

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)



# B 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 (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。

5月1日(水曜)						5月2日(木曜)						5月3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				
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											
ちくわのてん茶揚げ								鶏そぼろ丼の具											
手作りお茶ふりかけ								玉ねぎのみそ汁											
具だくさんすまし汁								かしわもち											
牛乳								牛乳											
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80									
ちくわ	ちくわ 小学校1~3年 1本 小学校4~6年 2本 中学校 2本 米粉ミックス	25 50 50 9		鶏そぼろ丼の具	鶏ひき肉 玉ねぎ コーン にんじん 干し椎茸 グリーンピース しょうが	30 25 5 10 0.3 3 0.2		濃口しょうゆ	3	小麦・大豆									
てん茶	てん茶	0.27			三温糖	0.5		みりん	1										
抹茶	抹茶	0.1			酒	0.5		塩	0.12										
なたね油	なたね油	4			削り節	1		片栗粉	0.2										
てん茶	てん茶	0.4			わかめ(乾)	0.3													
ちりめんじゃこ	ちりめんじゃこ	1.2			油揚げ	10	大豆												
系かつお	系かつお	2			玉ねぎ	35													
白いりごま	白いりごま	0.5	ごま		緑豆もやし	10													
上白糖	上白糖	1			にんじん	10													
濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆		青ねぎ	3													
酒	酒	1			信州みそ	3.6	大豆												
みりん	みりん	1			赤みそ	3.6	大豆												
なたね油	なたね油	0.2			削り節	2													
豆腐 小	豆腐 小	20	大豆																
鶏肉	鶏肉	12			かしわもち	40	大豆												
ごぼう	ごぼう	7																	
大根	大根	20																	
にんじん	にんじん	10																	
しめじ	しめじ	5																	
青ねぎ	青ねぎ	3																	
削り節	削り節	2																	
薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆																
塩	塩	0.4																	
酒	酒	0.5																	

憲法記念日

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。

### <保護者の皆さまへお願い>

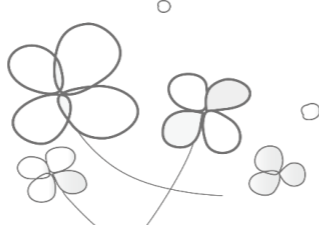
日頃より、学校給食にご理解とご協力をいただきありがとうございます。各家庭、学校、給食センターの三者が協力することで、アレルギー給食の「安心・安全」が守られます。

**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でき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。**

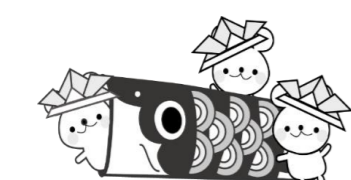


# B 令和6年度 5月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

## 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)				5月7日(火曜)				5月8日(水曜)				5月9日(木曜)				5月10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		通常食		除去食・代替食		記入欄																					
振替休日																						ごはん				ごはん				えんどうごはん				コッペパン		代替:ごはん(乳・小麦×)					
																						鶏肉と春野菜のレモン炒め				じゃが豚キムチ				めばるの唐揚げ				春野菜のクリーム煮		代替:春野菜のポトフ(乳・小麦×)					
																						豆腐の赤だし				もやしのナムル				豚汁				海藻サラダ							
																						牛乳				牛乳				牛乳				牛乳							
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		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	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		えんどうごはん	米	75		コッペパン	コッペパン	60	乳・小麦	ごはん	米	80																							
鶏肉と春野菜のレモン炒め	鶏肉	35	鶏肉	じゃが豚キムチ	豚肉	20	豚肉	めばるの唐揚げ	じゃがいも	60		春野菜のクリーム煮	鶏肉	25	鶏肉	春野菜のポトフ	鶏肉	25	鶏肉																						
	キャベツ	25			じゃがいも	60			塩	0.8			ベーコン	8	豚肉		ベーコン	8	豚肉																						
	にんじん	7			白菜キムチ	13			だし昆布	0.1			キャベツ	25			キャベツ	25																							
	玉ねぎ	15			玉ねぎ	40							えんどうまめ	8			えんどうまめ	8																							
	アスパラガス	5			にんじん	15							玉ねぎ	25			玉ねぎ	25																							
	濃口しょうゆ	1.8	小麦・大豆		突こんにやく	15							じゃがいも	30			じゃがいも	30																							
	レモン果汁	0.7			にら	3							にんじん	10			にんじん	10																							
	塩	0.17			濃口しょうゆ	3.1	小麦・大豆						小麦粉	4	小麦		小麦粉	4	小麦																						
	酒	0.3			薄口しょうゆ	1.8	小麦・大豆						バター	4	乳		バター	4	乳																						
	なたね油	0.15			三温糖	1.3							牛乳	25	乳		牛乳	25	乳																						
	こしょう	0.01			酒	0.9							脱脂粉乳	1	乳		脱脂粉乳	1	乳																						
	片栗粉	0.5			ごま油	0.3	ごま						塩	1			塩	1																							
													こしょう	0.01			こしょう	0.01																							
													酒	0.5			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																						
豆腐の赤だし	豆腐 小	25	大豆	もやしのナムル	緑豆もやし	35		豚汁	豚肉	15	豚肉	海藻サラダ	ひじき(乾)	0.68																											
	玉ねぎ	20			にんじん	5			油揚げ	8	大豆		茎わかめ(乾)	0.7																											
	にんじん	10			小松菜	5			突こんにやく	15			きゅうり	17																											
	なめこ水煮	10			白すりごま	0.5	ごま		大根	15			ツナ油漬	10																											
	わかめ(乾)	0.3			白いりごま	0.3	ごま		にんじん	10			にんじん	5																											
	青ねぎ	3			米酢	0.5			ごぼう	10			コーン	5																											
	削り節	1.5			濃口しょうゆ	0.4	小麦・大豆		青ねぎ	3			濃口しょうゆ	1.9	小麦・大豆																										
	だし昆布	0.5			ごま油	0.3	ごま		信州みそ	3.6	大豆		薄口しょうゆ	0.2	小麦・大豆																										
	豆みそ	7.5	大豆		塩	0.28			赤みそ	3.6	大豆		米酢	1.3																											
									削り節	2			上白糖	0.8																											
									酒	0.5			なたね油	0.5																											
													からし粉	0.04																											



☆ 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、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 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)				5月14日(火曜)				5月15日(水曜)				5月16日(木曜)				5月17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		かつお飯	米	70		小型パン	米	65	
マーボー厚揚げ	豚ひき肉	15	大豆	豚肉とキャベツのみそ炒め	豚肉	35		親子丼の具	鶏肉	35	卵	鶏の塩唐揚げ	鶏肉	35		ナポリタン	豚肉	12	
チンゲンサイのスープ	チンゲンサイ	15		けんちん汁	えのきたけ	7		小松菜のおかか和え	小松菜	15		にらのみそ汁	にら	10		海と畑のサラダ	キャベツ	15	
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	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		かつお飯	米	70		小型パン	米	65	
マーボー厚揚げ	豚ひき肉	15	大豆	豚肉とキャベツのみそ炒め	豚肉	35		親子丼の具	鶏肉	35	卵	鶏の塩唐揚げ	鶏肉	35		ナポリタン	豚肉	12	
チンゲンサイのスープ	チンゲンサイ	15		けんちん汁	えのきたけ	7		小松菜のおかか和え	小松菜	15		にらのみそ汁	にら	10		海と畑のサラダ	キャベツ	15	
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	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		かつお飯	米	70		小型パン	米	65	
マーボー厚揚げ	豚ひき肉	15	大豆	豚肉とキャベツのみそ炒め	豚肉	35		親子丼の具	鶏肉	35	卵	鶏の塩唐揚げ	鶏肉	35		ナポリタン	豚肉	12	
チンゲンサイのスープ	チンゲンサイ	15		けんちん汁	えのきたけ	7		小松菜のおかか和え	小松菜	15		にらのみそ汁	にら	10		海と畑のサラダ	キャベツ	15	
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳		

# B 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)				5月21日(火曜)				5月22日(水曜)				5月23日(木曜)				5月24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				ごはん				ごはん				山菜ごはん				味付けパン			代替:ごはん(乳・小麦×)	
たけのこ入りハンバーグの九条ねぎソース				にこにこ春野菜カレー				白身魚の野菜あんかけ				鶏肉の一味焼き				鶏肉と大豆のトマト煮				
豆腐とわかめのみそ汁				レモン和え				高野豆腐とじゃがいものみそ汁				小松菜のみそ汁				ひじきのサラダ				
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		山菜ごはん	米	65		味付けパン	小麦	60	乳・小麦	
たけのこ入りハンバーグ	豚肉			にこにこ春野菜カレー	豚肉	30		白身魚の野菜あんかけ	たらこ	50		山菜ごはん	薄口しょうゆ	1.8	小麦・大豆	鶏肉と大豆のトマト煮	大豆水煮	15	大豆	
九条ねぎソース	濃口しょうゆ	2.4	小麦・大豆	にこにこ春野菜カレー	しょうが	0.25		魚卵にご注意ください。	魚卵			山菜ごはん	だし昆布	0.07		鶏肉	鶏肉	30	鶏肉	
	みりん	1		にこにこ春野菜カレー	こしょう	0.01						山菜ごはん	油揚げ	8	大豆	鶏肉	鶏肉	8	豚肉	
	三温糖	1		にこにこ春野菜カレー	塩	0.1						山菜ごはん	山菜ミックス	15		鶏肉	ベーコン	8	豚肉	
	片栗粉	0.6		にこにこ春野菜カレー	じゃがいも	40						山菜ごはん	にんじん	10		鶏肉	じゃがいも	45		
				にこにこ春野菜カレー	玉ねぎ	35						山菜ごはん	みりん	1		鶏肉	玉ねぎ	45		
				にこにこ春野菜カレー	にんじん	15						山菜ごはん	濃口しょうゆ	0.7	小麦・大豆	鶏肉	にんじん	20		
				にこにこ春野菜カレー	キャベツ	15						山菜ごはん	薄口しょうゆ	0.3	小麦・大豆	鶏肉	トマトケチャップ	12		
				にこにこ春野菜カレー	たけのこ水煮	10						山菜ごはん	酒	0.3		鶏肉	赤ワイン	1.15		
				にこにこ春野菜カレー	グリーンピース	5						山菜ごはん	塩	0.28		鶏肉	ウスターソース	1.2		
				にこにこ春野菜カレー	カレールー	14						山菜ごはん	三温糖	0.14		鶏肉	塩	0.5		
				にこにこ春野菜カレー	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆					山菜ごはん	なたね油	0.1		鶏肉	三温糖	0.4		
				にこにこ春野菜カレー	なたね油	0.2						山菜ごはん	鶏肉の一味焼き	鶏肉			鶏肉	なたね油	0.4	
				にこにこ春野菜カレー								山菜ごはん	しょうが	0.1		鶏肉	こしょう	0.01		
				にこにこ春野菜カレー								山菜ごはん	酒	0.33		鶏肉				
				にこにこ春野菜カレー								山菜ごはん	青ねぎ	3		鶏肉				
				にこにこ春野菜カレー								山菜ごはん	にんにく	0.3		鶏肉				
				にこにこ春野菜カレー								山菜ごはん	一味唐辛子	0.01		鶏肉				
				にこにこ春野菜カレー								山菜ごはん	三温糖	1.2		鶏肉				
				にこにこ春野菜カレー								山菜ごはん	濃口しょうゆ	3.5	小麦・大豆	鶏肉				
				にこにこ春野菜カレー								山菜ごはん	ごま油	0.1	ごま	鶏肉				
				にこにこ春野菜カレー								山菜ごはん	みりん	0.1		鶏肉				
				にこにこ春野菜カレー								山菜ごはん	白いりごま	1	ごま	鶏肉				
				にこにこ春野菜カレー								山菜ごはん	小松菜のみそ汁	玉ねぎ	20		鶏肉			
				にこにこ春野菜カレー								山菜ごはん	小松菜のみそ汁	じゃがいも	10		鶏肉			
				にこにこ春野菜カレー								山菜ごはん	小松菜のみそ汁	小松菜	10		鶏肉			
				にこにこ春野菜カレー								山菜ごはん	小松菜のみそ汁	しめじ	5		鶏肉			
				にこにこ春野菜カレー								山菜ごはん	小松菜のみそ汁	油揚げ	8	大豆	鶏肉			
				にこにこ春野菜カレー								山菜ごはん	小松菜のみそ汁	豆腐 小	10	大豆	鶏肉			
				にこにこ春野菜カレー								山菜ごはん	小松菜のみそ汁	にんじん	10		鶏肉			
				にこにこ春野菜カレー								山菜ごはん	小松菜のみそ汁	青ねぎ	3		鶏肉			
				にこにこ春野菜カレー								山菜ごはん	小松菜のみそ汁	信州みそ	3.6	大豆	鶏肉			
				にこにこ春野菜カレー								山菜ごはん	小松菜のみそ汁	赤みそ	3.6	大豆	鶏肉			
				にこにこ春野菜カレー								山菜ごはん	小松菜のみそ汁	削り節	2		鶏肉			

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。

B

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27日(月曜)				5月28日(火曜)				5月29日(水曜)				5月30日(木曜)				5月31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		ごはん	米	80		抹茶揚げパン	小麦	65	
ビビンバ	合びき肉	30	牛肉・豚肉	さばのねぎみそ焼き	さば(切身)	50		じゃがいものそぼろ煮	鶏ひき肉	25	鶏肉	豚肉とごぼうのしぐれ煮	豚肉	35	豚肉	ベーコンのスープ煮			
わかめスープ	わかめ(乾)	0.8		沢煮椀	豚肉	15	豚肉	キャベツのごま和え	キャベツ	30		春野菜のみそ汁	春野菜			米粉マカロニのサラダ			
牛乳	牛乳			牛乳	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		ごはん	米	80		抹茶揚げパン	小麦	65	
ビビンバ	合びき肉	30	牛肉・豚肉	さばのねぎみそ焼き	さば(切身)	50		じゃがいものそぼろ煮	鶏ひき肉	25	鶏肉	豚肉とごぼうのしぐれ煮	豚肉	35	豚肉	ベーコンのスープ煮			
わかめスープ	わかめ(乾)	0.8		沢煮椀	豚肉	15	豚肉	キャベツのごま和え	キャベツ	30		春野菜のみそ汁	春野菜			米粉マカロニのサラダ			
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳			