

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)



B 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 (鶏卵・うずら卵) | 卵・乳・小麦・えび・かに | その他 アレルギー | ※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「○」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 |
| ごはん | 米 | 80 | | 黒豆ごはん | 米 | 70 | | ミルクパン | ミルクパン | 60 | 乳・小麦 |
| 鶏の塩唐揚げ | 鶏肉 1切 | 50 | | ぶりの塩焼き | ぶり(切身) | 40 | | チキンとポテトのケチャップ炒め | 鶏肉 | 35 | |
| 中華風サラダ | 小松菜 | 8 | | 紅白なます | 大根 | 24 | | チンゲンサイのスープ | チンゲンサイ | 15 | |
| わかめスープ | わかめ(乾) | 0.8 | | 京風雑煮 | 鶏肉 | 10 | 鶏肉 | 牛乳 | 牛乳 | | |
| 牛乳 | 牛乳 | | | ぶりの塩焼き | ぶり(切身) | 40 | | | | | |
| | 鶏肉 小学校 | 50 | | | 鶏肉 中学校 | 50 | | | | | |
| | 塩 | 0.35 | | | ごぼう | 6 | | | | | |
| | 日本酒 | 0.85 | | | にんじん | 5 | | | | | |
| | 三温糖 | 0.42 | | | 濃口しょうゆ | 0.67 | 小麦・大豆 | | | | |
| | にんにく | 0.35 | | | 薄口しょうゆ | 0.1 | 小麦・大豆 | | | | |
| | ごま油 | 0.5 | ごま | | 日本酒 | 0.3 | | | | | |
| | 片栗粉 | 10 | | | 塩 | 0.1 | | | | | |
| | なたね油 | 7 | | | なたね油 | 0.1 | | | | | |
| | チキンハム | 5 | 鶏肉 | | ぶり | | | | | | |
| | 中華風サラダ | 小松菜 | 8 | | の塩焼き | | | | | | |
| | | 緑豆もやし | 30 | | | 小学校 | 40 | | | | |
| | | にんじん | 5 | | | 中学校 | 50 | | | | |
| | | コーン | 3 | | | | | | | | |
| | | 白いりごま | 0.5 | ごま | | | | | | | |
| | | 米酢 | 1.5 | | | | | | | | |
| | | 上白糖 | 0.6 | | | | | | | | |
| | | 濃口しょうゆ | 1.8 | 小麦・大豆 | | | | | | | |
| | | ごま油 | 0.32 | ごま | | | | | | | |
| | | からし粉 | 0.01 | | | | | | | | |
| | わかめ(乾) | 0.8 | | | | | | | | | |
| | 豚肉 | 10 | 豚肉 | | | | | | | | |
| | 玉ねぎ | 25 | | | | | | | | | |
| | にんじん | 10 | | | | | | | | | |
| | 緑豆もやし | 12 | | | | | | | | | |
| | チンゲンサイ | 8 | | | | | | | | | |
| | 青ねぎ | 3 | | | | | | | | | |
| | しょうが | 0.3 | | | | | | | | | |
| | チキンピイオン | 5 | 鶏肉 | | | | | | | | |
| | 薄口しょうゆ | 2.8 | 小麦・大豆 | | | | | | | | |
| | 塩 | 0.28 | | | | | | | | | |
| | こしょう | 0.01 | | | | | | | | | |
| | 日本酒 | 0.5 | | | | | | | | | |
| | ごま油 | 0.3 | ごま | | | | | | | | |
| | なたね油 | 0.3 | | | | | | | | | |

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)

<お知らせ>
3学期 給食開始日
■小学校 1月11日(木)
■中学校 1月10日(水)



B 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 | | 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 | 米 | 80 | | ごはん | 米 | 80 | | ごはん | 米 | 80 | | ごはん | 米 | 80 | | 味付けパン | 味付けパン | 60 | 乳・小麦 |
| 地元産ねぎうま焼き鳥 | 鶏肉 青ねぎ | 50 8 | | 大豆ミート入り ビビンバ | 合びき肉 大豆ミート | 20 20 | 牛肉・豚肉 大豆 | エコフィード豚の 豚じゃが | 豚肉 じゃがいも | 35 55 | | ちくわのごま唐揚げ | 焼きちくわ 小学校1~3年 | 25 | | 皮付きにんじんのポトフ | 鶏肉 じゃがいも | 15 45 | |
| 小松菜のみそ汁 | 白ねぎ 三温糖 みりん | 8 1 2 | | 春雨スープ | にんにく しょうが 日本酒 緑豆もやし | 0.3 0.3 0.6 25 | | 切干大根の酢の物 | 玉ねぎ にんじん 糸こんにゃく | 40 20 20 | | 白菜のみそ汁 | 小学校4~6年 2本 | 50 | | まるごとブロッコリーの フレンチサラダ | ブロッコリー にんじん パセリ | 10 20 0.2 | |
| 木津川市産抹茶の大福 | 日本酒 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ | 2 2 2 | 小麦・大豆 | | ぜんまい水煮 にら 白いりごま 白すりごま | 6 3 0.85 0.68 | 小麦・大豆 ごま ごま | 牛乳 | さつま揚げ 三温糖 日本酒 なたね油 | 10 1 0.6 0.3 | | 牛乳 | 中学校 2本 | 50 | | | チキンハム キャベツ | 8 20 | 鶏肉 |
| 牛乳 | 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ | 2 2 | 小麦・大豆 | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | みりん 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ | 1 2.7 1.6 | 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 牛乳 | 0.5 | ごま | | ブロッコリー にんじん | 10 5 | |
| | 塩 片栗粉 | 0.1 0.5 | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 薄口しょうゆ 日本酒 なたね油 | 1.6 0.6 0.3 | 小麦・大豆 | | 牛乳 | 10 | ごま | | こしょう オリーブオイル | 0.01 0.2 | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 日本酒 なたね油 | 0.6 0.3 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | なたね油 | 0.3 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 三温糖 | 2 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | みりん | 1 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ | 2.7 1.6 | 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 薄口しょうゆ | 1.6 | 小麦・大豆 | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 日本酒 | 0.6 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | なたね油 | 0.3 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 三温糖 | 2 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | みりん | 1 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ | 2.7 1.6 | 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 薄口しょうゆ | 1.6 | 小麦・大豆 | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 日本酒 | 0.6 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | なたね油 | 0.3 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 三温糖 | 2 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | みりん | 1 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ | 2.7 1.6 | 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 薄口しょうゆ | 1.6 | 小麦・大豆 | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 日本酒 | 0.6 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | なたね油 | 0.3 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 三温糖 | 2 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | みりん | 1 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ | 2.7 1.6 | 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 薄口しょうゆ | 1.6 | 小麦・大豆 | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 日本酒 | 0.6 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | なたね油 | 0.3 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 三温糖 | 2 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | みりん | 1 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ | 2.7 1.6 | 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 薄口しょうゆ | 1.6 | 小麦・大豆 | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 日本酒 | 0.6 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | なたね油 | 0.3 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 三温糖 | 2 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | みりん | 1 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ | 2.7 1.6 | 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 薄口しょうゆ | 1.6 | 小麦・大豆 | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 日本酒 | 0.6 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | なたね油 | 0.3 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 三温糖 | 2 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | みりん | 1 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ | 2.7 1.6 | 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 薄口しょうゆ | 1.6 | 小麦・大豆 | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 日本酒 | 0.6 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | なたね油 | 0.3 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 三温糖 | 2 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | みりん | 1 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ | 2.7 1.6 | 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 薄口しょうゆ | 1.6 | 小麦・大豆 | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 日本酒 | 0.6 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | なたね油 | 0.3 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 三温糖 | 2 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | みりん | 1 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ | 2.7 1.6 | 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 薄口しょうゆ | 1.6 | 小麦・大豆 | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 日本酒 | 0.6 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | なたね油 | 0.3 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | ごま 小麦・大豆 小麦・大豆 | | 三温糖 | 2 | | | 牛乳 | 5 | ごま | | | | |
| | | | | | 白すりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん | 0.68 4.13 1.8 1 | | | | | | | | | | | | | |

B

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 | | | | 麦ごはん | | | | 小型パン | 代替:ごはん(乳・小麦×) | | | | |
| チャブチェ | | | | 鮭のちゃんちゃん焼き | | | | にこにこチキンカレー | | | | 鶏肉の揚げ漬け | | | | ナポリタン | 代替:米麺のナポリタン(小麦×) | | | | |
| キムチスープ | | | | いもだんご汁 | | | | レモン風味のサラダ | | | | ほうれん草のみそ汁 | | | | 切干大根のごまマヨサラダ | | | | | |
| 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 | | | 麦ごはん | 米 70 おむぎ 10 | | | 小型パン | 乳・小麦 | ごはん(乳・小麦×) | 米 65 | | |
| チャブチェ | 春雨 5 にんじん 10 玉ねぎ 15 キャベツ 10 干し椎茸 0.3 にら 4 豚ひき肉 20 豚肉 日本酒 0.5 塩 0.1 なたね油 0.2 三温糖 0.5 みりん 1 にんにく 0.1 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 | | | 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 | | | 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 | | | 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 | | | 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 マッシュルーム水煮 5 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(小麦×) | 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 マッシュルーム水煮 5 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 | |
| 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 チキンブイヨン 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 | | | 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 | | | レモン風味のサラダ | ツナ油漬 8 キャベツ 27 にんじん 5 コーン 5 薄口しょうゆ 1.3 小麦・大豆 濃口しょうゆ 0.09 小麦・大豆 レモン果汁 1.3 上白糖 0.13 なたね油 0.4 | | | 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 | | | 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 白いりごま 1 ごま 白すりごま 1 ごま | | | | |

B

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。

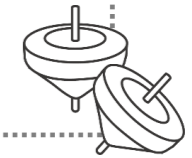
| 1月29日(月曜) | | | | 1月30日(火曜) | | | | 1月31日(水曜) | | | |
|-----------|--|---|-------|-----------|---|---------|-------|---------------|--|---------|-------|
| 通常食 | | 除去食・代替食 | | 通常食 | | 除去食・代替食 | | 通常食 | | 除去食・代替食 | |
| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルギー | 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルギー | 献立名 | 食品名及び調味料名 | 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 | |
| おでん | 鶏肉 20 大根 50 じゃがいも 20 色紙こんにやく 15 さつま揚げ 10 ちくわ 8 絹厚揚げ 15 うずら卵水煮 20 日本酒 0.5 三温糖 1.3 濃口しょうゆ 2 薄口しょうゆ 1.8 みりん 0.5 角切昆布 1 塩 0.1 削り節 1.5 | 鶏肉 大根 じゃがいも 色紙こんにやく さつま揚げ ちくわ 絹厚揚げ うずら卵水煮 日本酒 三温糖 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ みりん 角切昆布 塩 削り節 | 卵 | かますの唐揚げ | かます (切身) 小学校1~3年 1切 20 小学校4~6年 2切 40 中学校 2切 40 | | | 聖護院大根と豚肉の炊いたん | 豚肉 30 なたね油 0.2 絹厚揚げ 20 聖護院大根 60 小松菜 15 にんじん 20 しょうが 1.2 濃口しょうゆ 3.1 薄口しょうゆ 3.1 三温糖 1.3 みりん 0.5 削り節 1 日本酒 0.5 片栗粉 1.5 | | |
| 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 上白糖 0.7 米酢 2.2 塩 0.12 白すりごま 0.34 | いか きゅうり にんじん わかめ(乾) 青ねぎ 白みそ 上白糖 米酢 塩 白すりごま | | じゃがいものみそ汁 | 油揚げ 10 玉ねぎ 25 じゃがいも 25 にんじん 10 しめじ 5 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 煮干し 2 | | | みぶなのごま和え | みぶな 20 にんじん 10 白菜 25 ちりめんじゃこ 1 濃口しょうゆ 1.7 白いりごま 0.5 白すりごま 0.5 上白糖 0.1 | | |
| 牛乳 | | | | 牛乳 | | | | 牛乳 | | | |



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。