

令和6年度 6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
AB4日(火曜)	ミニフィッシュ	いりこ(片口いわし)93.3 澱粉加水分解物(とうもろこし)3.35 砂糖(さとうきび、甜菜)3.35						小麦・乳・大豆・ごま・アーモンド 本品で使用している片口いわしは、えび、かにを食べています。	
AB10日(月曜)	いわしの煮つけ	いわし70.00 砂糖(甜菜)7.83 しょう油(小麦・大豆)7.14 みりん(とうもろこし、馬鈴薯)4.20 かつお節0.60 レモン果汁0.60 米でん粉0.45 水9.18			小麦		大豆	原料の一部に魚卵が 残存している場合があります。	
A11日(火曜) B12日(水曜)	レモンゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖9.0 砂糖7.5 水あめ6.0 レモン果汁4.0 水72.8 (使用添加物)ゲル化剤(増粘多糖類)0.4 酸味料0.2 ビタミンC0.1 香料使用 紅花色素使用 クエン酸鉄Na使用						記載なし	
A17日(月曜) B24日(月曜)	九条ねぎ入りぎょうざ	九条ねぎ30.000 豚肉17.550 玉ねぎ5.300 豚骨(豚肉)5.000 豚脂(豚肉)3.000 パン粉(小麦)2.000 醤油(大豆・小麦)2.000 にんにく1.500 砂糖0.700 ごま油(ごま)0.700 澱粉0.600 蛋白加水分解物0.400 食塩0.197 ピロリン酸第2鉄0.003 (皮)小麦粉20.000 グルテン(小麦)1.000 食塩0.050 調合水10.000			小麦		ごま・豚肉・大豆	小麦・えび・かに・いか・牛肉・ごま・さけ・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご・ゼラチン	
	お米のささみカツ	鶏肉(ささみ)60.80 (衣)ポテトフレーク(じゃがいも)5.04 米粉フレーク(米粉)5.04 食塩0.07 香辛料(ペパー)0.02 でん粉(とうもろこし)0.01 植物繊維0.01 酵母エキス(パン酵母)、デキストリン(キャッサバ)0.00 水9.12 砂糖1.64 植物油(なたね油、パーム油)0.85 食塩0.51 粉末状大豆たん白(大豆)0.49 香辛料(ペパー)0.24 酵母エキス(酵母エキス、デキストリン(キャッサバ、甘薯))0.24 加工でん粉3.32 増粘剤(加工でん粉)0.22 水12.38					鶏肉・大豆	卵・乳・小麦・豚肉・ごま・やまいも	アレルギー代替食用

※ 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)



裏面もご確認ください。

# 令和6年度 6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
A18日(火曜) B19日(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	
A19日(水曜) B18日(火曜)	麦みそ	(配合割合記載なし) はだか麦、大麦、大豆、食塩、味の素(L-グルタミン酸Na(サトウキビ))、プロアミGTF(L-グルタミン酸Na(サトウキビ)、グリシン、フマル酸-ナトリウム、DL-メチオニン、コハク酸=ナトリウム、5-イノシン酸ナトリウム、たん白加水分解物(大豆)、デキストリン(とうもろこし)、次亜硫酸ナトリウム、ネオリチン18(甘草)(甘草抽出物、クエン酸三ナトリウム(とうもろこし、さつまいも、苛性ソーダ)、デキストリン(タピオカ)、ビタミンB2					大豆	記載なし	
	あまなつゼリー	甘夏28.0 砂糖12.0 水溶性食物繊維3.8 水54.5 (使用添加物)ゲル化剤(増粘多糖類)1.0 酸味料0.5 ビタミンC0.1 香料0.1 クエン酸鉄Na使用						記載なし	
A21日(金曜) B20日(木曜)	うめちり	しらす46.1 ごま19.3 塩蔵梅(梅、食塩、赤しそ液)14.8 塩蔵青じそ8.3 ぶどう糖1.7 昆布エキス1.7 酵母エキス1.2 砂糖1.1 食塩1.1 麦芽糖0.5 加工でん粉3.5 酸味料0.7 炭酸カルシウム、酸化防止剤(ビタミンE)、香料、アントシアニン色素0.1未満					ごま	卵・乳・小麦・オレンジ・さけ・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉・りんご 本品で使用しているしらすは、えび・かにかが混ざる漁法で捕獲しています。	
A26日(水曜) B25日(火曜)	さばー塩	サバ99.00 食塩1.00					さば	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)

# B 令和6年度 6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。

6月3日(月曜)				6月4日(火曜)				6月5日(水曜)				6月6日(木曜)				6月7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
麦ごはん	米	70		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ゆかりごはん	米	80		ミルクパン	米	80	代替:ごはん(乳・小麦×)
ピリ辛豚みそ丼の具	豚肉	35		くじらのケチャップソース	くじら肉	50		切干大根とじゃがいもの煮物	切干大根	10		きびなごのカレー揚げ	きびなご(丸ごと)	35		ミートボールのトマト煮	鶏豚肉団子	30	豚肉・鶏肉
ニラスープ	ニラ	2		中華スープ	豚肉	15	豚肉	茎わかめの炒め煮	茎わかめ(乾)	2.4		キャベツのみそ汁	キャベツ	25		ごぼうのごまマヨサラダ	ごぼう	20	
牛乳	牛乳			ミニフィッシュ	ミニフィッシュ	5		牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳		
麦ごはん	米	70		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ゆかりごはん	米	80		ミルクパン	米	80	代替:ごはん(乳・小麦×)
ピリ辛豚みそ丼の具	豚肉	35		くじらのケチャップソース	くじら肉	50		切干大根とじゃがいもの煮物	切干大根	10		きびなごのカレー揚げ	きびなご(丸ごと)	35		ミートボールのトマト煮	鶏豚肉団子	30	豚肉・鶏肉
ニラスープ	ニラ	2		中華スープ	豚肉	15	豚肉	茎わかめの炒め煮	茎わかめ(乾)	2.4		キャベツのみそ汁	キャベツ	25		ごぼうのごまマヨサラダ	ごぼう	20	
牛乳	牛乳			ミニフィッシュ	ミニフィッシュ	5		牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳		
麦ごはん	米	70		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ゆかりごはん	米	80		ミルクパン	米	80	代替:ごはん(乳・小麦×)
ピリ辛豚みそ丼の具	豚肉	35		くじらのケチャップソース	くじら肉	50		切干大根とじゃがいもの煮物	切干大根	10		きびなごのカレー揚げ	きびなご(丸ごと)	35		ミートボールのトマト煮	鶏豚肉団子	30	豚肉・鶏肉
ニラスープ	ニラ	2		中華スープ	豚肉	15	豚肉	茎わかめの炒め煮	茎わかめ(乾)	2.4		キャベツのみそ汁	キャベツ	25		ごぼうのごまマヨサラダ	ごぼう	20	
牛乳	牛乳			ミニフィッシュ	ミニフィッシュ	5		牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳		

ミニフィッシュは、カタクチイワシの幼魚を味つけたものです。

魚卵にご注意ください。

# B 令和6年度 6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

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。

【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。

<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。

6月10日(月曜)				6月11日(火曜)				6月12日(水曜)				6月13日(木曜)				6月14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(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		新しょうがごはん	米	75		小型パン	米	65	代替:ごはん(乳・小麦×)	
いわしの煮つけ	いわし(筒切り)	50	小麦・大豆	厚揚げと豚肉のみそ炒め	豚肉 30 玉ねぎ 25 絹厚揚げ 20 にんじん 5 白ねぎ 3 しょうが 0.5 信州みそ 2 赤みそ 2 三温糖 2 酒 1.5 みりん 1.2 塩 0.1 なたね油 0.3			にこにこビーフカレー	牛肉 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 カレールウ 14 濃口しょうゆ 0.5 なたね油 0.2			鶏肉のみそ風味焼き	鶏肉 1切 小学校 50 中学校 60 しょうが 0.5 濃口しょうゆ 0.6 酒 1.5 信州みそ 3 三温糖 2.1 濃口しょうゆ 0.5 酒 1.5 青ねぎ 3 トウバンジャン 0.01			焼きそば	焼きそば麺 60 豚肉 30 キャベツ 50 玉ねぎ 30 にんじん 15 緑豆もやし 15 酒 0.7 濃口しょうゆ 0.4 塩 0.25 こしょう 0.01 焼きそばソース 3 青のり 0.25 なたね油 0.2			代替:米麺の焼きそば(小麦×)
切干大根の梅和え	切干大根 3 荳わかめ(乾) 0.8 にんじん 4 梅肉ペースト 0.8 米酢 0.8 濃口しょうゆ 0.8 上白糖 0.31 白いりごま 0.5			かき玉汁	豆腐 小 20 鶏卵 20 かまぼこ 5 玉ねぎ 15 にんじん 10 えのきたけ 5 みつば 2.5 薄口しょうゆ 2.7 塩 0.3 片栗粉 0.5 削り節 2			さっぱりツナサラダ	ツナ水煮 8 キャベツ 32 にんじん 5 薄口しょうゆ 1 濃口しょうゆ 0.07 レモン果汁 1 上白糖 0.1 なたね油 0.5 塩 0.1			すまし汁	豆腐 小 15 かまぼこ 10 玉ねぎ 25 にんじん 10 えのきたけ 5 青ねぎ 3 干し椎茸 0.3 薄口しょうゆ 2.8 塩 0.21 削り節 2			バンバンジー風サラダ	ササミフレーク 15 きゅうり 35 にんじん 10 白すりごま 2 濃口しょうゆ 1.6 米酢 1.7 信州みそ 1.2 ごま油 0.05 上白糖 1.5			
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				

★ 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。

B

令和6年度 6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。

6月17日(月曜)				6月18日(火曜)				6月19日(水曜)				6月20日(木曜)				6月21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		うめちり枝豆ごはん	米	75		味付けパン	米	80	代替:ごはん(乳・小麦×)
豚肉のごま煮	豚肉	25		鶏肉のみかん照り焼き	鶏肉	50		ガパオライスの具	鶏ひき肉	15		あじの唐揚げ	あじ(切身)	50		ポークビーンズ	大豆	20	
きゅうりの香り漬け	きゅうり	35		麦みそのみそ汁	小麦	8	大豆	ビーフンスープ	ビーフ	6		なすのみそ汁	なす	20		アスパラ入りフレンチサラダ	アスパラガス	8	
牛乳	牛乳			あまなつゼリー	あまなつゼリー	40		牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳		
豚肉のごま煮	豚肉	25		鶏肉のみかん照り焼き	鶏肉	50		ガパオライスの具	豚ひき肉	15		あじの唐揚げ	あじ(切身)	50		ポークビーンズ	豚肉	30	
きゅうりの香り漬け	きゅうり	35		麦みそのみそ汁	小麦	8	大豆	ビーフンスープ	玉ねぎ	25		なすのみそ汁	なす	20		アスパラ入りフレンチサラダ	玉ねぎ	25	
牛乳	牛乳			あまなつゼリー	あまなつゼリー	40		牛乳	にんじん	10		牛乳	にんじん	12		牛乳	にんじん	6	
豚肉のごま煮	豚肉	25		鶏肉のみかん照り焼き	鶏肉	50		ガパオライスの具	しいたけ	5		あじの唐揚げ	しいたけ	5		ポークビーンズ	しいたけ	5	
きゅうりの香り漬け	きゅうり	35		麦みそのみそ汁	小麦	8	大豆	ビーフンスープ	青ねぎ	3		なすのみそ汁	青ねぎ	5		アスパラ入りフレンチサラダ	青ねぎ	5	
牛乳	牛乳			あまなつゼリー	あまなつゼリー	40		牛乳	煮干し	2		牛乳	煮干し	2		牛乳	煮干し	2	
豚肉のごま煮	豚肉	25		鶏肉のみかん照り焼き	鶏肉	50		ガパオライスの具	たまご	3		あじの唐揚げ	たまご	3		ポークビーンズ	たまご	3	
きゅうりの香り漬け	きゅうり	35		麦みそのみそ汁	小麦	8	大豆	ビーフンスープ	なたね油	0.1		なすのみそ汁	なたね油	0.1		アスパラ入りフレンチサラダ	なたね油	0.1	
牛乳	牛乳			あまなつゼリー	あまなつゼリー	40		牛乳	チキンピイオン	5	鶏肉	牛乳	チキンピイオン	5	鶏肉	牛乳	チキンピイオン	5	鶏肉
豚肉のごま煮	豚肉	25		鶏肉のみかん照り焼き	鶏肉	50		ガパオライスの具	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆	あじの唐揚げ	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆	ポークビーンズ	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆
きゅうりの香り漬け	きゅうり	35		麦みそのみそ汁	小麦	8	大豆	ビーフンスープ	塩	0.28		なすのみそ汁	塩	0.28		アスパラ入りフレンチサラダ	塩	0.28	
牛乳	牛乳			あまなつゼリー	あまなつゼリー	40		牛乳	こしょう	0.1		牛乳	こしょう	0.1		牛乳	こしょう	0.1	
豚肉のごま煮	豚肉	25		鶏肉のみかん照り焼き	鶏肉	50		ガパオライスの具	ごま油	0.3	ごま	あじの唐揚げ	ごま油	0.3	ごま	ポークビーンズ	ごま油	0.3	ごま
きゅうりの香り漬け	きゅうり	35		麦みそのみそ汁	小麦	8	大豆	ビーフンスープ				なすのみそ汁				アスパラ入りフレンチサラダ			
牛乳	牛乳			あまなつゼリー	あまなつゼリー	40		牛乳				牛乳				牛乳			

# B

## 令和6年度 6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。

6月24日(月)				6月25日(火)				6月26日(水)				6月27日(木)				6月28日(金)			
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
ごはん				ごはん				ごはん				たこめし				バターパン			代替:ごはん(乳・小麦×)
八宝菜				さばの塩焼き				マーボーなす				ちくわのごま揚げ				豚肉のケチャップ炒め			
九条ねぎ入り揚げぎょうざ	代替:お米のささみカツ(小麦×)			万願寺とうがらしのおかか炒め				春雨スープ				じゃがいものみそ汁				レタススープ			
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳			
米	80			米	80			米	80			米	70			バターパン	60	乳・小麦・大豆	ごはん(乳・小麦×)
豚肉	25	豚肉		さば一塩(切身)		さば		豚ひき肉	28	豚肉		濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆		酒	1		
しょうが	1.1			塩焼き	小学校 50 中学校 60			なす	28			酒	0.39			だしの昆布	0.1		
チンゲンサイ	10			魚卵にご注意ください。				玉ねぎ	25			塩	0.1			たこ	20		
白菜	40							にんじん	10			青ねぎ	6			しょうが	0.4		
玉ねぎ	35							青ねぎ	2			しょうが	0.25			濃口しょうゆ	0.9	小麦・大豆	
緑豆もやし	25							しょうが	0.25			みりん	0.66			三温糖	0.2		
にんじん	15							にんにく	0.2			酒	0.4			塩	0.03		
干し椎茸	0.5							干し椎茸	0.25			ちくわ				三温糖	0.99		
たけのこ水煮	10							赤みそ	3.41	大豆		小学校1~3年	1本	25		酒	1		
なたね油	0.3							濃口しょうゆ	1.2	小麦・大豆		小学校4~6年	2本	50		なたね油	0.25		
塩	0.4							三温糖	0.99			中学校2本	50		なたね油	0.2			
チキンピイオン	5	鶏肉						酒	0.45			白いりごま	0.5	ごま		ウスターソース	1.8		
濃口しょうゆ	2.3	小麦・大豆						ごま油	0.2	ごま		塩	0.25		なたね油	0.2			
薄口しょうゆ	2	小麦・大豆						なたね油	0.3			黒いりごま	0.5	ごま					
片栗粉	2							トウバンジャン	0.02			米粉ミックス	7						
ごま油	0.3	ごま						片栗粉	0.7			なたね油	5						
酒	0.5																		
豆腐小	15	大豆																	
鶏肉	10	鶏肉																	
油揚げ	5	大豆																	
玉ねぎ	20																		
にんじん	10																		
なめこ水煮	10																		
青ねぎ	3																		
信州みそ	3.6	大豆																	
赤みそ	3.6	大豆																	
削り節	2																		
鶏肉	10	鶏肉																	
油揚げ	15																		
玉ねぎ	15																		
にんじん	10																		
小松菜	5																		
青ねぎ	3																		
信州みそ	3.6	大豆																	
赤みそ	3.6	大豆																	
削り節	2																		
鶏肉	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																		

☆ 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。