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）	ほっけ一塩	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	

※　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（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	園	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。

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。	
アレルゲン	卵　・　乳　・　小麦　・　えび　・　かに （鶏卵・うずら卵）	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

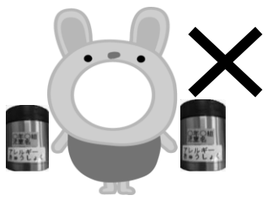
＜参考手順＞①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「〇」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。　②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「〇」をしてください。
③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。

＜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、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。



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、毎月変更します。

2月1日(木曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
食パン ＋マーマレードジャム	代替：ごはん（乳・小麦×） ＋ ふりかけ（のりかつお）	
チキンとポテトのハーブ炒め		
野菜スープ		

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
食パン＋マーマレードジャム	食パン	50	乳・小麦
	マーマレードジャム	15	・大豆
チキンとポテトのハーブ炒め	鶏肉	34	鶏肉
	じゃがいも	25.5	
	玉ねぎ	8.5	
	にんじん	8.5	
	にんにく	0.17	
	パセリ	0.09	
	塩	0.34	
	こしょう	0.01	
	オールスパイス	0.02	
	バジル(乾)	0.09	
	オリーブオイル	0.17	
	白ワイン	0.43	
野菜スープ	ベーコン	8.5	豚肉
	玉ねぎ	21.25	
	キャベツ	17	
	にんじん	8.5	
	コーン	4.25	
	パセリ	0.26	
	チキンブイヨン	4.25	鶏肉
	薄口しょうゆ	0.85	小麦・大豆
	塩	0.51	

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×）＋ふりかけ（のりかつお）	米	68	
	ふりかけ（のりかつお）	1.3	

食パンとマーマレードジャムは、セットでの提供となります。
乳・小麦アレルギー対応食については、ごはんとふりかけの提供となり、ジャムの提供はありません。

※ジャムが食べられない場合は、食パンのみの提供となります。
その場合、
・「食パンに〇印」
・「マーマレードジャムに二重線」、
・マーマレードジャム記入欄に「欠」又は「弁」とご記入ください。

2月2日(金曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
大豆ひじきごはん		
いわしの梅しょうゆ煮		
根菜のみそ汁		

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
大豆ひじきごはん	米	63.75	
	薄口しょうゆ	1.79	小麦・大豆
	塩	0.08	
	だし昆布	0.09	
	鶏肉	6.8	鶏肉
	ひじき(乾)	0.85	
	にんじん	6.8	
	大豆水煮	8.5	大豆
	三温糖	0.44	
	みりん	0.26	
	日本酒	0.17	
	濃口しょうゆ	1.53	小麦・大豆
	塩	0.06	
	なたね油	0.17	
	削り節	0.37	
いわしの梅しょうゆ煮	いわしの梅しょうゆ煮（筒切り）	40	小麦・大豆
根菜のみそ汁	豆腐　小	12.75	大豆
	大根	21.25	
	さといも	8.5	
	にんじん	8.5	
	油揚げ	6.8	大豆
	青ねぎ	2.55	
	信州みそ	3.06	大豆
	赤みそ	3.06	大豆
	削り節	1.7	

魚卵にご注意ください。

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　2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

＜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6日(火曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
豆腐のうま煮		
春菊のおかか和え		

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	68	
豆腐のうま煮	焼き豆腐	21.25	大豆
	絹厚揚げ	17	大豆
	豚肉	17	豚肉
	なたね油	0.26	
	玉ねぎ	39.95	
	にんじん	18.7	
	青ねぎ	3.4	
	しょうが	0.43	
	濃口しょうゆ	3.83	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	2.55	小麦・大豆
	三温糖	2.13	
	日本酒	0.43	
	片栗粉	1.28	
	削り節	1.27	
春菊のおかか和え	緑豆もやし	21.25	
	春菊	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	
	糸かつお	0.71	

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

2月8日(木曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ココア揚げパン	代替：カレーピラフ（乳・小麦×）	
白菜のクリーム煮	代替：白菜のポトフ（乳・小麦×）	
フレンチサラダ		

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
ココア揚げパン	小型パン1個	30	乳・小麦
	ココア	0.85	
	グラニュー糖	2.55	
	粉糖	2.55	
	なたね油	4.25	
白菜のクリーム煮	鶏肉	10.2	鶏肉
	ポークウインナー	8.5	豚肉
	ベーコン	4.25	豚肉
	白菜	42.5	
	玉ねぎ	17	
	じゃがいも	21.25	
	にんじん	8.5	
	パセリ	0.26	
	小麦粉	3.4	小麦
	バター	3.4	乳
	牛乳	21.25	乳
	脱脂粉乳	0.85	乳
	塩	0.68	
	こしょう	0.01	
	白ワイン	0.43	
	なたね油	0.34	
フレンチサラダ	チキンハム	8.5	鶏肉
	キャベツ	21.25	
	きゅうり	8.5	
	にんじん	4.25	
	米酢	1.19	
	なたね油	0.85	
	濃口しょうゆ	0.85	小麦・大豆
	上白糖	0.12	
	塩	0.24	
	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
カレーピラフ（乳・小麦×）	米	59.5	
	玉ねぎ	17	
	にんじん	8.5	
	塩	0.51	
	カレー粉	0.04	
	コンソメ	0.51	鶏肉・豚肉
	なたね油	0.43	
白菜のポトフ（乳・小麦×）	鶏肉	10.2	鶏肉
	ポークウインナー	8.5	豚肉
	ベーコン	4.25	豚肉
	白菜	42.5	
	玉ねぎ	17	
	じゃがいも	21.25	
	にんじん	8.5	
	パセリ	0.26	
	塩	0.68	
	こしょう	0.01	
	白ワイン	0.43	
	なたね油	0.34	
	コンソメ	0.26	鶏肉・豚肉
	薄口しょうゆ	0.85	小麦・大豆

2月9日(金曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
ピリ辛豚みそ丼の具		
寒天スープ		

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	68	
ピリ辛豚みそ丼の具	豚肉	29.75	豚肉
	玉ねぎ	29.75	
	にんじん	8.5	
	たけのこ水煮	6.8	
	にら	1.7	
	干し椎茸	0.26	
	しょうが	0.43	
	にんにく	0.09	
	塩	0.09	
	トウバンジャン	0.13	
	三温糖	1.11	
	濃口しょうゆ	0.43	小麦・大豆
	日本酒	0.85	
	こしょう	0.01	
	赤みそ	2.98	大豆
	濃口しょうゆ	0.77	小麦・大豆
	みりん	0.85	
	ごま油	0.13	ごま
	片栗粉	0.51	
寒天スープ	寒天(細切り)	0.43	
	鶏肉	12.75	鶏肉
	玉ねぎ	21.25	
	にんじん	12.75	
	チンゲンサイ	6.8	
	コーン	4.25	
	チキンブイヨン	5.1	鶏肉
	薄口しょうゆ	3.57	小麦・大豆
	塩	0.09	
	こしょう	0.01	
	なたね油	0.17	
	ごま油	0.17	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

2月13日(火曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
にこにこポークカレー		
はちみつレモンカクテル		

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	68	
にこにこポークカレー	豚肉	25.5	豚肉
	にんにく	0.21	
	しょうが	0.21	
	カレー粉	0.07	
	こしょう	0.01	
	塩	0.09	
	じゃがいも	42.5	
	玉ねぎ	42.5	
	にんじん	12.75	
	やさいカレー	11.9	
	濃口しょうゆ	0.43	小麦・大豆
	なたね油	0.17	
はちみつレモンカクテル	みかん缶	8.5	
	アロエシロップ漬け	8.5	
	はちみつレモンカットゼリー	25.5	

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

2月15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×）	
ポークビーンズ		
キャベツのごまマヨサラダ		

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	50	乳・小麦
ポークビーンズ	大豆水煮	17	大豆
	豚肉	25.5	豚肉
	ベーコン	4.25	豚肉
	じゃがいも	38.25	
	玉ねぎ	38.25	
	にんじん	12.75	
	トマトケチャップ	8.5	
	赤ワイン	0.98	
	ウスターソース	1.02	
	塩	0.34	
	三温糖	0.34	
	なたね油	0.26	
	こしょう	0.01	
キャベツのごまマヨサラダ	ツナ水煮	5.95	
	キャベツ	21.25	
	にんじん	6.8	
	コーン	4.25	
	米酢	0.26	
	白いりごま	0.43	ごま
	白すりごま	0.43	ごま
	ノンエッグマヨネーズ	5.1	
	塩	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	68	

☆ 分量は目安量です。
☆ パンの重量は小麦量です。
☆ 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）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（幼稚園用）

木津川市立第一学校給食センター

＊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。

園名	幼稚園	年中 ・ 年長	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16日（金曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
鶏ごぼうおこわ		
ほっけの塩焼き		
冬野菜のみそ汁		

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
鶏ごぼうおこわ	米	21.25	
	もち米	38.25	
	だし昆布	0.07	
	濃口しょうゆ	1.53	小麦・大豆
	日本酒	1.28	
	塩	0.15	
	鶏肉	5.95	鶏肉
	ごぼう	5.95	
	にんじん	4.25	
	油揚げ	4.25	大豆
	濃口しょうゆ	1.62	小麦・大豆
	日本酒	0.43	
	塩	0.04	
	なたね油	0.17	
ほっけの塩焼き	ほっけ一塩（切身）1切	50	
	魚卵にご注意ください。		
冬野菜のみそ汁	大根	21.25	
	白菜	17	
	油揚げ	6.8	大豆
	えのきたけ	4.25	
	ほうれん草	6.8	
	にんじん	8.5	
	青ねぎ	2.55	
	信州みそ	3.06	大豆
	赤みそ	3.06	大豆
	削り節	1.7	

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

2月20日（火曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
豚肉のおろし炒め		
豆腐とわかめのみそ汁		

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	68	
豚肉のおろし炒め	豚肉	34	豚肉
	しめじ	6.8	
	大根	25.5	
	小松菜	6.8	
	えのきたけ	6.8	
	三温糖	0.68	
	濃口しょうゆ	2.3	小麦・大豆
	日本酒	0.85	
	みりん	0.43	
	塩	0.09	
	片栗粉	0.26	
	なたね油	0.17	
豆腐とわかめのみそ汁	豆腐　小	21.25	大豆
	油揚げ	6.8	大豆
	玉ねぎ	21.25	
	にんじん	8.5	
	青ねぎ	2.55	
	わかめ(乾)	0.34	
	信州みそ	3.06	大豆
	赤みそ	3.06	大豆
	削り節	1.7	

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

2月22日（木曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
他人丼の具	除去：卵除去 豚丼の具（卵×）	
ほうれん草ともやしののり酢和え		

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	68	
他人丼の具	豚肉	25.5	豚肉
	鶏卵	21.25	卵
	かまぼこ	8.5	
	油揚げ	8.5	大豆
	玉ねぎ	42.5	
	えのきたけ	6.8	
	みつば	2.55	
	薄口しょうゆ	3.4	小麦・大豆
	濃口しょうゆ	0.85	小麦・大豆
	みりん	1.28	
	日本酒	0.85	
	片栗粉	0.85	
	三温糖	0.55	
	削り節	1.7	
ほうれん草ともやしののり酢和え	ツナ油漬	8.5	
	ほうれん草	14.45	
	緑豆もやし	17	
	にんじん	6.8	
	濃口しょうゆ	1.43	小麦・大豆
	米酢	0.71	
	白いりごま	0.6	ごま
	きざみのり	0.43	

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
卵除去豚丼の具（卵×）	豚肉	25.5	豚肉
	かまぼこ	8.5	
	油揚げ	8.5	大豆
	玉ねぎ	42.5	
	えのきたけ	6.8	
	みつば	2.55	
	薄口しょうゆ	3.4	小麦・大豆
	濃口しょうゆ	0.85	小麦・大豆
	みりん	1.28	
	日本酒	0.85	
	片栗粉	0.85	
	三温糖	0.55	
	削り節	1.7	

2月27日（火曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
鶏の唐揚げ		
キャベツのゆかり和え		
なめこ汁		

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	68	
鶏の唐揚げ	鶏肉	42.5	鶏肉
	塩	0.21	
	こしょう	0.01	
	日本酒	0.43	
	濃口しょうゆ	1.7	小麦・大豆
	しょうが	0.43	
	にんにく	0.21	
	片栗粉	9.35	
	なたね油	4.25	
キャベツのゆかり和え	キャベツ	25.5	
	にんじん	4.25	
	薄口しょうゆ	0.32	小麦・大豆
	ゆかり	0.3	
なめこ汁	豆腐　小	12.75	大豆
	鶏肉	8.5	鶏肉
	油揚げ	4.25	大豆
	玉ねぎ	17	
	にんじん	8.5	
	なめこ水煮	8.5	
	青ねぎ	2.55	
	信州みそ	3.06	大豆
	赤みそ	3.06	大豆
	削り節	1.7	

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

2月29日（木曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
黒糖パン	代替：ごはん（乳・小麦×）	
タンドリーチキン	除去：乳除去 タンドリーチキン（乳×）	
トマトスープ		

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
黒糖パン	黒糖パン	50	乳・小麦
タンドリーチキン	鶏肉 1切	50	鶏肉
	塩	0.45	
	こしょう	0.01	
	ヨーグルト(無糖)	10	乳
	トマトケチャップ	4	
	ウスターソース	2	
	カレー粉	0.3	
トマトスープ	ベーコン	10.2	豚肉
	玉ねぎ	25.5	
	キャベツ	21.25	
	にんじん	8.5	
	セロリ	3.4	
	トマトケチャップ	2.55	
	トマトピューレ	2.55	
	チキンブイヨン	4.25	鶏肉
	薄口しょうゆ	0.85	小麦・大豆
	塩	0.51	
	こしょう	0.01	
	パセリ	0.26	

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	68	
乳除去タンドリーチキン（乳×）	鶏肉 1切	50	鶏肉
	塩	0.45	
	こしょう	0.01	
	トマトケチャップ	4	
	ウスターソース	2	
	カレー粉	0.3	

☆ 分量は目安量です。
☆ パンの重量は小麦量です。
☆ 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）までお問い合わせください。