.14			小麦			大豆	卵、乳成分	
	ナン 小学校4～6年 100g/個	小麦粉(小麦)60.67 植物油脂(大豆)2.96 ショートニング1.82 砂糖1.21 食塩0.97 イースト0.36 (ソルビタン脂肪酸エステル)微量 (ビタミンC)微量 麦芽粉末0.24 グァーガム0.12 水31.65			小麦			大豆	卵、乳成分	
	ナン 中学校 120g/個	小麦粉(小麦)60.2 植物油脂(大豆)2.9 ショートニング1.8 砂糖1.2 食塩1.0 イースト0.4 (ソルビタン脂肪酸エステル)微量 (ビタミンC)微量 麦芽粉末0.2 グァーガム0.1 水32.2			小麦			大豆	卵、乳成分	
A15日(金曜) B14日(木曜)	お米の シークワサータルト	砂糖16.5 米粉13.3 豆乳(大豆)11.7 水あめ10.6 ショートニング8.9 シークワサー果汁(濃縮還元)3.8 植物油3.4 コーンフラワー3.3 水溶性食物繊維2.6 でん粉2.1 粉末状植物性たん白(大豆)1.8 発酵調味料Φ こんにゃく加工品Φ 水17.5 (使用添加物)加工エデンプン2.3 ゲル化剤(加工エデンプン、増粘多糖類)1.1 炭酸Ca0.5 ビタミンC0.3 香料0.1 膨張剤0.1 酸味料0.1 増粘剤(キサンタンガム)使用 ビロリン酸第二鉄使用 着色料(紅花黄)使用						大豆	記載なし	

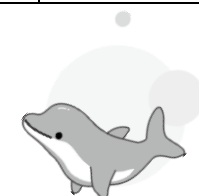
※ コンタミネーションとは・・・同一工場内、もしくは同一製造ラインで特定原材料を使用した別製品の製造を行っているため、ときに原材料以外の特定原材料が微量混入する可能性を示すものです。

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 7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	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。

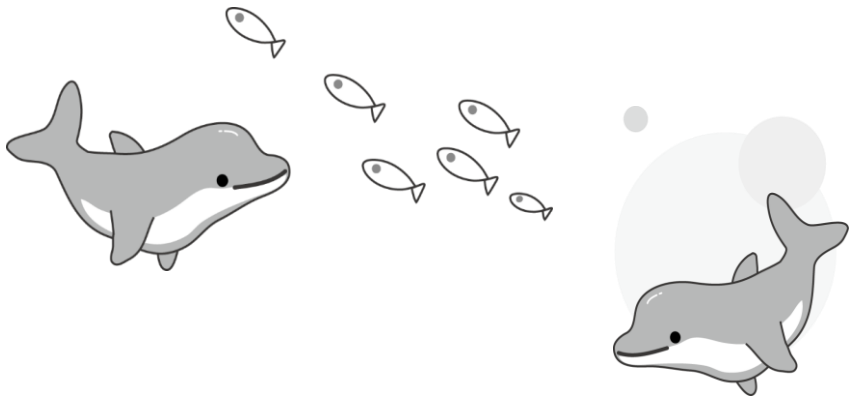


<お知らせ>
給食終了日
■全小学校
7月15日(金)

■全中学校
7月19日(火)

～保護者の方へお願い～

ご家庭、学校、給食センターの確認体制がくずれると、誤食・誤配等の重大な事故につながる可能性があります。3者で協力することで、アレルギー給食の「安心・安全」が守られます。
ご家庭におかれましても、アレルギー対応日の当日朝にアレルギー対応があることを必ずお子様へお伝えください。



7月1日(金曜)						
通常食				除去食・代替食		記入欄
小型パン				代替:ごはん (乳・小麦×)		
夏野菜のペンネ				代替: 夏野菜の米麺の スパゲティ (小麦×)		
枝豆サラダ						
牛乳						
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
小型パン	小型パン	30	乳・小麦	ごはん	米	65
				(乳・小麦×)		
夏野菜のペンネ	ペンネ	25	小麦	夏野菜の米麺		
	なす	15		なす	15	
	ズッキーニ	10		ズッキーニ	10	
	豚ひき肉	30	豚肉	豚ひき肉	30	豚肉
	玉ねぎ	30		玉ねぎ	30	
	にんじん	15		にんじん	15	
	青ピーマン	5		青ピーマン	5	
	にんにく	0.4		にんにく	0.4	
	オリーブオイル	1		オリーブオイル	1	
	トマトケチャップ	10		トマトケチャップ	10	
	トマトピューレ	8		トマトピューレ	8	
	ウスターソース	2		ウスターソース	2	
	赤ワイン	1		赤ワイン	1	
	塩	0.1		塩	0.1	
枝豆サラダ	こしょう	0.01		こしょう	0.01	
				ライスパスタ	25	
	ツナ水煮	10				
	キャベツ	25				
	きゅうり	5				
	えだまめ	10	大豆			
	コーン	8				
	ノンエッグマヨネーズ	7				
	米酢	0.4				
	塩	0.15				
	からし粉	0.01				

B
令和4年度 7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。

7月4日(月曜)				7月5日(火曜)				7月6日(水曜)				7月7日(木曜)				7月8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				コッペパン				代替:ごはん (乳・小麦×)						
豚肉のしょうが炒め				鶏肉とじゃがいもの煮物				あじの竜田揚げ				マーボーなす				チリコンカン										
夏野菜のみそ汁				キャベツのおかか和え				七タ汁				わかめスープ				コーンクリームスープ				除去:乳除去 コーンスープ (乳×)						
								七タゼリー																		
牛乳				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		ごはん	米	80		コッペパン	コッペパン	60	乳・小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	80				
豚肉のしょうが炒め	豚肉	40	豚肉	鶏肉とじゃがいもの煮物	鶏肉	30	鶏肉	あじの竜田揚げ	あじ(切身)1切	小学校 50 中学校 60		マーボーなす	豚ひき肉	30	豚肉	チリコンカン	手亡豆(乾)	11								
	濃口しょうゆ	3.3	小麦・大豆			じゃがいも	60				なす		30				豚肉	20	豚肉							
	日本酒	1.1				玉ねぎ	45				玉ねぎ		25				玉ねぎ	35								
	しょうが	0.8				にんじん	20				にんじん		10				にんじん	12								
	玉ねぎ	45				色紙こんやく	15				青ねぎ		2				トマトケチャップ	7.4								
	にんじん	17				しょうが	1				しょうが		0.25				ウスターソース	1.3								
	青ピーマン	4				さいいんげん	5				にんにく		0.2				赤ワイン	0.7								
	みりん	1.1				濃口しょうゆ	3		小麦・大豆		干し椎茸		0.25				三温糖	0.25								
	三温糖	0.22				薄口しょうゆ	2		小麦・大豆		赤みそ		3.41	大豆			塩	0.13								
	なたね油	0.16				日本酒	0.6				濃口しょうゆ		1.32	小麦・大豆			ごしょう	0.01								
塩	0.11			三温糖	3			みりん	1.9			なたね油	0.2													
片栗粉	0.33			削り節	1			日本酒	1			トウバンジャン	0.02													
				なたね油	0.2			片栗粉	10			片栗粉	0.7													
				塩	0.15				なたね油	4																
夏野菜のみそ汁	なす	15		キャベツのおかか和え	七タ汁	ピーフン	8		七タゼリー	七タゼリー1個	40		わかめスープ	わかめ(乾)	0.8		コーンクリームスープ	ベーコン	5	豚肉	乳除去コーンスープ(乳×)	ベーコン	5	豚肉		
	玉ねぎ	20				鶏肉	10	鶏肉			鶏肉	10		鶏肉		コーン		7				クリームコーン	20			
	豆腐 小	10	大豆			玉ねぎ	20				玉ねぎ	25				玉ねぎ		30				玉ねぎ	30			
	かぼちゃ	15				オクラ	5				にんじん	10				じゃがいも		18				じゃがいも	18			
	油揚げ	5	大豆			にんじん	15				干し椎茸	0.5				にんじん		10				にんじん	10			
	青ねぎ	5				干し椎茸	0.5				削り節	1.5				緑豆もやし		12				パセリ	0.3			
	削り節	2				だし昆布	0.5				薄口しょうゆ	3.5		小麦・大豆		チンゲンサイ		8				パセリ	0.3			
	信州みそ	3.6	大豆			薄口しょうゆ	2				塩	0.2				青ねぎ		3				牛乳	15	乳		
	赤みそ	3.6	大豆			みりん	0.5					みりん		0.5				粉チーズ	3	乳			チキンブイヨン	4	鶏肉	
																しょうが		0.3					薄口しょうゆ	1.3	小麦・大豆	
												チキンブイヨン	5	鶏肉			塩	0.4		塩	0.4					
												薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆												
												塩	0.28													
												ごしょう	0.01													
												日本酒	0.5													
												ごま油	0.3	ごま												
												なたね油	0.3													

＜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。

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

B
令和4年度 7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。

7月11日(月曜)				7月12日(火曜)				7月13日(水曜)				7月14日(木曜)				7月15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						クファージュシー						ナン		代替:ごはん (小麦×)							
チンジャオロース						鶏肉の七味焼き						豆腐チゲ						にこにこキーマカレー									
中華風かき玉汁		除去:卵除去 中華スープ (卵×)				万願寺とうがらしの おかか炒め						もやしのナムル						お米の シークワーサータルト				カチュンバルサラダ					
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		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							ク フ ア ジ ュー シー	米	65		ナ ン	ナン1個	小麦・大豆	ごはん (小麦×)	米	80	
																		濃口しょうゆ	1.88	小麦・大豆		小学校 1～3年	70				
																		塩	0.1			小学校 4～6年	100				
チンジャオロース	豚肉	30	豚肉					豆腐チゲ	豚肉	25	豚肉							だし昆布	0.1								
	しょうが	1							豆腐 大	25	大豆							豚肉	15	豚肉							
	にんにく	0.2							ミニ絹厚揚げ	15	大豆							にんじん	15								
	ごま油	0.2	ごま						白菜キムチ	15								青ねぎ	2								
	赤パプリカ	10							マロニー	5								干し椎茸	0.5								
	青ピーマン	10							にんじん	15								刻み昆布	0.2								
	たけのこ水煮	20							白菜	30								濃口しょうゆ	1	小麦・大豆							
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆						にら	5								塩	0.17								
	日本酒	2							信州みそ	6	大豆							日本酒	0.17								
	オイスターソース	1	小麦・大豆						赤みそ	4	大豆							なたね油	0.15								
	三温糖	1							コチジャン	0.5	大豆																
	ごま油	0.2	ごま						三温糖	0.5																	
	片栗粉	0.3							日本酒	1																	
									濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆																
中華風かき玉汁	鶏肉	13	鶏肉	卵 除去 中華ス ープ (卵×)	鶏肉	13	鶏肉	お万 か願 寺と うが らし の	しょうが	0.1							シ イ ラ の 唐 揚 げ	シイラ (切身)1切									
	ごま油	0.2	ごま		ごま	0.2	ごま		にんにく	0.1								小学校	50								
	チンゲンサイ	8			チンゲンサイ	8			ごま油	0.05	ごま							中学校	60								
	白菜	15			白菜	15			チキンピヨ	5	鶏肉																
	玉ねぎ	20			玉ねぎ	20			なたね油	0.2																	
	にんじん	10			にんじん	10																					
	干し椎茸	0.25	卵		干し椎茸	0.25																					
	鶏卵	1			鶏卵	1																					
	日本酒	1			日本酒	1																					
	チキンピヨ	5	鶏肉		チキンピヨ	5	鶏肉																				
	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆		薄口しょうゆ	3	小麦・大豆																				
	塩	0.2			塩	0.2																					
	片栗粉	0.5			片栗粉	0.5																					
	ごま油	0.15	ごま		ごま油	0.15	ごま																				
																									</		

B
令和4年度 7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。

[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

※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。