

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(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。

1月19日(金曜)				1月23日(火曜)				1月25日(木曜)				1月26日(金曜)				1月30日(火曜)							
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				ごはん				小型パン	代替:ごはん(乳・小麦×)			麦ごはん				ごはん							
ちくわのごま唐揚げ				にこにこチキンカレー				ナポリタン	代替:米種のナポリタン(小麦×)			鶏肉の揚げ漬け				聖護院大根と豚肉の炊いたん							
削り節の佃煮				レモン風味のサラダ				切干大根のごまマヨサラダ				ほうれん草のみそ汁				みぶなのごま和え							
白菜のみそ汁																							
ごはん	米	68		ごはん	米	68		小型パン	小型パン	30	乳・小麦	麦ごはん	米	59.5		ごはん	米	68					
ちくわのごま唐揚げ	焼きちくわ 1本	25		にこにこチキンカレー	鶏肉	25.5	鶏肉	ナポリタン	スパゲティ	25.5	小麦	鶏肉の揚げ漬け	鶏肉	51	鶏肉	聖護院大根と豚肉の炊いたん	豚肉	25.5	豚肉				
	白いりごま	0.43	ごま		にんにく	0.21			塩	0.4			片栗粉	9.35		なたね油	0.17						
	米粉ミックス	8.5			しょうが	0.21			ポークウインナー	10.2	豚肉		米酢	2.13		絹厚揚げ	17	大豆					
	なたね油	4.25			カレー粉	0.07			ベーコン	5.95	豚肉		濃口しょうゆ	2.21	小麦・大豆	聖護院大根	51						
					こしょう	0.01			玉ねぎ	38.25			三温糖	2.55		小松菜	12.75						
					塩	0.09			にんじん	17			日本酒	1.7		にんじん	17						
					じゃがいも	42.5			マッシュルーム	4.25			濃口しょうゆ	2.64	小麦・大豆	しょうが	1.02						
					玉ねぎ	42.5			トマトケチャップ	12.75			しょうが	2.64	小麦・大豆	濃口しょうゆ	2.64	小麦・大豆					
					にんじん	12.75			ウスターソース	2.38			薄口しょうゆ	2.64	小麦・大豆	三温糖	1.11						
					やさいカレー	11.9			三温糖	0.43			三温糖	1.11		みりん	0.43						
					濃口しょうゆ	0.43	小麦・大豆		塩	0.26			削り節	0.85		削り節	0.85						
					なたね油	0.17			こしょう	0.01			日本酒	0.43		日本酒	0.43						
削り節の佃煮	削り節	3.4		レモン風味のサラダ	ツナ油漬	6.8			コンソメ	0.43	鶏肉・豚肉		片栗粉	1.28		みぶな	17						
	濃口しょうゆ	0.31	小麦・大豆		キャベツ	22.95			なたね油	0.17						にんじん	8.5						
	みりん	0.31			にんじん	4.25										白菜	21.25						
	日本酒	0.31			コーン	4.25										ちりめんじゃこ	0.85						
	三温糖	0.04			薄口しょうゆ	1.11	小麦・大豆									濃口しょうゆ	1.45	小麦・大豆					
	白いりごま	0.01	ごま		レモン果汁	1.11										白いりごま	0.43	ごま					
白菜のみそ汁	白菜	21.25			上白糖	0.11										白すりごま	0.43	ごま					
	玉ねぎ	17			なたね油	0.34										上白糖	0.09						
	にんじん	8.5																					
	しめじ	6.8																					
	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	3.4																					

★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)までお問い合わせください。