

令和3年度7月 月間使用食品配合表 (小中学校用)A・B共通

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
B1日(木曜) A2日(金曜)	さばー塩	さば98.00 塩2.00						さば	コンタミなし	
A5日(月曜) B12日(月曜)	ぎょうざ 18g/個	[具]キャベツ33.66 豚肉(豚肉)20.18 豚脂(豚肉)5.61 たまねぎ1.87 粒状大豆たん白(大豆)1.31 水1.31 にら1.12 しょうゆ(小麦・大豆)1.12 にんにく0.93 でん粉0.75 ごま油(ごま)0.56 食塩0.50 砂糖0.28 しょうが0.09 たん白自己消化物0.07 酵母エキス0.04 こしょう0.04 [皮]小麦粉(小麦)23.32 水7.00 食塩0.24			小麦			ごま・大豆・豚肉	記載なし	
B6日(火曜) A7日(水曜)	七夕デザート 40g/個	[ブルーベリーゼリー]砂糖・ぶどう糖果糖液糖5.5 ブルーベリー果汁(濃縮還元)4.4 砂糖3.6 ぶどう糖1.4 水29.9 [使用添加物]乳酸Ca0.4 ゲル化剤(増粘多糖類)0.2 酸味料0.1 ビタミンC使用 香料使用 クエン酸鉄Na使用 [レモンゼリー]砂糖・ぶどう糖果糖液糖5.8 砂糖3.4 ぶどう糖2.4 レモン果汁(濃縮還元)1.2 水34.8 [使用添加物]乳酸Ca0.4 ゲル化剤(増粘多糖類)0.2 酸味料0.1 クエン酸鉄Na使用 香料使用 [モチーフ]うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)1.9 砂糖・ぶどう糖果糖液糖0.7 水あめ0.5 砂糖0.2 粉末油脂0.1 寒天0.1 水2.7 [使用添加物]乳化剤使用 ゲル化剤(キサンタンガム)使用 香料使用 カロチノイド色素使用							記載なし	
B15日(木曜) A16日(金曜)	高菜漬	高菜69.000 食塩7.300 ウコン0.290 醸造酢1.230 アミノ酸液(大豆)0.820 加水20.444 かつお香味0.400 グルタミン酸ソーダ0.330 ダイヤミックス0.100 クエン酸0.020 コハク酸二Na0.020 ソルビン酸カリウム0.040 黄色4号0.006						大豆	記載なし	
AB19日(月曜)	マーマレード	糖類(砂糖)43.95 糖類(水あめ)24.61 果実(夏みかん)14.94 果実(いよかん)7.38 果実(オレンジ)7.04 果実(みかん)1.33 食品添加物:ゲル化剤(ペクチン)0.40 酸味料0.29 香料0.06						オレンジ	記載なし	

～お知らせ～

- ・月間使用食品配合表には、その月の献立で使用使用する調味料や加工食品等の食材のアレルゲンや配合割合を記載します。
- ・アレルギー詳細献立表でアレルギー対応を決める際に、食品の配合内容をご確認いただく必要がありますので、必ず「月間使用食品配合表」と「令和3年度 年間使用食品配合表」を合わせてご確認ください。
- ・「令和3年度 年間使用食品配合表」に記載されている食材は、「月間使用食品配合表」には記載されませんので、ご注意ください。



※ 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3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3年度 7月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立第一学校給食センター

<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。

Table with columns for dates (7月5日 to 7月9日) and food items (ごはん, 豚肉のしょうが炒め, etc.). Each item is broken down into ingredients with allergen information (e.g., 小麦, 大豆, アレルゲン).

★ 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)までお問い合わせください。

B

令和3年度 7月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立第一学校給食センター

* 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。

Table with 5 columns: 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。

Main table with columns for dates (7月12日, 7月13日, 7月14日, 7月15日, 7月16日) and rows for food items (ごはん, 豆腐チゲ, 揚げぎょうざ, 牛乳, etc.) with sub-columns for allergen types and quantities.

B

令和3年度 7月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立第一学校給食センター

<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。

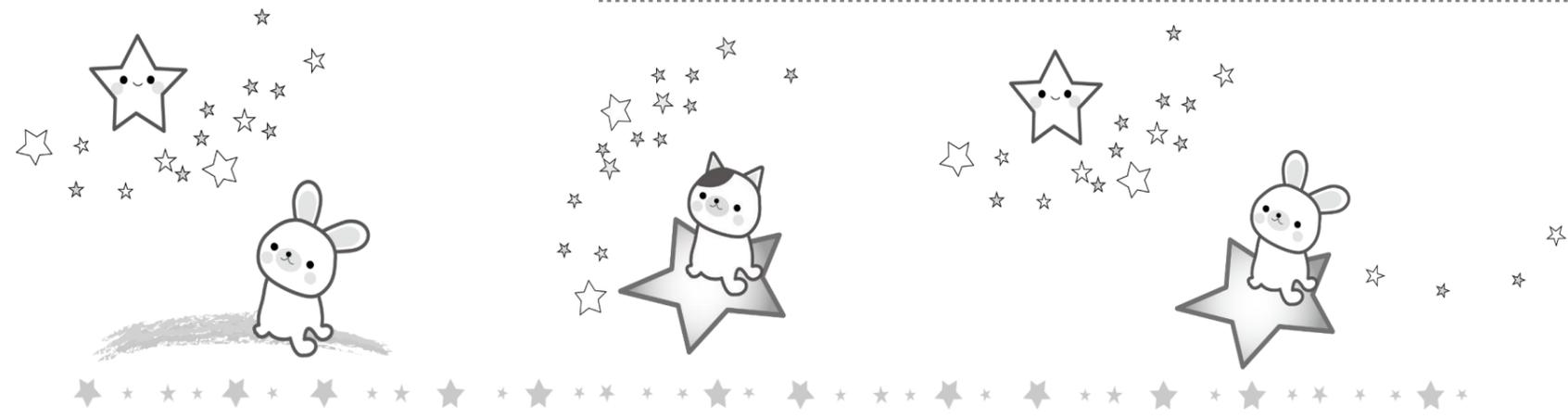
7月19日(月曜)			
通常食		除去食・代替食	
ジャンバラヤ			
チキンのマーマレード焼き			
コンソメスープ			
牛乳			
通常食		除去食・代替食	
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー
ジャンバラヤ	米	65	
	玉ねぎ	15	
	ポークウインナー	10	豚肉
	コーン	7	
	にんにく	0.05	
	日本酒	1	
	トマトケチャップ	9.3	
	ウスターソース	3	
	食塩	0.4	
	こしょう	0.02	
	チリパウダー	0.03	大豆
チキンのマーマレード焼き	鶏肉(1切)	60	鶏肉
	日本酒	0.5	
	濃口しょうゆ	4	小麦・大豆
	マーマレード	6	オレンジ
	食塩	0.18	
コンソメスープ	ベーコン	5	豚肉
	玉ねぎ	35	
	にんじん	8	
	キャベツ	25	
	コーン	4	
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆
	食塩	0.2	
	こしょう	0.02	

7月19日(月)は中学校のみ給食があります。中学生のみ必要事項をご記入ください。(小学校給食は7月16日(金)までです。)

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。



★ 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。
 ☆ アレルギーの表記は、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)までお問い合わせください。