

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 こんにやく粉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(幼稚園用)

木津川市立第一学校給食センター

<確認欄>1/3から3/3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)

園	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。

園名	幼稚園	年中	年長	組	氏名	園長宛て 以下の通り対応をお願いします。
アレルギー	卵 (鶏卵・うずら卵)	乳	小麦	えび	その他 アレルギー	<small>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。</small> 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、園、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無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。

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。

5月2日(木曜)				5月7日(火曜)				5月9日(木曜)			
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	
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 68		ごはん	米 68		ごはん	米 68		ごはん	米 68	
ちくわのてん茶揚げ	ちくわ 1本 25		じゃが豚キムチ	豚肉 17 じゃがいも 51		じゃが豚キムチ	豚肉 17 じゃがいも 51		春野菜のクリーム煮	鶏肉 21.25 ベーコン 6.8 豚肉 6.8	代替:春野菜のポトフ(乳・小麦×)
手作りお茶ふりかけ	米粉ミックス 7.65 てん茶 0.23 抹茶 0.09 なたね油 3.4		もやしのナムル	白菜キムチ 11.05 玉ねぎ 34 にんじん 12.75 突こんにやく 12.75 にら 2.55 濃口しょうゆ 2.64 薄口しょうゆ 1.53 三温糖 1.11 酒 0.77 ごま油 0.26	小麦・大豆	もやしのナムル	緑豆もやし 29.75 にんじん 4.25 小松菜 4.25 白すりごま 0.43 白いりごま 0.26 米酢 0.43 濃口しょうゆ 0.34 ごま油 0.26 塩 0.24		海藻サラダ	ひじき(乾) 0.58 茎わかめ(乾) 0.6 きゅうり 14.45 ツナ油漬 8.5 にんじん 4.25 コーン 4.25 濃口しょうゆ 1.62 薄口しょうゆ 0.17 米酢 1.11 上白糖 0.68 なたね油 0.43 からし粉 0.03	
具だくさんすまし汁	てん茶 0.34 ちりめんじゃこ 1.02 糸かつお 1.7 白いりごま 0.43 上白糖 0.85 濃口しょうゆ 0.85 酒 0.85 みりん 0.85 なたね油 0.17		具だくさんすまし汁	豆腐 小 17 鶏肉 10.2 ごぼう 5.95 大根 17 にんじん 8.5 しめじ 4.25 青ねぎ 2.55 削り節 1.7 薄口しょうゆ 0.85 塩 0.34 酒 0.43	小麦・大豆	具だくさんすまし汁	豆腐 小 17 鶏肉 10.2 ごぼう 5.95 大根 17 にんじん 8.5 しめじ 4.25 青ねぎ 2.55 削り節 1.7 薄口しょうゆ 0.85 塩 0.34 酒 0.43		春野菜のポトフ	鶏肉 21.25 ベーコン 6.8 豚肉 6.8 キャベツ 21.25 えんどうまめ 6.8 玉ねぎ 21.25 じゃがいも 25.5 にんじん 8.5 小麦粉 3.4 バター 3.4 牛乳 21.25 脱脂粉乳 0.85 塩 0.85 こしょう 0.01 酒 0.43 コンソメ 0.09 薄口しょうゆ 0.26	乳・小麦×

A 令和6年度 5月 アレルギー詳細献立表(幼稚園用)

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10日(金曜)				5月14日(火曜)				5月16日(木曜)				5月17日(金曜)				5月21日(火曜)				
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	
えんどうごはん	米	63.8		ごはん	米	68		小型パン	小型パン	30	乳・小麦	ごはん	米	55		ごはん	米	68		
めばるの唐揚げ	えんどうまめ	8.5		親子丼の具	鶏肉	29.75	卵	ナポリタン	ナポリタン			かつお飯	米	59.5		白身魚の野菜あんかけ	白身魚	40		
豚汁	酒	0.68		小松菜のおかか和え	鶏卵	21.25	卵	海と畑のサラダ	海と畑のサラダ			鶏の塩唐揚げ	濃口しょうゆ	1.28	小麦・大豆	高野豆腐とじゃがいものみそ汁	高野豆腐	3.4	大豆	
	塩	0.68			にんじん	12.75						にらのみそ汁	酒	0.85			じゃがいも	17		
	だし昆布	0.09			えのきたけ	6.8							かつお(角切)	0.33			玉ねぎ	21.25		
					玉ねぎ	42.5							だし昆布	0.09				にんじん	8.5	
					みつば	2.55							かつお(角切)	12.75				ごぼう	8.5	
					三温糖	0.6							魚卵にご注意ください。					青ねぎ	2.55	
					酒	0.85												信州みそ	3.06	大豆
					濃口しょうゆ	0.85	小麦・大豆											赤みそ	3.06	大豆
					薄口しょうゆ	3.4	小麦・大豆											削り節	1.7	
					みりん	1.28												酒	0.43	
					削り節	1.7														
					片栗粉	0.85														
					小松菜	12.75														
					にんじん	6.8														
					濃口しょうゆ	1.33	小麦・大豆													
					ちくわ	6.8														
					花かつお	0.71														
豚汁	豚肉	12.75	豚肉	小松菜のおかか和え	キャベツ	17		海と畑のサラダ	大豆水煮	6.8	大豆	にらのみそ汁	油揚げ	8.5	大豆					
	油揚げ	6.8	大豆		小松菜	12.75			ツナ油漬	8.5			玉ねぎ	25.5						
	突こんにやく	12.75			にんじん	6.8			キャベツ	12.75			にら	8.5						
	大根	12.75			ごぼう	8.5			きゅうり	4.25			にんじん	12.75						
	にんじん	8.5			青ねぎ	2.55			にんじん	4.25			えのきたけ	6.8						
	ごぼう	8.5			信州みそ	3.06	大豆		コーン	4.25			信州みそ	3.06	大豆					
	青ねぎ	2.55			赤みそ	3.06	大豆		濃口しょうゆ	1.08	小麦・大豆		赤みそ	3.06	大豆					
	信州みそ	3.06	大豆		削り節	1.7			米酢	0.85			削り節	1.7						
	赤みそ	3.06	大豆		酒	0.43			上白糖	0.54										
	削り節	1.7							なたね油	0.08										
	酒	0.43							白いりごま	0.34	ごま									

★ 分量は目安量です。
★ パンの重量は小量量です。
★ 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。

