

# 令和5年度 1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
A12日(金曜) B11日(木曜)	ぶりー塩	ぶり95 並塩5							サバ・イカ・小麦・大豆	
	煮込みもち	もち米粉40.39 でん粉(とうもろこし)3.60 こんにゃく粉0.52 水45.03 増粘剤(加工でん粉:リン酸架橋デンプン(米由来))8.27 トレハロース(とうもろこし、じゃがいも)2.19							記載なし	
AB15日(月曜)	抹茶大福	抹茶あん(白あん、砂糖(甜菜)、抹茶、食塩、寒天)34.30 もち粉(もち米)15.88 砂糖(さとうきび、甜菜)13.03 もち米10.95 麦芽糖(とうもろこし等)8.65 酵素製剤(大豆、とうもろこし)0.33 抹茶(茶葉(サミドリ))0.11 乳化剤0.11 でん粉(取り粉)(馬鈴薯)0.01 水16.63						大豆	小麦・乳・卵・やまいも・オレンジ・ごま	
A17日(水曜) B16日(火曜)	大豆ミート	大豆100						大豆	小麦	
A19日(金曜) B18日(木曜)	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	
A24日(水曜) B23日(火曜)	いももち	じゃがいも30.2 加工でん粉17.3 でん粉(馬鈴薯)9.5 マッシュポテト8.6 食塩0.4 グルコマンナン0.2 水33.8							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 1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。

1月15日(月曜)				1月16日(火曜)				1月17日(水曜)				1月18日(木曜)				1月19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	
ごはん				ごはん				ごはん				味付けパン				ごはん							
地元産ねぎうま焼き鳥				エコフィード豚の豚じゃが				大豆ミート入りビビンバ				皮付きにんじんのポトフ				ちくわのごま唐揚げ							
小松菜のみそ汁				切干大根の酢の物				春雨スープ				まるごとブロッコリーのフレンチサラダ				削り節の佃煮							
木津川市産抹茶の大福				牛乳				牛乳				牛乳				白菜のみそ汁							
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	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		味付けパン	小麦・乳	60		ごはん	米	80		ごはん	米	80	
地元産ねぎうま焼き鳥	鶏肉	50	鶏肉	エコフィード豚の豚じゃが	豚肉	35	豚肉	大豆ミート入りビビンバ	大豆	20	大豆	皮付きにんじんのポトフ	豚肉	15	豚肉	ちくわのごま唐揚げ	鶏肉	15	鶏肉	ちくわ	鶏肉	50	鶏肉
	青ねぎ	8			じゃがいも	55			大豆	20			鶏肉	15		小学校1~3年				小学校1~3年	1本	25	
	白ねぎ	8			玉ねぎ	40			大豆	20			鶏肉	15		小学校4~6年				小学校4~6年	2本	50	
	三温糖	1			にんじん	20			大豆	20			鶏肉	15		中学校				中学校	2本	50	
	みりん	2			糸こんにゃく	20			大豆	20			鶏肉	15		白いりごま				白いりごま	0.5	ごま	
	日本酒	2			さつま揚げ	10			大豆	20			鶏肉	15		米粉ミックス				米粉ミックス	10		
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆		三温糖	1			大豆	20			鶏肉	15		なたね油				なたね油	5		
	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆		濃口しょうゆ	1	小麦・大豆		大豆	20			鶏肉	15									
	塩	0.1			日本酒	0.6			大豆	20			鶏肉	15									
	片栗粉	0.5			なたね油	0.3			大豆	20			鶏肉	15									
					三温糖	2			大豆	20			鶏肉	15									
小松菜のみそ汁	白菜	20			みりん	1			大豆	20			鶏肉	15									
	じゃがいも	10			濃口しょうゆ	2.7	小麦・大豆		大豆	20			鶏肉	15									
	小松菜	10			薄口しょうゆ	1.6	小麦・大豆		大豆	20			鶏肉	15									
	しめじ	5							大豆	20			鶏肉	15									
	油揚げ	8	大豆						大豆	20			鶏肉	15									
	豆腐 小	10	大豆						大豆	20			鶏肉	15									
	にんじん	10							大豆	20			鶏肉	15									
	青ねぎ	3							大豆	20			鶏肉	15									
	信州みそ	3.6	大豆						大豆	20			鶏肉	15									
	赤みそ	3.6	大豆						大豆	20			鶏肉	15									
	削り節	2							大豆	20			鶏肉	15									
木津川市産抹茶の大福	抹茶大福	35	大豆						大豆	20			鶏肉	15									
	1個								大豆	20			鶏肉	15									

★ 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 1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。

1月22日(月曜)				1月23日(火曜)				1月24日(水曜)				1月25日(木曜)				1月26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				小型パン				麦ごはん																															
おでん	除去: うずら卵除去 おでん(卵×)			にこにこチキンカレー				鮭のちゃんちゃん焼き				ナポリタン				鶏肉の揚げ漬け																															
いかの酢みそ和え				レモン風味のサラダ				いもだんご汁				切干大根の ごまマヨサラダ				ほうれん草のみそ汁																															
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			小型パン	小型パン 30 乳・小麦		ごはん	米 70																															
おでん	鶏肉 20 鶏肉 大根 50 じゃがいも 20 色紙こんにゃく 15 さつま揚げ 10 ちくわ 8 絹厚揚げ 15 大豆 うずら卵水煮 20 卵 日本酒 0.5 三温糖 1.3 濃口しょうゆ 2 小麦・大豆 薄口しょうゆ 1.8 小麦・大豆 みりん 0.5 角切昆布 1 塩 0.1 削り節 1.5			うずら卵除去おでん(卵×)	鶏肉 20 鶏肉 大根 50 じゃがいも 20 色紙こんにゃく 15 さつま揚げ 10 ちくわ 8 絹厚揚げ 15 大豆 日本酒 0.5 三温糖 1.3 濃口しょうゆ 2 小麦・大豆 薄口しょうゆ 1.8 小麦・大豆 みりん 0.5 角切昆布 1 塩 0.1 削り節 1.5			にこにこチキンカレー	鶏肉 30 鶏肉 にんにく 0.25 しょうが 0.25 カレー粉 0.08 こしょう 0.01 塩 0.1 じゃがいも 50 玉ねぎ 50 にんじん 15 やさいカレー 14 濃口しょうゆ 0.5 小麦・大豆 なたね油 0.2			鮭のちゃんちゃん焼き	鮭(角切) 50 さけ 魚卵にご注意ください。 塩 0.1 こしょう 0.01 日本酒 1.7 なたね油 2.5 キャベツ 20 玉ねぎ 10 にんじん 8 しめじ 5 信州みそ 2.1 大豆 赤みそ 2.1 大豆 日本酒 1.6 みりん 1.3 三温糖 1.6 なたね油 0.1 片栗粉 0.2			ナポリタン	スパゲティ 30 小麦 塩 0.47 ポークウインナー 12 豚肉 ベーコン 7 豚肉 玉ねぎ 45 にんじん 20 青ピーマン 6 マッシュルーム 5 水煮 トマトケチャップ 15 ウスターソース 2.8 三温糖 0.5 塩 0.3 こしょう 0.01 コンソメ 0.5 鶏肉・豚肉 なたね油 0.2			米麺のナポリタン	米 65 ポークウインナー 12 豚肉 ベーコン 7 豚肉 玉ねぎ 45 にんじん 20 青ピーマン 6 マッシュルーム 5 水煮 トマトケチャップ 15 ウスターソース 2.8 三温糖 0.5 塩 0.3 こしょう 0.01 コンソメ 0.5 鶏肉・豚肉 なたね油 0.2 ライスパスタ 30			鶏肉の揚げ漬け	鶏肉 60 鶏肉 片栗粉 11 米酢 2.5 濃口しょうゆ 2.6 小麦・大豆 三温糖 3 日本酒 2 しょうが 0.7 なたね油 4.5			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			いか	いか 10 きゅうり 15 にんじん 5 わかめ(乾) 0.5 青ねぎ 3 白みそ 4 大豆 上白糖 0.7 米酢 2.2 塩 0.12 白すりごま 0.34 ごま			いかの酢みそ和え	いか 10 きゅうり 15 にんじん 5 わかめ(乾) 0.5 青ねぎ 3 白みそ 4 大豆 上白糖 0.7 米酢 2.2 塩 0.12 白すりごま 0.34 ごま			いもだんご汁	いももち 20 鶏肉 15 鶏肉 大根 15 にんじん 10 ごぼう 8 青ねぎ 4.5 日本酒 0.35 みりん 0.2 薄口しょうゆ 2.8 小麦・大豆 塩 0.3 削り節 1.5 だし昆布 0.5			切干大根のごまマヨサラダ	ツナ油漬 6 切干大根 4.5 にんじん 7 きゅうり 20 ノンエッグマヨネーズ 6 薄口しょうゆ 1.26 小麦・大豆 上白糖 0.4 塩 0.03 白すりごま 1 ごま 白すりごま 1 ごま		



# A

## 令和5年度 1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。

1月29日(月曜)				1月30日(火曜)				1月31日(水曜)			
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
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80	
チャプチェ	春雨	5		聖護院大根と豚肉の炊いたん	豚肉	30		かますの唐揚げ	かます(切身)		
キムチスープ	にんじん	10		院大根	絹厚揚げ	20	大豆	小学校1~3年	小学校1~3年	1切	20
牛乳	玉ねぎ	15		と豚肉の炊いたん	聖護院大根	60		小学校4~6年	小学校4~6年	2切	40
	キャベツ	10			小松菜	15		中学校	中学校	2切	40
	干し椎茸	0.3			にんじん	20		<b>魚卵にご注意ください。</b>			
	にら	4			しょうが	1.2		にんにく	にんにく	0.2	
	豚ひき肉	20	豚肉		濃口しょうゆ	3.1	小麦・大豆	しょうが	しょうが	0.4	
	日本酒	0.5			薄口しょうゆ	3.1	小麦・大豆	濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆
	塩	0.1			三温糖	1.3		日本酒	日本酒	1	
	なたね油	0.2			みりん	0.5		片栗粉	片栗粉	6	
	三温糖	0.5			削り節	1		なたね油	なたね油	4	
	みりん	1			日本酒	0.5					
	にんにく	0.1			片栗粉	1.5					
	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								
キムチスープ	豚肉	15	豚肉								
	緑豆もやし	20									
	玉ねぎ	15									
	にんじん	10									
	白菜キムチ	17									
	にら	5									
	干し椎茸	0.3									
	チキンピヨ	5	鶏肉								
	薄口しょうゆ	1.2	小麦・大豆								
	塩	0.6									
	日本酒	0.3									
	ごま油	0.15	ごま								
	なたね油	0.2									

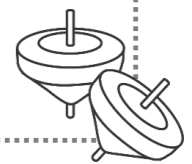


アレルギー表記欄の「卵、乳、小麦、えび、かに」について、色分け表記をしたアレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。

**【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。



★ 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。