

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

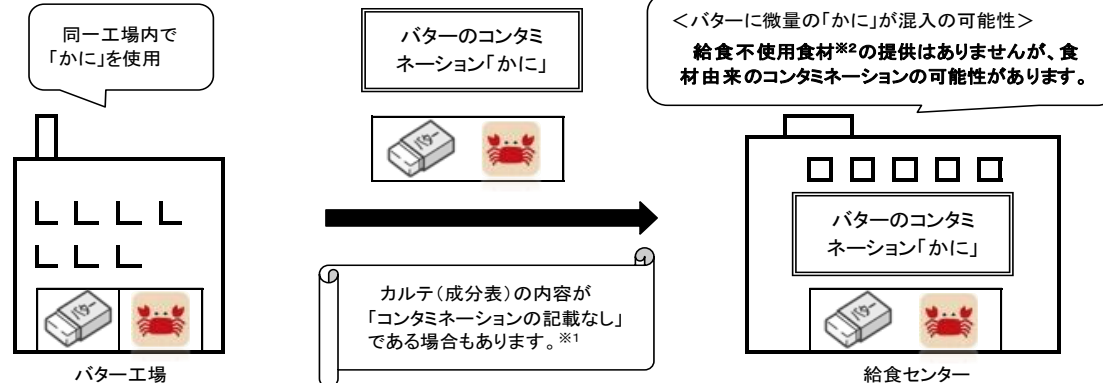
*ただし、学校給食では、コンタミネーションに対しての食物アレルギー対応はしていません。

(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)

A 令和6年度 4月 アレルギー詳細献立表(幼稚園用)

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。

4月19日(金曜)				4月23日(火曜)				4月25日(木曜)				4月26日(金曜)				4月30日(火曜)													
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							
たけのごはん						ごはん						麦ごはん						わかめごはん											
さわらの西京焼き						にこにこチキンカレー				食パン + いちごジャム		代替:ごはん (乳・小麦×) + ふいかけ(ひじき)		酢豚						厚揚げと豚肉の煮物									
ゆばのおすまし						フルーツポンチ				春野菜のコンソメ煮				中華スープ						具だくさんみそ汁									
ゆばのおすまし						フルーツポンチ				ツナマヨサラダ																			
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						
たけのごはん	米	59.5		ごはん	米	68		食パン + いちごジャム	食パン	50	乳・小麦・大豆	代替:ごはん (乳・小麦×) + ふいかけ(ひじき)	米	68		酢豚	米	59.5		厚揚げと豚肉の煮物	米	68							
	薄口しょうゆ	1.7	小麦・大豆							いちごジャム	15				大麦		8.5												
	塩	0.07																											
	だし昆布	0.09																											
	油揚げ	5.1	大豆																										
	ちくわ	5.1																											
	たけのこ水煮	9.35																											
	にんじん	4.25																											
	薄口しょうゆ	0.77	小麦・大豆																										
	塩	0.17																											
みりん	0.17																												
三温糖	0.17																												
酒	0.13																												
さわら(切身)1切	50																												
魚卵にご注意ください。																													
酒	1.7																												
塩	0.17																												
みりん	1.02																												
白みそ	1.7	大豆																											
白みそ	5.53	大豆																											
みりん	1.7																												
三温糖	0.29																												
酒	0.6																												
ゆばのおすまし																													
かまぼこ	4.25																												
豆腐 小	8.5	大豆																											
生ゆば	1.7	大豆																											
玉ねぎ	21.25																												
にんじん	8.5																												
えのきたけ	3.83																												
みつば	2.55																												
薄口しょうゆ	1.7	小麦・大豆																											
酒	0.43																												
塩	0.17																												
みりん	0.09																												
削り節	1.7																												

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、ごはんとふ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。

☆ 分量は目安量です。
 ☆ パンの重量は小麦量です。
 ☆ 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)までお問い合わせください。