

令和5年度 8,9月 月間使用食品配合表

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
AB8/29(火曜)	パン粉	小麦粉(小麦)61.83 ショートニング(パーム油)0.62 食塩(海水)0.62 ブドウ糖(とうもろこし、馬鈴薯)0.43 イースト(酵母、乳化剤)0.37 大豆粉(大豆)0.15 イーストフード(塩化アンモニウム、硫酸カルシウム、L-アスコルビン酸、炭酸カルシウム、硫酸マグネシウム、グルコースオキシダーゼ、αアミラーゼ、食品素材(小麦))0.11 水35.87			小麦			大豆	コンタミなし	
A9/6(水曜) B8/30(水曜)	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	
A9/8(金曜) B9/7(木曜)	たら澱粉付き	すけとうだら93 馬鈴薯でん粉7							えび、小麦、いか、さば、さけ、大豆、ごま	
A9/14(木曜) B9/15(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(おおむぎ)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(おおむぎ)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(おおむぎ)0.24 グァーガム0.12 水31.65			小麦			大豆	卵、乳成分	

※ 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5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(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)

令和5年度 8,9月 月間使用食品配合表

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
A9/14(木曜) B9/15(金曜)	ナン 中学校 120g/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(おおむぎ)0.24 グァーガム0.12 水32.14			小麦			大豆	卵、乳成分	
A9/15(金曜) B9/14(木曜)	野沢菜漬	野沢菜98.39 しょうゆ(小麦・大豆)0.39 食塩0.22 かつお節エキス0.22 還元麦芽糖0.07 蛋白加水分解物(大豆)0.04 こんぶエキス微量 調味料(アミノ酸等)0.45 酸味料0.21 酒精0.01			小麦			大豆	記載なし	
A9/20(水曜) B9/19(火曜)	さば一塩	サバ98.00 塩2.00						さば	コンタミなし	
A9/21(木曜) B9/22(金曜)	オレンジゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖22.0 オレンジ・みかん果汁10.0 粉あめ3.0 水63.4 (使用添加物)ゲル化剤(増粘多糖類)1.0 酸味料0.3 香料0.1 ビタミンC0.1 乳酸Ca0.1 カロチン色素使用						オレンジ	記載なし	
A9/29(金曜) B9/28(木曜)	お月見ゼリー	グラニュー糖15.00 ぶどう糖果糖液糖4.00 ポリデキストロース3.52 梨果汁0.40 ゲル化剤(増粘多糖類)1.30 酸味料0.35 香料0.20 クエン酸第一鉄Na0.02 水75.21							コンタミなし	



※ 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5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(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)

B 令和5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)

Table with columns: 学校名, アレルゲン (卵・乳・小麦・えび・かに), 学校, 学年組, 年組, 氏名, 校長宛て (以下), 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。

Main menu table with columns for dates: 8月29日(火曜), 8月30日(水曜), 8月31日(木曜), 9月1日(金曜). Rows include dishes like ごはん, 鶏肉のごまカツレツ, レモン和え, etc., with columns for 通常食, 除去食・代替食, and 記入欄.

<お知らせ> 給食開始日 全小学校 8月30日(水) 全中学校 8月29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。

魚明にご注意ください。

B

令和5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4日(月曜)				9月5日(火曜)				9月6日(水曜)				9月7日(木曜)				9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						味付けパン		代替:ごはん (乳・小麦×)							
プルコギ						豚肉とキャベツの みそ炒め						マーボー豆腐								夏の野菜のトマト煮							
キムチスープ						すまし汁						もやしのナムル								ひじきのサラダ							
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		ごはん	米	80		ごはん	米	80		味付けパン	60	乳・小麦	ごはん (乳・小麦×)	80							
プルコギ	牛肉	30	牛肉	豚肉とキャベツの みそ炒め	豚肉	35	豚肉	マーボー豆腐	豚ひき肉	30	豚肉	たら のねぎあんかけ	たら			夏の野菜の トマト煮	鶏肉	30	鶏肉								
	にんにく	0.3			塩	0.1			豆腐 大	75	大豆		澱粉付き (切身)				玉ねぎ	40		かぼちゃ	20						
	しょうが	0.3			こしょう	0.01			にんじん	15			にんじん	15			しょうが	5		にんじん	15						
	玉ねぎ	30			キャベツ	35			玉ねぎ	45			玉ねぎ	45			しょうが	0.5		ズッキーニ	10						
	しめじ	6			にんじん	15			青ねぎ	4			日本酒	1			濃口しょうゆ	4	小麦・大豆	なす	20						
	緑豆もやし	15			青ピーマン	7			日本酒	1			三温糖	1			しょうが	0.5		青ピーマン	5						
	にら	7			にんにく	0.3			三温糖	2			干し椎茸	0.25			濃口しょうゆ	2	小麦・大豆	トマト水煮	5						
	にんじん	8			にんにく	0.3			干し椎茸	0.25			濃口しょうゆ	2	小麦・大豆		日本酒	1		チキンブイヨン	6	鶏肉					
	三温糖	1.87			赤みそ	4.8	大豆		濃口しょうゆ	2	小麦・大豆		赤みそ	7	大豆		みりん	1		トマトケチャップ	10						
	濃口しょうゆ	4.5	小麦・大豆		三温糖	2			日本酒	3			片栗粉	0.8			片栗粉	0.3		トマトピューレ	1						
	ごま油	0.15	ごま		ななたね油	0.2			ななたね油	0.2			トウモロコシ	0.2			三温糖	2		三温糖	1						
	ななたね油	0.25			ななたね油	0.2			ななたね油	0.2			にんにく	0.3			日本酒	1		濃口しょうゆ	0.8	小麦・大豆					
	白いりごま	1.5	ごま						ごま油	0.3	ごま		しょうが	0.7			みりん	1		塩	0.5						
	日本酒	0.3							ごま油	0.3	ごま		塩	0.1			片栗粉	0.3		こしょう	0.01						
コチジャン	0.5	大豆				ななたね油	0.2		ななたね油	0.2					オリーブオイル	0.2											
片栗粉	0.4																										
キムチ スープ	豚肉	15	豚肉	すまし汁	豆腐 小	20	大豆	もやし のナムル	緑豆もやし	35		豚汁	豚肉	15	豚肉	ひじきの サラダ	ひじき(乾)	1									
	緑豆もやし	20			かまぼこ	10			油揚げ	8	大豆		突こんにゃく	15			ツナ水煮	5									
	玉ねぎ	15			玉ねぎ	25			にんじん	10			大根	20			キャベツ	15									
	にんじん	10			にんじん	10			えのきたけ	5			にんじん	10			にんじん	5									
	白菜キムチ	17			えのきたけ	5			青ねぎ	3			小松菜	5			きゅうり	10									
	にら	5			干し椎茸	0.3			干し椎茸	0.3			白すりごま	0.5	ごま		白いりごま	0.3	ごま	コーン	3						
	干し椎茸	0.3			薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆		薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆		米酢	0.5			信州みそ	3.6	大豆	米酢	0.1						
	チキンブイヨン	5	鶏肉		塩	0.21			塩	0.21			濃口しょうゆ	0.4	小麦・大豆		赤みそ	3.6	大豆	ノンエッグ マヨネーズ	4						
	薄口しょうゆ	1.2	小麦・大豆		削り節	2			削り節	2			ごま油	0.3	ごま		濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆					
	塩	0.6											塩	0.28			塩	0.1		こしょう	0.01						

★ 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5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11日(月曜)				9月12日(火曜)				9月13日(水曜)				9月14日(木曜)				9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				ごはん				野沢菜ごはん				ナン							
賀茂なすの肉みそあんかけ				木の葉丼の具				除去:卵除去木の葉丼の具(卵×)				さわらの香味焼き				山賊焼き				ここにこキーマカレー			
沢煮椀				梅肉和え				なめこ汁				大平汁				カチュンバルサラダ							
牛乳				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		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
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		野沢菜ごはん	米	76		ナン	ナン1個			ごはん	米	80	
賀茂なす	賀茂なす	55		木の葉丼の具	鶏卵	35	卵	さわらの香味焼き	さわら(切身)			山賊焼き	鶏肉			ここにこキーマカレー	鶏肉	30	鶏肉				
なたね油	なたね油	6.6		木の葉丼の具	かまぼこ	15		さわらの香味焼き	魚卵にご注意ください。			山賊焼き	小学校	50		ここにこキーマカレー	ひよこ豆(蒸し)	12					
豚肉	豚肉	25		木の葉丼の具	油揚げ	10	大豆	さわらの香味焼き	1切			山賊焼き	中学校	60		ここにこキーマカレー	塩	0.1					
玉ねぎ	玉ねぎ	15		木の葉丼の具	玉ねぎ	50		さわらの香味焼き	小学校	50		山賊焼き	濃口しょうゆ	2		ここにこキーマカレー	カレー粉	0.08					
にんじん	にんじん	5		木の葉丼の具	にんじん	15		さわらの香味焼き	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆	山賊焼き	三温糖	1		ここにこキーマカレー	にんにく	0.25					
しょうが	しょうが	0.3		木の葉丼の具	みつば	2.5		さわらの香味焼き	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆	山賊焼き	みりん	2		ここにこキーマカレー	しょうが	0.25					
青ねぎ	青ねぎ	1.5		木の葉丼の具	濃口しょうゆ	2.5	小麦・大豆	さわらの香味焼き	濃口しょうゆ	2.5	小麦・大豆	山賊焼き	三温糖	0.8		ここにこキーマカレー	こしょう	0.01					
日本酒	日本酒	0.35		木の葉丼の具	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆	さわらの香味焼き	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆	山賊焼き	みりん	0.1		ここにこキーマカレー	じゃがいも	50					
三温糖	三温糖	0.7		木の葉丼の具	みりん	2		さわらの香味焼き	白いりごま	1	ごま	山賊焼き	日本酒	0.5		ここにこキーマカレー	玉ねぎ	30					
みりん	みりん	0.25		木の葉丼の具	三温糖	0.8		さわらの香味焼き	一味唐辛子	0.01		山賊焼き	塩	0.24		ここにこキーマカレー	にんじん	20					
濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆	木の葉丼の具	日本酒	0.5		さわらの香味焼き	塩	0.24		山賊焼き	削り節	2		ここにこキーマカレー	やさいカレー	14					
赤みそ	赤みそ	3	大豆	木の葉丼の具	塩	0.24		さわらの香味焼き	片栗粉	1		山賊焼き	片栗粉	1		ここにこキーマカレー	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆				
塩	塩	0.1		木の葉丼の具	削り節	2		さわらの香味焼き	片栗粉	1		山賊焼き	濃口しょうゆ	2.1	小麦・大豆	ここにこキーマカレー	なたね油	0.2					
片栗粉	片栗粉	0.46		木の葉丼の具	片栗粉	1		さわらの香味焼き	キャベツ	30		山賊焼き	片栗粉	8		ここにこキーマカレー	なたね油	0.2					
削り節	削り節	0.3		木の葉丼の具	梅肉和え	緑豆もやし	45		キャベツ	小松菜	6		山賊焼き	なたね油	5		ここにこキーマカレー						
なたね油	なたね油	0.1		木の葉丼の具	梅肉和え	小松菜	8		キャベツ	にんじん	3		山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え	にんじん	5		キャベツ	濃口しょうゆ	1.56	小麦・大豆	山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え	コーン	5		キャベツ	系かつお	0.84		山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え	梅肉ペースト	1.7		キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え	米酢	1.4		キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え	濃口しょうゆ	1.8	小麦・大豆	キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え	上白糖	0.56		キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え	ごま油	0.14	ごま	キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						
				木の葉丼の具	梅肉和え				キャベツ				山賊焼き				ここにこキーマカレー						

B

令和5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25日(月曜)				9月26日(火曜)				9月27日(水曜)				9月28日(木曜)				9月29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	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	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	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		ごはん	米	80		ごはん	米	80		黒糖パン	代替:ごはん(乳・小麦×)					
鶏肉とじゃがいもの煮物	鶏肉 30 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 薄口しょうゆ 2 日本酒 0.6 三温糖 3 削り節 1 なたね油 0.2 塩 0.15			豆腐の中華煮	豆腐 大 60 鶏ひき肉 25 にんじん 15 たけのこ水煮 13 玉ねぎ 40 にら 5 しょうが 0.4 にんにく 0.4 濃口しょうゆ 2.5 薄口しょうゆ 2 三温糖 1.5 チキンブイオン 5 片栗粉 2 ごま油 0.5 日本酒 0.5			鶏肉の揚げ漬け	鶏肉 55 片栗粉 11 米酢 2.5 濃口しょうゆ 2.6 三温糖 3 日本酒 2 しょうが 0.7 なたね油 4.5			あじのねぎみそ焼き	あじ(切身) 1切 小学校 50 中学校 60 魚卵にご注意ください。 日本酒 1.8 青ねぎ 2.4 白みそ 1.8 信州みそ 4 日本酒 2.4 三温糖 1.6			鶏肉 35 じゃがいも 30 玉ねぎ 10 にんじん 10 さやいんげん 5 塩 0.3 カレー粉 0.4 ウスターソース 0.8 トマトケチャップ 2.6 なたね油 0.2 こしょう 0.01			鶏肉			
切干大根のごまマヨ和え	ツナ油漬 6 切干大根 4.5 にんじん 7 きゅうり 20 ノンエッグマヨネーズ 6 薄口しょうゆ 1.26 上白糖 0.4 塩 0.03 白いりごま 1 白すりごま 1			ほうれん草の中華和え	チキンハム 5 ほうれん草 10 緑豆もやし 30 にんじん 5 コーン 5 白いりごま 0.5 米酢 1.3 上白糖 0.5 濃口しょうゆ 2.5 ごま油 0.5 からし粉 0.03			具だくさんみそ汁	油揚げ 5 大根 20 緑豆もやし 15 突こんにやく 15 にんじん 10 しめじ 5 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2			月見汁	鶏肉 10 さといも 15 にんじん 10 大根 20 白玉団子 20 青ねぎ 3 日本酒 0.5 薄口しょうゆ 3 塩 0.3 みりん 0.5 削り節 2			鶏肉 10 さといも 15 にんじん 10 大根 20 白玉団子 20 青ねぎ 3 日本酒 0.5 薄口しょうゆ 3 塩 0.3 みりん 0.5 削り節 2			お月見ゼリー	お月見ゼリー 40		
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳						
黒糖パン				黒糖パン				黒糖パン				黒糖パン				黒糖パン						
チキンとポテトのカレー炒め				チキンとポテトのカレー炒め				チキンとポテトのカレー炒め				チキンとポテトのカレー炒め				チキンとポテトのカレー炒め						
コーンクリームスープ				コーンクリームスープ				コーンクリームスープ				コーンクリームスープ				コーンクリームスープ						
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳						