

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

<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 (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、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。	
アレルギー	卵・乳・小麦・えび・かに <small>(鶏卵・うずら卵)</small>	その他 アレルギー	<small>※そば、落花生、生卵は、給食提供がないため、記入不要です。</small>		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。

		1月10日(水曜)				1月11日(木曜)				1月12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
  <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> 1月10日(水)は中学校のみ給食があります。中学生のみ必要事項をご記入ください。(小学校給食は1月11日(木)から開始です) </div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p style="text-align: center;"><お知らせ> 3学期 給食開始日</p> <p style="text-align: center;">■小学校 1月11日(木)</p> <p style="text-align: center;">■中学校 1月10日(水)</p> </div> 	ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		
	鶏の塩唐揚げ	鶏肉 1切	鶏肉			鶏肉の塩唐揚げ	鶏肉 1切	鶏肉		鶏肉の塩唐揚げ	鶏肉 1切	鶏肉	
	中華風サラダ	小松菜	8			中華風サラダ	小松菜	8		中華風サラダ	小松菜	8	
	わかめスープ	わかめ(乾)	0.8			わかめスープ	わかめ(乾)	0.8		わかめスープ	わかめ(乾)	0.8	
	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		
	鶏肉の塩唐揚げ	鶏肉 1切	鶏肉		鶏肉の塩唐揚げ	鶏肉 1切	鶏肉		鶏肉の塩唐揚げ	鶏肉 1切	鶏肉		
	中華風サラダ	小松菜	8		中華風サラダ	小松菜	8		中華風サラダ	小松菜	8		
	わかめスープ	わかめ(乾)	0.8		わかめスープ	わかめ(乾)	0.8		わかめスープ	わかめ(乾)	0.8		
	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		
	鶏肉の塩唐揚げ	鶏肉 1切	鶏肉		鶏肉の塩唐揚げ	鶏肉 1切	鶏肉		鶏肉の塩唐揚げ	鶏肉 1切	鶏肉		
	中華風サラダ	小松菜	8		中華風サラダ	小松菜	8		中華風サラダ	小松菜	8		
	わかめスープ	わかめ(乾)	0.8		わかめスープ	わかめ(乾)	0.8		わかめスープ	わかめ(乾)	0.8		
	牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			

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	
チャブチエ	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)		
	にんじん	10			なたね油	0.2			小学校1~3年		
	玉ねぎ	15			絹厚揚げ	20	大豆		小学校4~6年	1切	20
	キャベツ	10			聖護院大根	60			中学校	2切	40
	干し椎茸	0.3			小松菜	15			魚卵にご注意ください。		
	にら	4			にんじん	20			にんにく	0.2	
	豚ひき肉	20	豚肉		しょうが	1.2			しょうが	0.4	
	日本酒	0.5			濃口しょうゆ	3.1	小麦・大豆		濃口しょうゆ	3	小麦・大豆
	塩	0.1			薄口しょうゆ	3.1	小麦・大豆		日本酒	1	
	なたね油	0.2			三温糖	1.3			片栗粉	6	
	三温糖	0.5			みりん	0.5			なたね油	4	
	みりん	1			削り節	1					
	にんにく	0.1			日本酒	0.5					
	こしょう	0.01			片栗粉	1.5					
	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									

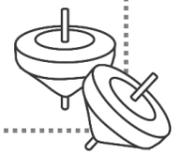


アレルギー表記欄の「卵、乳、小麦、えび、かに」について、色分け表記をしたアレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。

【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。