

令和5年度 2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
A1日(木曜) B2日(金曜)	マーマレード	糖類(水あめ(とうもろこし))42.52 糖類(砂糖(てんさい))21.66 果実(なつみかん)26.34 果実(みかん)8.48 果実(いよかん)0.64 食品添加物:ゲル化剤(ペクチン)0.26 香料(とうもろこし)0.07 酸味料(とうもろこし、てんさい)0.03							記載なし	
A2日(金曜) B1日(木曜)	いわしの梅しょう油煮	いわし70.00 砂糖(甜菜)6.86 みりん6.57 しょう油(小麦・大豆)6.29 梅肉1.43 米でん粉1.06 香辛料(ガーリック、ジンジャー、ホワイトペパー)(とうもろこし)0.10 水7.69			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。	
A13日(火曜) B14日(水曜)	みかん缶	みかん55.74 砂糖(さとうきび、ビート)8.85 クエン酸(とうもろこし、砂糖大根)0.15 水35.26							記載なし	
A14日(水曜) B13日(火曜)	トック	白米粉(うるち米)61.3 食塩(海水)0.4 加工でんぷん(馬鈴薯)4.2 酒精<エタノール(サトウキビ) 乳酸(キャッサバ、サトウキビ) グリセリン(パーム油原料、ヤシ油原料、なたね、ひまわり油)>2.1 水32							コンタミなし	
A16日(金曜) B15日(木曜)	ほっけー塩	ホッケ98.00 塩2.00							コンタミなし	
A19日(月曜) B20日(火曜)	ミニ絹厚揚げ	豆乳(大豆)89.8 でん粉2.7 トレハロース1.8 豆腐用凝固剤0.4 水5.3						大豆	コンタミなし	
	味付けのり	乾のり(のり)70.00 砂糖(さとうきび、甜菜)9.85 食塩(海水)3.24 みりん(もち米、米、とうもろこし、さとうきび)2.89 昆布0.37 酵母エキス(酵母)0.50 かつお削り節(かつお)0.25 いりこ(カタクチイワシ)0.25 椎茸0.13 唐辛子0.06 (加水)12.46							原材料の海苔は、えび・かにの生息する海域で採取しています。	
A21日(水曜) B5日(月曜)	ちゃんぽん麺	小麦粉(小麦)38.3 かんすい0.3 クチナシ色素(クチナシ黄色素)0.02 水61.38			小麦				卵	
A27日(火曜) B26日(月曜)	お祝いクレープ (中学校のみ)	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 いちごビュレ(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 紅麴色素使用 メタリン酸Na使用 カラメル色素使用 酸味料使用 ビ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	

※ 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 2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。

2月5日(月曜)			2月6日(火曜)			2月7日(水曜)			2月8日(木曜)			2月9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	記入欄	通常食	除去食・代替食	記入欄	通常食	除去食・代替食	記入欄																							
ごはん			ごはん			ごはん			ココア揚げパン	代替:カレーピラフ(乳・小麦×)		ごはん																									
鶏もものネギだれソテー			豆腐のうま煮			さばのごまみそ焼き			白菜のクリーム煮	代替:白菜のポトフ(乳・小麦×)		ピリ辛豚みそ丼の具																									
中華スープ			春菊のおかか和え			たぬき汁			フレンチサラダ			寒天スープ																									
牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳																									
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		ごはん	米	80																							
鶏もものネギだれソテー	鶏肉			豆腐のうま煮	焼き豆腐 25 絹厚揚げ 20 豚肉 20 なたね油 0.3 玉ねぎ 47 にんじん 22 青ねぎ 4 しょうが 0.5 濃口しょうゆ 4.5 薄口しょうゆ 3 三温糖 2.5 日本酒 0.5 片栗粉 1.5 削り節 1.5	大豆 大豆 豚肉 小麦・大豆 小麦・大豆		さばのごまみそ焼き	さば(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 塩 0.1 濃口しょうゆ 0.5 赤みそ 3 濃口しょうゆ 1.3 しょうが 0.7 みりん 2 三温糖 2 白いりごま 1.5 日本酒 0.5	さば 小麦・大豆 大豆 小麦・大豆 ごま		ココア揚げパン	小型パン 1個 小学校 40 中学校 50 ココア 1 グラニュー糖 3 粉糖 3 なたね油 5	乳・小麦	カレーピラフ(乳・小麦×)	米 70 玉ねぎ 20 にんじん 10 塩 0.6 カレー粉 0.05 コンソメ 0.6 なたね油 0.5 鶏肉・豚肉	ピリ辛豚みそ丼の具	豚肉 35 玉ねぎ 35 にんじん 10 たけのこ水煮 8 にら 2 干し椎茸 0.3 しょうが 0.5 にんにく 0.1 塩 0.1 トウバンジャン 0.15 三温糖 1.3 濃口しょうゆ 0.5 日本酒 1 こしょう 0.01 赤みそ 3.5 濃口しょうゆ 0.9 みりん 1 ごま油 0.15 片栗粉 0.6	豚肉 小麦・大豆 小麦・大豆 大豆 小麦・大豆 ごま		白菜のクリーム煮	鶏肉 12 ポークウィンナー 10 ベーコン 5 白菜 50 玉ねぎ 20 じゃがいも 25 にんじん 10 パセリ 0.3 小麦粉 4 バター 4 牛乳 25 脱脂粉乳 1 塩 0.8 こしょう 0.01 白ワイン 0.5 なたね油 0.4	乳・小麦 乳 乳 乳 乳	白菜のポトフ(乳・小麦×)	鶏肉 12 ポークウィンナー 10 ベーコン 5 白菜 50 玉ねぎ 20 じゃがいも 25 にんじん 10 パセリ 0.3 塩 0.8 こしょう 0.01 白ワイン 0.5 なたね油 0.4 コンソメ 0.3 薄口しょうゆ 1	鶏肉・豚肉 豚肉 小麦 乳 乳 小麦・大豆	寒天スープ	寒天(細切り) 0.5 鶏肉 15 玉ねぎ 25 にんじん 15 チンゲンサイ 8 コーン 5 チキンブイヨン 6 薄口しょうゆ 4.2 塩 0.1 こしょう 0.01 なたね油 0.2 ごま油 0.2	鶏肉 小麦・大豆 小麦・大豆 大豆 小麦・大豆 ごま		フレンチサラダ	チキンハム 10 キャベツ 25 きゅうり 10 にんじん 5 米酢 1.4 なたね油 1 濃口しょうゆ 1 上白糖 0.14 塩 0.28 こしょう 0.01	鶏肉 小麦・大豆				

☆ 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 2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。

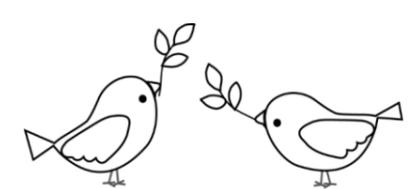
2月19日(月曜)				2月20日(火曜)				2月21日(水曜)				2月22日(木曜)				2月23日(木曜)								
通常食		除去食・代替食		記入欄		通常食		除去食・代替食		記入欄		通常食		除去食・代替食		記入欄		通常食		除去食・代替食		記入欄		
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん(少なめ)	米	65		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		
にぎすの唐揚げ	豚肉(ドレス加工)	20		豚肉のおろし炒め	豚肉	40		タケノコたっぷり ジャージャー麺	タケノコ	25		他人丼の具	豚肉	30		除去:卵除去 豚丼の具(卵×)	豚肉	30		他人丼の具	豚肉	30		
ぼっかけ汁	豆腐	25		豆腐とわかめのみそ汁	豆腐 小	25		水菜の中華和え	水菜	15		ほうれん草ともやし のり酢和え	ほうれん草	17			ほうれん草	17		ほうれん草ともやし のり酢和え	ほうれん草	17		
味付けのり	米酢	0.84																						
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			

ドレス加工とは、魚の頭と内臓を取り除いた状態のもので、魚卵・腸が除去しきれずに残っている可能性があります。

天皇誕生日

★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 2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。

2月26日(月曜)				2月27日(火曜)				2月28日(水曜)				2月29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		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	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		黒糖パン	黒糖パン	60	乳・小麦
ホイコーロー	豚肉 塩 こしょう キャベツ にんじん にんにく 赤みそ 三温糖 日本酒 ごま油 なたね油 片栗粉 コチジャン	30 0.1 0.01 30 15 0.15 3.5 1 2.4 0.2 0.15 0.3 0.05	豚肉 大豆	鶏の唐揚げ	鶏肉 塩 こしょう 日本酒 濃口しょうゆ しょうが にんにく 片栗粉 なたね油	50 0.25 0.01 0.5 2 0.5 0.25 11 5	鶏肉 小麦・大豆	豚肉とごぼうのしぐれ煮	豚肉 ごぼう 突こんにゃく なたね油 しょうが 三温糖 濃口しょうゆ みりん 日本酒	35 25 10 0.2 0.5 1 3 1 1.5	豚肉 小麦・大豆	タンドリイチキン	鶏肉 1切 塩 こしょう ヨーグルト(無糖) トマトケチャップ ウスターソース カレー粉	50 60 0.45 0.01 10 4 2 0.3	鶏肉 乳 小麦
中華風肉団子スープ	鶏豚肉団子 白菜 にんじん 緑豆もやし 青ねぎ チキンブイヨン 薄口しょうゆ 塩 ごま油	25 20 10 10 3 5 2.8 0.25 0.2	鶏肉・豚肉	なめこ汁	豆腐 小 鶏肉 油揚げ 玉ねぎ にんじん なめこ水煮 青ねぎ 信州みそ 赤みそ 削り節	15 10 5 20 10 10 3 3.6 3.6 2	大豆	白菜のみそ汁	白菜 玉ねぎ にんじん しめじ 油揚げ 青ねぎ 信州みそ 赤みそ 削り節	25 20 10 8 8 3 3.6 3.6 2	大豆	トマトスープ	ベーコン 玉ねぎ キャベツ にんじん セロリ トマトケチャップ トマトピューレ チキンブイヨン 薄口しょうゆ 塩 こしょう パセリ	12 30 25 10 4 3 3 5 1 0.6 0.01 0.3	豚肉
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳		
お祝いクレープ(中学校のみ)				お祝いクレープ(中学校のみ)				お祝いクレープ(中学校のみ)				お祝いクレープ(中学校のみ)			

アレルギー表記欄の「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。

