令和6年度 5月　月間使用食品配合表

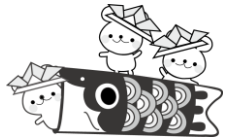
木津川市立学校給食センター

使用日	食品名	原料配合（%）	卵	乳	小麦	えび	その他	※コンタミネーション	備考
A1日（水曜） B2日（木曜）	かしわもち	小豆粒あん（小豆、砂糖、麦芽糖、寒天、食塩）40.00　米粉（うるち米）21.00　砂糖（甜菜）15.49　加工でん粉（キャッサバ）2.75　植物油脂（ココヤシ、パームヤシ）0.37　酵素製剤（大豆、とうもろこし）0.30　水20.09　柏葉（包材として）1枚					大豆	小麦・乳・卵・やまいも・オレンジ・ごま	
A13日（月曜） B20日（月曜）	たけのこ入り ポークハンバーグ	豚肉35.8　たまねぎ21.8　竹の子15.0　砂糖2.3　食塩0.4　胡椒0.1　［つなぎ］米粉パン粉13.3　ばれいしょ澱粉3.1　こんにゃく粉0.2　水8					豚肉	卵・乳・えび・牛肉・鶏肉・いか・さけ・ゼラチン・ごま	
A21日（火曜） B22日（水曜）	たら澱粉付き	白糸たら93　馬鈴薯でん粉7						えび・小麦・いか・さば・さけ・大豆・ごま	

※　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）



A

令和6年度　5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

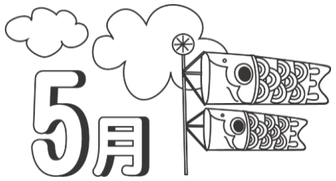
＜確認欄＞1/5から5/5ページまでの全ての献立確認後、ここにサインをお願いします。

保護者	学校	給食センター	
（保護者氏名）		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。	
アレルゲン	卵・乳・小麦・えび （鶏卵・うずら卵）	その他アレルゲン	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

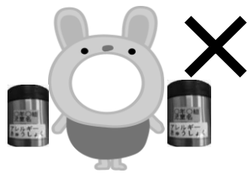
＜参考手順＞①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。　②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。
③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。



＜保護者の皆さまへお願い＞

日頃より、学校給食にご理解とご協力をいただきありがとうございます。
各家庭、学校、給食センターの三者が協力することで、アレルギー給食の「安心・安全」が守られます。

アレルギー対応食については、おかわりができません。
アレルギー食対応日には、対応食のおかわりがないことをお子様へ必ずお伝えください。



当日の朝に、アレルギー対応食があることをお子様にお伝えください。

5月1日（水曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
鶏そぼろ丼の具		
玉ねぎのみそ汁		
かしわもち		
牛乳		

通常食 献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン	除去食・代替食 献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80					
鶏そぼろ丼の具	鶏ひき肉	30	鶏肉				
	玉ねぎ	25					
	コーン	5					
	にんじん	10					
	干し椎茸	0.3					
	グリンピース	3					
	しょうが	0.2					
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆				
	三温糖	0.5					
	みりん	1					
	酒	0.5					
	塩	0.12					
	削り節	1					
	片栗粉	0.2					
玉ねぎのみそ汁	わかめ(乾)	0.3					
	油揚げ	10	大豆				
	玉ねぎ	35					
	緑豆もやし	10					
	にんじん	10					
	青ねぎ	3					
	信州みそ	3.6	大豆				
	赤みそ	3.6	大豆				
	削り節	2					
かしわもち	かしわもち	40	大豆				

5月2日（木曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
ちくわのてん茶揚げ		
手作りお茶ふりかけ		
具だくさんすまし汁		
牛乳		

通常食 献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン	除去食・代替食 献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80					
ちくわのてん茶揚げ	ちくわ						
	小学校1～3年 1本	25					
	小学校4～6年 2本	50					
	中学校　2本	50					
	米粉ミックス	9					
	てん茶	0.27					
	抹茶	0.1					
	なたね油	4					
手作りお茶ふりかけ	てん茶	0.4					
	ちりめんじゃこ	1.2					
	糸かつお	2					
	白いりごま	0.5	ごま				
	上白糖	1					
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆				
	酒	1					
	みりん	1					
	なたね油	0.2					
具だくさんすまし汁	豆腐　小	20	大豆				
	鶏肉	12	鶏肉				
	ごぼう	7					
	大根	20					
	にんじん	10					
	しめじ	5					
	青ねぎ	3					
	削り節	2					
	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆				
	塩	0.4					
	酒	0.5					

5月3日（金曜）

憲法記念日

アレルゲン表記欄の「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
→　暮らす
→　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。

A

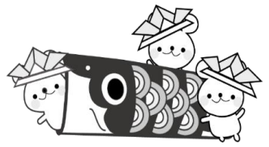
令和6年度　5月　アレルギー詳細献立表（小・中学校用）

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。

5月6日(月曜)

振替休日



5月7日(火曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
じゃが豚キムチ		
もやしのナムル		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
じゃが豚キムチ	豚肉	20	豚肉
	じゃがいも	60	
	白菜キムチ	13	
	玉ねぎ	40	
	にんじん	15	
	突こんにゃく	15	
	にら	3	
	濃口しょうゆ	3.1	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	1.8	小麦・大豆
	三温糖	1.3	
	酒	0.9	
	ごま油	0.3	ごま
もやしのナムル	緑豆もやし	35	
	にんじん	5	
	小松菜	5	
	白すりごま	0.5	ごま
	白いりごま	0.3	ごま
	米酢	0.5	
	濃口しょうゆ	0.4	小麦・大豆
	ごま油	0.3	ごま
	塩	0.28	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

5月8日(水曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
鶏肉と春野菜のレモン炒め		
豆腐の赤だし		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
鶏肉と春野菜のレモン炒め	鶏肉	35	鶏肉
	キャベツ	25	
	にんじん	7	
	玉ねぎ	15	
	アスパラガス	5	
	濃口しょうゆ	1.8	小麦・大豆
	レモン果汁	0.7	
	塩	0.17	
	酒	0.3	
	なたね油	0.15	
	こしょう	0.01	
	片栗粉	0.5	
豆腐の赤だし	豆腐　小	25	大豆
	玉ねぎ	20	
	にんじん	10	
	なめこ水煮	10	
	わかめ(乾)	0.3	
	青ねぎ	3	
	削り節	1.5	
	だし昆布	0.5	
	豆みそ	7.5	大豆

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

5月9日(木曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
コッペパン	代替：ごはん（乳・小麦×）	
春野菜のクリーム煮	代替：春野菜のポトフ（乳・小麦×）	
海藻サラダ		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
コッペパン	コッペパン	60	乳・小麦
春野菜のクリーム煮	鶏肉	25	鶏肉
	ベーコン	8	豚肉
	キャベツ	25	
	えんどうまめ	8	
	玉ねぎ	25	
	じゃがいも	30	
	にんじん	10	
	小麦粉	4	小麦
	バター	4	乳
	牛乳	25	乳
	脱脂粉乳	1	乳
	塩	1	
	こしょう	0.01	
	酒	0.5	
海藻サラダ	ひじき(乾)	0.68	
	茎わかめ(乾)	0.7	
	きゅうり	17	
	ツナ油漬	10	
	にんじん	5	
	コーン	5	
	濃口しょうゆ	1.9	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	0.2	小麦・大豆
	米酢	1.3	
	上白糖	0.8	
	なたね油	0.5	
	からし粉	0.04	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん（乳・小麦×）	米	80	
春野菜のポトフ（乳・小麦×）	鶏肉	25	鶏肉
	ベーコン	8	豚肉
	キャベツ	25	
	えんどうまめ	8	
	玉ねぎ	25	
	じゃがいも	30	
	にんじん	10	
	塩	1	
	こしょう	0.01	
	酒	0.5	
	コンソメ	0.1	鶏肉・豚肉
	薄口しょうゆ	0.3	小麦・大豆

5月10日(金曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
えんどうごはん		
めばるの唐揚げ		
豚汁		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
えんどうごはん	米	75	
	えんどうまめ	10	
	酒	0.8	
	塩	0.8	
	だし昆布	0.1	
めばるの唐揚げ	めばる（切身）1切 小学校	50	
	中学校	60	
	魚卵にご注意ください。		
	にんにく	0.4	
	しょうが	0.4	
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆
	酒	1	
	塩	0.1	
	片栗粉	6	
	なたね油	4	
豚汁	豚肉	15	豚肉
	油揚げ	8	大豆
	突こんにゃく	15	
	大根	15	
	にんじん	10	
	ごぼう	10	
	青ねぎ	3	
	信州みそ	3.6	大豆
	赤みそ	3.6	大豆
	削り節	2	
	酒	0.5	

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、中学年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、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。

A

令和6年度　5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。

5月13日(月曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
たけのこ入りハンバーグの九条ねぎソース		
豆腐とわかめのみそ汁		
牛乳		

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
たけのこ入りハンバーグの九条ねぎソース	たけのこ入りポークハンバーグ1個		豚肉
	小学校	50	
	中学校	60	
	玉ねぎ	15	
	青ねぎ	10	
	なたね油	0.08	
	濃口しょうゆ	2.4	小麦・大豆
	みりん	1	
	三温糖	1	
	片栗粉	0.6	
豆腐とわかめのみそ汁	豆腐　小	20	大豆
	油揚げ	8	大豆
	玉ねぎ	20	
	にんじん	10	
	青ねぎ	3	
	わかめ(乾)	0.4	
	信州みそ	3.6	大豆
	赤みそ	3.6	大豆
	削り節	2	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

5月14日(火曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
親子丼の具	除去：卵除去鶏丼の具（卵×）	
小松菜のおかか和え		
牛乳		

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
親子丼の具	鶏肉	35	鶏肉
	鶏卵	25	卵
	にんじん	15	
	えのきたけ	8	
	玉ねぎ	50	
	みつば	3	
	三温糖	0.7	
	酒	1	
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	4	小麦・大豆
	みりん	1.5	
	削り節	2	
	片栗粉	1	
小松菜のおかか和え	キャベツ	20	
	小松菜	15	
	にんじん	8	
	濃口しょうゆ	1.56	小麦・大豆
	ちくわ	8	
	花かつお	0.84	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
卵除去鶏丼の具（卵×）	鶏肉	35	鶏肉
	にんじん	15	
	えのきたけ	8	
	玉ねぎ	50	
	みつば	3	
	三温糖	0.7	
	酒	1	
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	4	小麦・大豆
	みりん	1.5	
	削り節	2	
	片栗粉	1	

5月15日(水曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
豚肉とキャベツのみそ炒め		
けんちん汁		
牛乳		

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
豚肉とキャベツのみそ炒め	豚肉	35	豚肉
	塩	0.1	
	こしょう	0.01	
	キャベツ	35	
	にんじん	15	
	青ピーマン	7	
	にんにく	0.3	
	赤みそ	4.8	大豆
	三温糖	2	
	酒	3	
	なたね油	0.2	
けんちん汁	豆腐　小	10	大豆
	油揚げ	3	大豆
	玉ねぎ	20	
	にんじん	15	
	ごぼう	10	
	えのきたけ	7	
	突こんにゃく	10	
	青ねぎ	3	
	削り節	2	
	薄口しょうゆ	2.3	小麦・大豆
	濃口しょうゆ	0.9	小麦・大豆
	酒	1.5	
	塩	0.25	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

5月16日(木曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
小型パン	代替：ごはん（乳・小麦×）	
ナポリタン	代替：米麺のナポリタン（小麦×）	
海と畑のサラダ		
牛乳		

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
小型パン	小型パン	30	乳・小麦
ナポリタン	スパゲティ	30	小麦
	塩	0.47	
	ポークウインナー	12	豚肉
	ベーコン	7	豚肉
	玉ねぎ	45	
	にんじん	20	
	青ピーマン	6	
	マッシュルーム水煮	5	
	トマトケチャップ	15	
	ウスターソース	2.8	
	三温糖	0.5	
	塩	0.3	
	こしょう	0.01	
	コンソメ	0.5	鶏肉・豚肉
	なたね油	0.2	
海と畑のサラダ	大豆水煮	8	大豆
	ツナ油漬	10	
	キャベツ	15	
	きゅうり	5	
	にんじん	5	
	コーン	5	
	濃口しょうゆ	1.27	小麦・大豆
	米酢	1	
	上白糖	0.63	
	なたね油	0.09	
	白いりごま	0.4	ごま

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん（乳・小麦×）	米	65	
米麺のナポリタン（小麦×）	ポークウインナー	12	豚肉
	ベーコン	7	豚肉
	玉ねぎ	45	
	にんじん	20	
	青ピーマン	6	
	マッシュルーム水煮	5	
	トマトケチャップ	15	
	ウスターソース	2.8	
	三温糖	0.5	
	塩	0.3	
	こしょう	0.01	
	コンソメ	0.5	鶏肉・豚肉
	なたね油	0.2	
	ライスパスタ	30	

5月17日(金曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
かつお飯		
鶏の塩唐揚げ		
にらのみそ汁		
牛乳		

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
かつお飯	米	70	
	濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆
	酒	1	
	塩	0.39	
	だし昆布	0.1	
	かつお（角切）	15	
	魚卵にご注意ください。		
	青ねぎ	5	
	しょうが	0.4	
	濃口しょうゆ	0.9	小麦・大豆
	みりん	0.66	
	三温糖	0.2	
	酒	0.4	
	塩	0.03	
鶏の塩唐揚げ	鶏肉		鶏肉
	1切		
	小学校	50	
	中学校	60	
	塩	0.35	
	酒	0.85	
	三温糖	0.42	
	にんにく	0.35	
	ごま油	0.5	ごま
	片栗粉	10	
	なたね油	7	
にらのみそ汁	油揚げ	10	大豆
	玉ねぎ	30	
	にら	10	
	にんじん	15	
	えのきたけ	8	
	信州みそ	3.6	大豆
	赤みそ	3.6	大豆
	削り節	2	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

A

令和6年度　5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。

5月20日（月曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
マーボー厚揚げ		
チンゲンサイのスープ		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
マーボー厚揚げ	絹厚揚げ	35	大豆
	豚ひき肉	15	豚肉
	玉ねぎ	18	
	にんじん	10	
	青ねぎ	1	
	しょうが	0.2	
	にんにく	0.2	
	なたね油	0.3	
	赤みそ	2.5	大豆
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆
	三温糖	0.5	
	薄口しょうゆ	0.4	小麦・大豆
	酒	0.3	
	塩	0.1	
	ごま油	0.18	ごま
	トウバンジャン	0.01	
	片栗粉	0.5	
チンゲンサイのスープ	ベーコン	10	豚肉
	チンゲンサイ	15	
	えのきたけ	8	
	玉ねぎ	20	
	にんじん	12	
	緑豆もやし	10	
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆
	塩	0.28	
	こしょう	0.01	
	しょうが	0.4	
	酒	0.5	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

5月21日（火曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
白身魚の野菜あんかけ		
高野豆腐とじゃがいものみそ汁		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
白身魚の野菜あんかけ	たら澱粉付き（切身）1切		
	小学校	50	
	中学校	60	
	魚卵にご注意ください。		
	なたね油	5	
	玉ねぎ	12	
	にんじん	6	
	青ピーマン	6	
	米酢	3.1	
	濃口しょうゆ	2.1	小麦・大豆
	三温糖	2.2	
	塩	0.12	
	片栗粉	0.6	
	なたね油	0.15	
高野豆腐とじゃがいものみそ汁	高野豆腐	4	大豆
	じゃがいも	20	
	玉ねぎ	25	
	にんじん	10	
	わかめ(乾)	0.5	
	青ねぎ	5	
	削り節	2	
	信州みそ	3.6	大豆
	赤みそ	3.6	大豆

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

5月22日（水曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
にこにこ春野菜カレー		
レモン和え		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
にこにこ春野菜カレー	豚肉	30	豚肉
	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	40	
	玉ねぎ	35	
	にんじん	15	
	キャベツ	15	
	たけのこ水煮	10	
	グリンピース	5	
	カレールウ	14	
	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆
	なたね油	0.2	
レモン和え	キャベツ	30	
	にんじん	7.5	
	ちりめんじゃこ	2.3	
	レモン果汁	0.45	
	濃口しょうゆ	0.83	小麦・大豆

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

5月23日（木曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
味付けパン	代替：ごはん（乳・小麦×）	
鶏肉と大豆のトマト煮		
ひじきのサラダ		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
味付けパン	味付けパン	60	乳・小麦
鶏肉と大豆のトマト煮	大豆水煮	15	大豆
	鶏肉	30	鶏肉
	ベーコン	8	豚肉
	じゃがいも	45	
	玉ねぎ	45	
	にんじん	20	
	トマトケチャップ	12	
	赤ワイン	1.15	
	ウスターソース	1.2	
	塩	0.5	
	三温糖	0.4	
	なたね油	0.4	
	こしょう	0.01	
ひじきのサラダ	ひじき(乾)	1	
	ツナ水煮	5	
	キャベツ	15	
	にんじん	5	
	きゅうり	10	
	コーン	3	
	米酢	0.1	
	ノンエッグマヨネーズ	4	
	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆
	塩	0.1	
	こしょう	0.01	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん（乳・小麦×）	米	80	

5月24日（金曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
山菜ごはん		
鶏肉の一味焼き		
小松菜のみそ汁		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
山菜ごはん	米	65	
	薄口しょうゆ	1.8	小麦・大豆
	塩	0.14	
	だし昆布	0.07	
	油揚げ	8	大豆
	山菜ミックス	15	
	にんじん	10	
	みりん	1	
	濃口しょうゆ	0.7	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	0.3	小麦・大豆
	酒	0.3	
	塩	0.28	
	三温糖	0.14	
	なたね油	0.1	
鶏肉の一味焼き	鶏肉 1切		鶏肉
	小学校	50	
	中学校	60	
	しょうが	0.1	
	酒	0.33	
	青ねぎ	3	
	にんにく	0.3	
	一味唐辛子	0.01	
	三温糖	1.2	
	濃口しょうゆ	3.5	小麦・大豆
	ごま油	0.1	ごま
	みりん	0.1	
	白いりごま	1	ごま
小松菜のみそ汁	玉ねぎ	20	
	じゃがいも	10	
	小松菜	10	
	しめじ	5	
	油揚げ	8	大豆
	豆腐　小	10	大豆
	にんじん	10	
	青ねぎ	3	
	信州みそ	3.6	大豆
	赤みそ	3.6	大豆
	削り節	2	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

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、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

※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。

A

令和6年度　5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「〇」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「〇」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。

5月27日（月曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
麦ごはん		
ビビンバ		
わかめスープ		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
麦ごはん	米	70	
	大麦	10	
ビビンバ	合びき肉	30	牛肉・豚肉
	にんにく	0.3	
	しょうが	0.3	
	酒	0.6	
	緑豆もやし	25	
	にんじん	18	
	ぜんまい水煮	6	
	にら	3	
	白いりごま	0.85	ごま
	白すりごま	0.68	ごま
	濃口しょうゆ	4.13	小麦・大豆
	三温糖	1.8	
	みりん	1	
	塩	0.04	
	トウバンジャン	0.03	
	片栗粉	0.5	
	ごま油	0.3	ごま
	なたね油	0.2	
わかめスープ	わかめ(乾)	0.8	
	鶏肉	10	鶏肉
	玉ねぎ	25	
	にんじん	10	
	緑豆もやし	12	
	チンゲンサイ	8	
	青ねぎ	3	
	しょうが	0.3	
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆
	塩	0.28	
	こしょう	0.01	
	酒	0.5	
	ごま油	0.3	ごま
	なたね油	0.3	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

5月28日（火曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
じゃがいものそぼろ煮		
キャベツのごま和え		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
じゃがいものそぼろ煮	鶏ひき肉	25	鶏肉
	じゃがいも	50	
	さつま揚げ	10	
	玉ねぎ	45	
	にんじん	20	
	突こんにゃく	20	
	グリンピース	5	
	しょうが	1.2	
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆
	三温糖	1.5	
	酒	0.6	
	塩	0.14	
	削り節	2	
キャベツのごま和え	キャベツ	30	
	小松菜	10	
	にんじん	3	
	上白糖	0.1	
	濃口しょうゆ	1.9	小麦・大豆
	白いりごま	0.5	ごま
	白すりごま	0.5	ごま

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

5月29日（水曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
さばのねぎみそ焼き		
沢煮椀		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
さばのねぎみそ焼き	さば(切身)1切		さば
	小学校	50	
	中学校	60	
	魚卵にご注意ください。		
	しょうが	0.2	
	酒	1.8	
	青ねぎ	2.4	
	白みそ	1.8	大豆
	信州みそ	4	大豆
	みりん	1.9	
	酒	2.4	
	三温糖	1.6	
沢煮椀	豚肉	15	豚肉
	突こんにゃく	10	
	ごぼう	13	
	大根	20	
	にんじん	10	
	青ねぎ	3	
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆
	塩	0.28	
	こしょう	0.02	
	削り節	2	
	酒	0.5	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

5月30日（木曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
抹茶揚げパン	代替：ピラフ（乳・小麦×）	
ベーコンのスープ煮		
米粉マカロニのサラダ		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
抹茶揚げパン	小型パン1個		乳・小麦
	小学校	40	
	中学校	50	
	なたね油	5	
	抹茶	0.5	
	グラニュー糖	2.4	
	粉糖	1.7	
ベーコンのスープ煮	厚切りベーコン	15	豚肉
	鶏肉	10	鶏肉
	じゃがいも	55	
	にんじん	20	
	玉ねぎ	50	
	ズッキーニ	15	
	パセリ	0.2	
	チキンブイヨン	4	鶏肉
	塩	0.4	
	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆
	こしょう	0.01	
	酒	0.1	
	なたね油	0.2	
米粉マカロニのサラダ	米粉マカロニ	5	
	チキンハム	8	鶏肉
	キャベツ	25	
	にんじん	5	
	きゅうり	5	
	ノンエッグマヨネーズ	7	
	米酢	0.4	
	塩	0.15	
	からし粉	0.01	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ピラフ（乳・小麦×）	米	65	
	ポークウインナー	14	豚肉
	玉ねぎ	15	
	にんじん	7	
	塩	0.7	
	こしょう	0.01	
	コンソメ	0.7	鶏肉・豚肉
	なたね油	0.5	

5月31日（金曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
豚肉とごぼうのしぐれ煮		
春野菜のみそ汁		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
豚肉とごぼうのしぐれ煮	豚肉	35	豚肉
	ごぼう	25	
	突こんにゃく	10	
	なたね油	0.2	
	しょうが	0.5	
	三温糖	1	
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆
	みりん	1	
	酒	1.5	
春野菜のみそ汁	玉ねぎ	20	
	じゃがいも	15	
	キャベツ	20	
	にんじん	10	
	豚肉	10	豚肉
	青ねぎ	3	
	信州みそ	3.6	大豆
	赤みそ	3.6	大豆
	削り節	2	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン