令和 5年度 3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	かに	その他	※コンタミネーション	備考
AB4日（月曜）	ちらしずしの素	砂糖23.1 にんじん17.6 醸造酢（小麦）17.4 たけのこ16.5 れんこん8.7 食塩3.4 しょうゆ（小麦、大豆）3.1 かんぴょう（戻し）2.5 干しいたけ2.2 鰹節エキス1.9 昆布エキス1.2 醸造調味料1.2 みりん1.2			小麦			大豆	コンタミなし	
	鮭一塩	サケ99.00 塩1.00						さけ	コンタミなし	
	ひなあられ	もち米97.2 しょうゆ(大豆、食塩、とうもろこし)1.8 砂糖(さとうきび、甜菜)0.8 のり(あまのり)0.2						大豆	ごま・アーモンド	
A6日（水曜） B5日（火曜）	焼きちくわ	魚肉51.4 でん粉(馬鈴薯)14.2 食塩1.7 ぶどう糖0.9 砂糖0.8 発酵調味液0.5 醸造酢0.1 水30.4							えび・かに・小麦・卵	
	米粉ミックス	(配合割合記載なし) 米粉(うるち米)、玄米粉(うるち米)、とうもろこし粉、でん粉／加工でん粉、膨張剤、増粘剤(加工でん粉)、乳化剤							コンタミなし	
	かえり煮干し	片口いわし95.7 食塩4.3							この原材料は、えび・かに・いかが混ざる漁法で漁獲しています。	
A8日（金曜） **（幼稚園のみ）** AB15日（金曜） **（小学校のみ）**	お祝いクレープ	豆乳(大豆)30.8 加工油脂8.7 砂糖・ぶどう糖果糖液糖5.2 麦芽糖4.3 砂糖3.5 いちごピューレ(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)3.3 植物油(大豆)3.0 米粉3.0 水あめ2.8 いちご果汁(濃縮還元)2.0 大豆粉(大豆)0.4 小麦不使用しょうゆ(大豆)0.2 水17.6 (使用添加物)加工デンプン9.3 トレハロース4.3 増粘剤(カードラン)0.7 乳化剤(大豆)0.2 炭酸Ca0.2 ゲル化剤(増粘多糖類)0.2 香料0.1 安定剤(増粘多糖類)0.1 ビタミンC0.1 紅麹色素使用 メタリン酸Na使用 カラメル色素使用 酸味料使用 ピロリン酸第二鉄使用 ベーキングパウダー使用 カロチノイド色素使用						大豆	記載なし	
A11日（月曜） B12日（火曜）	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	
A14日（木曜） B13日（水曜）	うどん	小麦粉(小麦)32.7 小麦たん白(小麦)0.4 加工でん粉(酢酸デンプン)3.6 水63.3			小麦				卵	
AB18日（月曜）	桜もち	こしあん［小豆23.03、砂糖(甜菜)12.28、麦芽糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)4.61、食塩(海水)0.04、寒天(紅藻海藻)0.04］ もち米(米)29.36 麦芽糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)7.83 桜葉塩漬0.20 食塩(海水)0.08 トレハロース(とうもろこし、馬鈴薯、キャッサバ)7.83 着色料(ビートレッド)(ビート、キャッサバ)0.04 仕込水14.66							卵・乳・小麦	

※ 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を使用した別製品の製造を行っているため、ときに原材料以外の特定原材料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5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5年度　3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	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、かに」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（鶏卵・うずら卵）・乳・小麦・えび・かに	その他アレルゲン	※そば、落花生、生卵は、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。

＜給食最終日＞

【小学校】

■6年生
3月15日(金)

■1～5年生
3月18日(月)

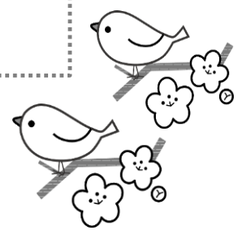
【中学校】

中学校の給食最終日については、
各学校の行事予定をご確認ください。

アレルゲン表記欄の「卵、乳、小麦、えび、かに」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、毎月変更いたします。



3月1日(金曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
麦ごはん		
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	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
麦ごはん	米	70					
	おおむぎ	10					
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					
	日本酒	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					

A

令和5年度　3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。

3月4日(月曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ちらしずし		
鮭の塩焼き		
菜の花のすまし汁		
ひなあられ		
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
ちらしずし	米	70	
	ちらしずしの素	17	小麦・大豆
鮭の塩焼き	鮭一塩(切身)1切		さけ
	小学校	50	
	中学校	60	
	魚卵にご注意ください。		
菜の花のすまし汁	豆腐　小	20	大豆
	わかめ(乾)	0.3	
	鶏肉	10	鶏肉
	玉ねぎ	23	
	にんじん	8	
	えのきたけ	7	
	菜の花	8	
	塩	0.1	
	薄口しょうゆ	5	小麦・大豆
	削り節	2	
ひなあられ	ひなあられ	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

3月5日(火曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
豆腐の中華煮		
バンサンスー		
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	
豆腐の中華煮	豆腐　大	60	大豆
	鶏ひき肉	25	鶏肉
	にんじん	15	
	たけのこ水煮	13	
	玉ねぎ	40	
	にら	5	
	しょうが	0.4	
	にんにく	0.4	
	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	
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	片栗粉	2	
	ごま油	0.5	ごま
	日本酒	0.5	
バンサンスー	マロニー	6	
	にんじん	5	
	きゅうり	10	
	緑豆もやし	13	
	チキンハム	5	鶏肉
	米酢	2.3	
	濃口しょうゆ	1.9	小麦・大豆
	上白糖	1.1	
	ごま油	0.35	ごま
	塩	0.05	

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

3月6日(水曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
ちくわの磯辺唐揚げ		
お茶の佃煮		
具だくさんみそ汁		
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	
ちくわの磯辺唐揚げ	焼きちくわ		
	小学校1～3年 1本	25	
	小学校4～6年 2本	50	
	中学校　2本	50	
	青のり	0.1	
	米粉ミックス	10	
	なたね油	5	
お茶の佃煮	かえり煮干し	10	
	てんちゃ	1	
	糸かつお	0.3	
	濃口しょうゆ	0.36	小麦・大豆
	三温糖	0.05	
	みりん	0.36	
	日本酒	0.36	
	ごま油	0.03	ごま
具だくさんみそ汁	油揚げ	5	大豆
	大根	20	
	緑豆もやし	15	
	突こんにゃく	15	
	にんじん	10	
	しめじ	5	
	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

3月7日(木曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ミルクパン	代替：ごはん（乳・小麦×）	
クリームシチュー	代替：ポトフ（乳・小麦×）	
カラフルサラダ		
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
ミルクパン	ミルクパン	60	乳・小麦
クリームシチュー	鶏肉	30	鶏肉
	玉ねぎ	40	
	じゃがいも	45	
	にんじん	15	
	グリンピース	5	
	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	
	日本酒	0.5	
	なたね油	0.4	
カラフルサラダ	ツナ油漬	8	
	キャベツ	20	
	きゅうり	10	
	にんじん	5	
	コーン	5	
	濃口しょうゆ	1.6	小麦・大豆
	米酢	1.4	
	上白糖	0.3	
	なたね油	0.13	

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	
ポトフ（乳・小麦×）	鶏肉	30	鶏肉
	玉ねぎ	40	
	じゃがいも	45	
	にんじん	15	
	グリンピース	5	
	塩	1	
	こしょう	0.01	
	日本酒	0.5	
	なたね油	0.4	
	コンソメ	0.1	鶏肉・豚肉
	薄口しょうゆ	0.3	小麦・大豆

3月8日(金曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
麦ごはん		
牛丼の具		
ほうれん草のみそ汁		
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
麦ごはん	米	70	
	おおむぎ	10	
牛丼の具	牛肉	45	牛肉
	玉ねぎ	35	
	青ねぎ	1.2	
	三温糖	2	
	しょうが	1.5	
	みりん	1.5	
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆
	日本酒	1	
	片栗粉	0.4	
	なたね油	0.2	
ほうれん草のみそ汁	じゃがいも	10	
	豆腐　小	15	大豆
	玉ねぎ	25	
	にんじん	10	
	ほうれん草	15	
	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

☆ 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7品目*1、表示義務に準ずるもの21品目*2のみです。
　＊1　表示義務7品目：卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生
　＊2　表示義務に準ずるもの21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、くるみ、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5年度　3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、かに」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。

3月11日(月曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
ガパオライスの具		
チンゲンサイのスープ		
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	
ガパオライスの具	鶏ひき肉	15	鶏肉
	豚ひき肉	15	豚肉
	大豆水煮	10	大豆
	玉ねぎ	20	
	にんじん	10	
	たけのこ水煮	5	
	ほうれん草	8	
	にんにく	0.1	
	濃口しょうゆ	2.9	小麦・大豆
	チキンブイヨン	0.8	鶏肉
	バジルペースト	0.8	
	三温糖	0.3	
	なたね油	0.2	
	オイスターソース	0.2	小麦・大豆
	塩	0.2	
	こしょう	0.01	
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	
	日本酒	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

3月12日(火曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
さわらのねぎみそ焼き		
沢煮椀		
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	
さわらのねぎみそ焼き	さわら		
	(切身)		
	1切		
	小学校	50	
	中学校	60	
	魚卵にご注意ください。		
	日本酒	1.8	
	しょうが	0.5	
	青ねぎ	2.5	
	白みそ	1.8	大豆
	信州みそ	4	大豆
	みりん	1.9	
	日本酒	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	
	日本酒	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

3月13日(水曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
揚げ鶏の梅しょうゆだれ		
高野豆腐のみそ汁		
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	
揚げ鶏の梅しょうゆだれ	鶏肉	50	鶏肉
	塩	0.15	
	日本酒	1	
	こしょう	0.02	
	片栗粉	6	
	なたね油	5	
	梅肉ペースト	1.5	
	濃口しょうゆ	1.4	小麦・大豆
	みりん	1.5	
	日本酒	1.3	
	三温糖	1	
高野豆腐のみそ汁	高野豆腐	4	大豆
	わかめ(乾)	0.2	
	玉ねぎ	25	
	にんじん	12	
	えのきたけ	5	
	青ねぎ	3	
	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

3月14日(木曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん（少なめ）		
カレーうどん	代替：米麺のカレーうどん（小麦×）	
キャベツのかわりごま和え		
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	65	
カレーうどん	うどん	50	小麦
	豚肉	30	豚肉
	油揚げ	5	大豆
	玉ねぎ	45	
	にんじん	10	
	しめじ	5	
	青ねぎ	5	
	やさいカレー	6.5	
	トマトケチャップ	1.5	
	ウスターソース	0.8	
	濃口しょうゆ	1.3	小麦・大豆
	塩	0.7	
	カレー粉	0.2	
	なたね油	0.2	
	削り節	2	
キャベツのかわりごま和え	キャベツ	25	
	小松菜	12	
	コーン	6	
	にんじん	5	
	ちりめんじゃこ	1	
	白いりごま	0.5	ごま
	白すりごま	0.5	ごま
	上白糖	0.1	
	濃口しょうゆ	2	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
米麺のカレーうどん（小麦×）	豚肉	30	豚肉
	油揚げ	5	大豆
	玉ねぎ	45	
	にんじん	10	
	しめじ	5	
	青ねぎ	5	
	やさいカレー	6.5	
	トマトケチャップ	1.5	
	ウスターソース	0.8	
	濃口しょうゆ	1.3	小麦・大豆
	塩	0.7	
	カレー粉	0.2	
	なたね油	0.2	
	削り節	2	
	ライスパスタ	25	

3月15日(金曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
コーンピラフ		
トマトソースハンバーグ		
コンソメスープ		
お祝いクレープ(小学校のみ)		
牛乳		

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
コーンピラフ	米	75	
	オリーブオイル	2.5	
	塩	0.7	
	チキンブイヨン	4	鶏肉
	こしょう	0.01	
	コーン	10	
	パセリ(乾)	0.05	
トマトソースハンバーグ	ハンバーグ		大豆・鶏肉・豚肉
	小学校	50	
	中学校	60	
	玉ねぎ	20	
	にんにく	0.2	
	トマト水煮	8	
	トマトケチャップ	4	
	トマトピューレ	2.5	
	三温糖	0.1	
	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆
	塩	0.1	
	オリーブオイル	0.25	
コンソメスープ	鶏肉	10	鶏肉
	キャベツ	20	
	玉ねぎ	25	
	にんじん	10	
	コーン	5	
	小松菜	8	
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆
	塩	0.6	
	なたね油	0.2	
お祝いクレープ（小学校のみ）	お祝いクレープ	35	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

A

令和5年度　3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。

3月18日（月曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
鶏肉の七味焼き		
菜の花のさっぱり和え		
春野菜のみそ汁		
桜もち		
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
ごはん	米	80	
鶏肉の七味焼き	鶏肉		鶏肉
	1切		
	小学校	50	
	中学校	60	
	しょうが	0.1	
	にんにく	0.3	
	青ねぎ	3	
	濃口しょうゆ	4	小麦・大豆
	三温糖	1.2	
	日本酒	0.1	
	ごま油	0.1	ごま
	七味唐辛子	0.02	ごま
	白いりごま	1.2	ごま
菜の花のさっぱり和え	菜の花	10	
	キャベツ	40	
	にんじん	5	
	糸かつお	0.2	
	梅肉ペースト	1.5	
	米酢	1.4	
	薄口しょうゆ	1.4	小麦・大豆
	上白糖	0.56	
	ごま油	0.14	ごま
春野菜のみそ汁	玉ねぎ	20	
	じゃがいも	15	
	キャベツ	15	
	にんじん	10	
	たけのこ水煮	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	
桜もち	桜もち	45	

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

3月19日（火曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
豚じゃが		
切干大根の酢の物		
牛乳		

通常食

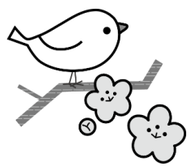
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
豚じゃが	豚肉	20	豚肉
	じゃがいも	65	
	玉ねぎ	40	
	にんじん	20	
	糸こんにゃく	20	
	さつま揚げ	10	
	三温糖	1	
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆
	日本酒	0.6	
	なたね油	0.3	
	三温糖	2	
	みりん	1	
	濃口しょうゆ	2.7	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	1.6	小麦・大豆
切干大根の酢の物	きゅうり	20	
	切干大根	3	
	にんじん	5	
	上白糖	1.82	
	米酢	2.4	
	薄口しょうゆ	1.3	小麦・大豆
	塩	0.1	
	白いりごま	0.9	ごま
	白すりごま	0.9	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

3月20日（水曜）

春分の日



3月21日（木曜）

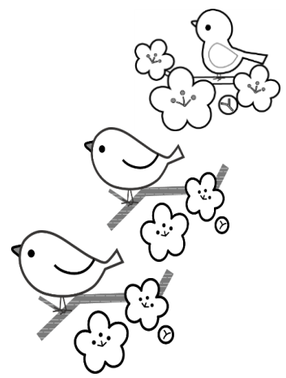
通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
チャプチェ		
わかめスープ		
牛乳		

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
ごはん	米	80	
チャプチェ	春雨	5	
	にんじん	10	
	玉ねぎ	15	
	キャベツ	10	
	にら	4	
	豚ひき肉	20	豚肉
	日本酒	0.5	
	塩	0.1	
	なたね油	0.2	
	三温糖	0.5	
	みりん	1	
	にんにく	0.1	
	こしょう	0.01	
	ごま油	0.1	ごま
	一味唐辛子	0.01	
	白いりごま	0.5	ごま
	薄口しょうゆ	1.7	小麦・大豆
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆
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	
	日本酒	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



☆ 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7品目*1、表示義務に準ずるもの21品目*2のみです。
＊1 表示義務7品目：卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生
＊2 表示義務に準ずるもの21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、くるみ、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。