

令和6年度 4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	その他	※コンタミネーション	備考
小学校・中学校 AB15日(月曜) 幼稚園 18日(木曜)	いちごのお祝いゼリー	いちご16.7 いちご果汁(濃縮還元)7.4 砂糖7.2 砂糖・ぶどう糖果糖液糖6.5 豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)(大豆)6.3 ぶどう糖5.6 水あめ0.3 水48.7 [使用添加物] 乳酸Ca0.7 ゲル化剤(増粘多糖類)0.3 酸味料0.2 ビタミンC0.1 紅麴色素使用 安定剤(増粘多糖類)使用 乳化剤使用(大豆) 香料使用 pH調整剤使用 ビロリン酸第二鉄使用 セルロース使用					大豆	記載なし	
A19日(金曜) B18日(木曜)	生ゆば	大豆100.0 消泡剤(加工助剤・表示無)					大豆	コンタミなし	
A23日(火曜) B24日(水曜)	みかん缶	みかん55.74 砂糖(さとうきび、ビート)8.85 クエン酸(とうもろこし、砂糖大根)0.15 水35.26						記載なし ※一部同一ラインで「もも」を使用した食品を製造していますが、製造終了後及び製造開始前には、必ず十分な洗浄を行ってから製造しております。	
A25日(木曜) B26日(金曜)	いちごジャム	糖類(砂糖34.54、水あめ9.19) いちご41.97 ゲル化剤(ペクチン)0.83 酸味料0.57 仕込水12.90						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等を使用した別製品の製造を行っているため、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質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6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)

推奨表示20品目のうち給食不使用食材を除く「いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご」は、**その他**へ記載します。

(例)

卵	乳	小麦	えび	その他	※コンタミネーション
卵		小麦		大豆・ごま ・りんご・鶏肉	記載なし

「〇〇年度 年間使用食品配合表」(例)

食品名	配合率(%)	卵	乳	小麦	えび	その他	コンタミネーション・注意喚起	備考
あ 赤みそ	H 大豆31 米22 食塩12 酒精(とうもろこし)3 その他(水)32					大豆	記載なし	
油揚げ	H 丸大豆74.95 植物油脂(なたね油)24.90 豆腐用凝固剤0.10					大豆	記載なし	
い 一味唐辛子	H 唐辛子100.00						コンタミなし	
う 薄口しょうゆ	H (配合割合記載なし)食塩 脱脂加工大豆 小麦 砂糖 大豆 米 アルコール			小麦		大豆	コンタミなし	

裏面もご確認ください。

給食センターで対応する食物アレルギー対応の原因食物（アレルゲン）

○表示義務8品目のうち、給食センターでは、卵(鶏卵、うずら卵)・乳・小麦・えびの4品目について、除去食・代替食対応を実施します。(魚卵、大麦の対応はしません。)

*上記、4品目の除去食・代替食の対象とならない場合は詳細献立表を確認し、家庭からの弁当持参対応、または欠食対応となります。

○アーモンド、あわび、カシューナッツ、かに、キウイフルーツ、くるみ、そば、まつたけ、やまいも、落花生(ピーナッツ)、非加熱の卵、非加熱の魚介類(いくら等の魚卵を含む)は、学校給食では提供しません。

学校給食で提供しない食材の基準は・・・



- ①重篤度の高い原因食物であること
- ②幼児期以降に新規発症しやすい食材であること
- ③表示義務・表示推奨品目のうち献立作成上、問題がない食材であること
- ④衛生管理上、学校給食で使用することがない食材であること

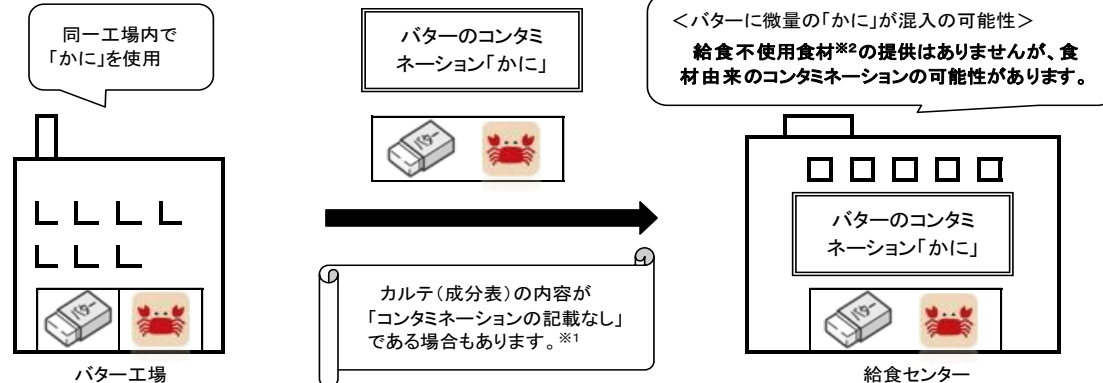
*ただし、学校給食では、コンタミネーションに対しての食物アレルギー対応はしていません。

(コンタミネーションとは、原材料には使用していないが、同一施設内に原因食物を取り扱うことがあるため、意図せず微量混入する可能性があることを指します。)

コンタミネーションとは？



コンタミネーション(例)



施設内で使用するすべての食材についてコンタミネーションの可能性があります。そのため、学校給食では、コンタミネーションに対しての食物アレルギー対応はしていません。

※1…アレルギー表示制度では、コンタミネーションについては表示義務がありません。

※2…アーモンド、あわび、カシューナッツ、かに、キウイフルーツ、くるみ、そば、まつたけ、やまいも、落花生(ピーナッツ)、非加熱の卵、非加熱の魚介類(いくら等の魚卵を含む)

B 令和6年度 4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」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 (鶏卵・うずら卵)	その他 アレルギー	アーモンド、あわび、カシューナッツ、かに、キウイフルーツ、くるみ、そば、まつたけ、やまいも、落花生(ピーナッツ)、非加熱の卵、非加熱の魚介類(いくら等の魚卵を含む)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。



↓ 必ずご確認ください

令和6年4月からそば、落花生(ピーナッツ)、非加熱の卵に加え、アーモンド、あわび、カシューナッツ、かに、キウイフルーツ、くるみ、まつたけ、やまいも、非加熱の魚介類(いくら等の魚卵を含む)は、学校給食では提供しないこととなりました。



卵

(鶏卵、うずら卵)



乳



小麦



えび



かには給食で使用しないため
対応品目ではなくなります。

それに伴い「卵(鶏卵、うずら卵)・乳・小麦・えび」の4品目についての
食物アレルギー対応食に変更となります。(魚卵、大麦の対応はしません。)

4月11日(木曜)						4月12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	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		
鶏肉とキャベツの ホイコーロー	鶏肉 塩 こしょう キャベツ にんじん にんにく 赤みそ 三温糖 酒 ごま油 なたね油 片栗粉 コチジャン	30 0.1 0.01 30 15 0.15 3.5 1 2.4 0.2 0.15 0.3 0.05	鶏肉 大豆	豚肉のしょうが炒め	豚肉 濃口しょうゆ 酒 しょうが 玉ねぎ にんじん 青ピーマン みりん 三温糖 なたね油 塩 片栗粉	35 3 1 0.8 40 17 4 1 0.2 0.15 0.1 0.3	豚肉 小麦・大豆	じゃがいものみそ汁	油揚げ 玉ねぎ じゃがいも にんじん しめじ 青ねぎ 信州みそ 赤みそ 煮干し	10 25 25 10 5 3 3.6 3.6 2	大豆	
春雨スープ	豚肉 白菜 緑豆もやし 玉ねぎ にんじん 青ねぎ 干し椎茸 しょうが	10 20 15 15 10 3 0.3 0.3	豚肉	春雨	3							
牛乳				チキンピヨ	5	鶏肉						
				濃口しょうゆ	1.26	小麦・大豆						
				塩	0.7							
				こしょう	0.01							
				ごま油	0.2	ごま						
				なたね油	0.3							
				酒	0.5							



B

令和6年度 4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」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。

4月22日(月曜)			4月23日(火曜)			4月24日(水曜)			4月25日(木曜)			4月26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	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	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g		
ごはん			ごはん			ごはん			麦ごはん			食パン + いちごジャム	代替:ごはん(乳・小麦×) + ふりかけ(ひじき)			
肉じゃが			さばの香味焼き			にこにこチキンカレー			酢豚			春野菜のコンソメ煮				
きゅうりとわかめの酢の物			若竹汁			フルーツポンチ			中華スープ			ツナマヨサラダ				
牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳				
ごはん	米 80		ごはん	米 80		ごはん	米 80		麦ごはん	米 70 大麦 10		食パン	乳・小麦・大豆 60	ごはん(乳・小麦×) ふりかけ(ひじき) 1.2		
肉じゃが	牛肉 30 三温糖 1.3 濃口しょうゆ 1.3 小麦・大豆 酒 0.8 なたね油 0.35 じゃがいも 50 玉ねぎ 45 にんじん 20 糸こんにゃく 20 さつま揚げ 10 濃口しょうゆ 3 小麦・大豆 薄口しょうゆ 1 小麦・大豆 三温糖 1 みりん 1.1		さばの香味焼き	さば(切身) 50 小学校 中学校 60 魚卵にご注意ください。 玉ねぎ 2 濃口しょうゆ 3 小麦・大豆 三温糖 1 みりん 0.1 白いりごま 1 小麦 一味唐辛子 0.01		にこにこチキンカレー	鶏肉 30 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 カレールー 14 濃口しょうゆ 0.5 小麦・大豆 なたね油 0.2		酢豚	豚肉 35 にんにく 0.25 しょうが 0.1 濃口しょうゆ 1 小麦・大豆 塩 0.1 片栗粉 7.4 なたね油 4 玉ねぎ 30 にんじん 15 青ピーマン 8 にんにく 0.2 トマトケチャップ 5.5 米酢 1.1 三温糖 1.5 濃口しょうゆ 1.4 小麦・大豆 チキンブイヨン 0.7 鶏肉 ごま油 0.15 小麦 塩 0.1		いちごジャム				
きゅうりとわかめの酢の物	きゅうり 30 わかめ(乾) 0.5 白いりごま 0.8 小麦 白すりごま 0.5 小麦 米酢 2.3 濃口しょうゆ 1.5 小麦・大豆 上白糖 1.2		若竹汁	たけのこ水煮 15 豆腐 小 15 大豆 鶏肉 10 鶏肉 わかめ(乾) 0.5 玉ねぎ 20 にんじん 10 みつば 3 薄口しょうゆ 3 小麦・大豆 塩 0.2 削り節 2		フルーツポンチ	りんご缶 15 りんご みかん缶 20 いちごゼリー 10 マスカットゼリー 10		中華スープ	鶏肉 15 鶏肉 たけのこ水煮 15 緑豆もやし 15 チンゲンサイ 8 にんじん 10 干し椎茸 0.3 青ねぎ 5 薄口しょうゆ 2.8 小麦・大豆 塩 0.28 酒 0.5 なたね油 0.3 こしょう 0.01 チキンブイヨン 5 鶏肉 ごま油 0.3 小麦		春野菜のコンソメ煮	アスパラガス 6 鶏肉 20 鶏肉 じゃがいも 45 玉ねぎ 40 キャベツ 25 にんじん 20 パセリ 0.2 チキンブイヨン 5 鶏肉 白ワイン 0.94 薄口しょうゆ 0.94 小麦・大豆 塩 0.5 こしょう 0.01 なたね油 0.2		ツナマヨサラダ	ツナ水煮 7 キャベツ 20 きゅうり 15 にんじん 5 ノンエッグマヨネーズ 3.2 米酢 0.2 塩 0.07 こしょう 0.01

食パンといちごジャムは、セットでの提供となります。乳・小麦アレルギー対応食については、ごはんとうりかけの提供となり、ジャムの提供はありません。

※ジャムが食べられない場合は、食パンのみの提供となります。その場合、
・「食パンに○印」
・「いちごジャムに二重線」、
・いちごジャム記入欄に「欠」又は「弁」とご記入ください。

B 令和6年度 4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。

4月29日(月曜)		4月30日(火曜)			
通常食		除去食・代替食		記入欄	
わかめごはん					
厚揚げと豚肉の煮物					
具だくさんみそ汁					
牛乳					
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
昭和の日	わかめごはん	米 80			
		炊き込みわかめ 1			
アレルギー表記欄の「卵、乳、小麦、えび」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。	厚揚げと豚肉の煮物	絹厚揚げ 35	大豆		
		豚肉 15	豚肉		
		玉ねぎ 18			
		にんじん 10			
		青ねぎ 1			
		しょうが 0.2			
		濃口しょうゆ 1.2	小麦・大豆		
		薄口しょうゆ 0.4	小麦・大豆		
		酒 0.33			
		三温糖 0.5			
【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	具だくさんみそ汁	油揚げ 5	大豆		
		大根 20			
		緑豆もやし 15			
		突こんにゃく 15			
		にんじん 10			
		しめじ 5			
		青ねぎ 3			
		信州みそ 3.6	大豆		
		赤みそ 3.6	大豆		
		削り節 2			

【QRコード】
QRコードは、毎月変更します。

<給食開始予定日>

- | | | |
|--|--|---|
| 【小学校】
■全小学校 2～6年生
4月11日(木)
■全小学校 1年生
4月15日(月) | 【中学校】
■木津第二中学校 2・3年生
■泉川中学校 2・3年生
■山城中学校 2・3年生
■木津中学校 2・3年生
4月11日(木) | ■木津第二中学校 1年生
■泉川中学校 1年生
■山城中学校 1年生
■木津中学校 1年生
■木津南中学校 1～3年生
4月12日(金) |
|--|--|---|

※給食の有無については、各校の行事等により変更となる場合があります。

<ご提出いただく前に再度ご確認ください>

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。



通常食が食べられない場合は、献立名だけでなく、原因となる食品名にも二重線を引いていただきますようお願いいたします。



☆ 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。
 ☆ アレルゲンの表記は、表示義務8品目*1、表示義務に準ずるもの20品目*2のみです。
 *1 表示義務8品目: 卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生(ピーナッツ)、くるみ
 *2 表示義務に準ずるもの20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、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。