令和5年度 4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
小学校・中学校 AB13日（木曜） 幼稚園 18日(火曜）	いちごのお祝いゼリー	いちご16.7　いちご果汁（濃縮還元）7.4　砂糖7.2　砂糖・ぶどう糖果糖液糖6.5　ぶどう糖6.5　植物油脂2.1　豆乳（大豆）2.1　水あめ0.7　大豆粉（大豆）0.2　水48.9　［使用添加物］　乳酸Ca0.9　ゲル化剤（増粘多糖類）0.5　酸味料0.2　ビタミンC0.1　紅麹色素使用　香料使用　乳化剤（大豆）使用　安定剤（増粘多糖類）使用　pH調整剤使用　ピロリン酸第二鉄使用						大豆	記載なし	
AB19日（水曜）	ちらしずしの素	砂糖23.1　にんじん17.6　醸造酢（小麦）17.4　たけのこ16.5　れんこん8.7　食塩3.4　しょうゆ（小麦、大豆）3.1　かんぴょう（戻し）2.5　干しいたけ2.2　鰹節エキス1.9　昆布エキス1.2　醸造調味料1.2　みりん1.2			小麦			大豆	コンタミなし	
	さば水煮(フレーク）	さば80　食塩0.5　水19.5						さば	コンタミなし	
	抹茶わらびもち	抹茶あん（白あん、砂糖、抹茶、食塩、寒天）31.40　砂糖（さとうきび、甜菜）12.50　トレハロース（とうもろこし等）12.50　加工でん粉（キャッサバ）9.61　きな粉（大豆）1.99　酵素製剤（大豆、とうもろこし）0.21　わらび粉（わらび）0.07　水31.72						大豆	小麦・乳・卵・やまいも・オレンジ・ごま	
A28日（金曜） B27日（木曜）	鮭一塩	サケ99.00　塩1.00						さけ	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4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　4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＞1/3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	学校	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。

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「○」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。

＜給食開始予定日＞

【小学校】
■全小学校　2～6年生
4月11日（火）

■全小学校　1年生
4月13日（木）

【中学校】
■木津第二中学校　2・3年生
■泉川中学校　2・3年生
■山城中学校　2・3年生
4月11日（火）

■木津第二中学校　1年生
■泉川中学校　1年生
■山城中学校　1年生
■木津中学校　1～3年生
■木津南中学校　1～3年生
4月12日（水）

※給食の有無については、各校の行事等により変更となる場合があります。

4月11日(火曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
肉じゃが		
きゅうりとわかめの酢の物		
牛乳		

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	80	
肉じゃが	牛肉	30	牛肉
	三温糖	1.3	
	濃口しょうゆ	1.3	小麦・大豆
	日本酒	0.8	
	なたね油	0.35	
	じゃがいも	50	
	玉ねぎ	45	
	にんじん	20	
	糸こんにゃく	20	
	さつま揚げ	10	
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆
	三温糖	1	
	みりん	1.1	
きゅうりとわかめの酢の物	きゅうり	30	
	わかめ（乾）	0.5	
	ちりめんじゃこ	2	
	白いりごま	0.8	ごま
	白すりごま	0.5	ごま
	米酢	2.3	
	濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆
	上白糖	1.2	

4月12日(水曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
めばるの唐揚げ		
玉ねぎのみそ汁		
のりかつおふりかけ		
牛乳		

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	80	
めばるの唐揚げ	めばる（切身）1切		
	小学校	50	
	中学校	60	
	魚卵にご注意ください。		
	にんにく	0.4	
	しょうが	0.4	
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆
	日本酒	1	
	塩	0.1	
	片栗粉	6	
	なたね油	4	
玉ねぎのみそ汁	わかめ（乾）	0.3	
	油揚げ	10	大豆
	玉ねぎ	35	
	緑豆もやし	10	
	にんじん	10	
	青ねぎ	3	
	信州みそ	3.6	大豆
	赤みそ	3.6	大豆
	削り節	2	
のりかつおふりかけ	ふりかけ（のりかつお）	1.3	

4月13日(木曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
バターパン	代替：ごはん（乳・小麦×）	
ハニーチキン		
トマトスープ		
いちごのお祝いゼリー		
牛乳		

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
バターパン	バターパン	60	乳・小麦
			大豆
ハニーチキン	鶏肉 1切		鶏肉
	小学校	50	
	中学校	60	
	塩	0.1	
	こしょう	0.01	
	にんにく	0.2	
	濃口しょうゆ	4.6	小麦・大豆
	はちみつ	6	
トマトスープ	ベーコン	15	豚肉
	玉ねぎ	30	
	キャベツ	25	
	にんじん	10	
	セロリ	4	
	トマトケチャップ	3	
	トマトピューレ	3	
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆
	塩	0.66	
	こしょう	0.01	
	パセリ	0.3	
いちごのお祝いゼリー	いちごのお祝いゼリー	35	大豆

4月14日(金曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
わかめごはん		
豚肉のしょうが炒め		
キャベツのみそ汁		
牛乳		

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
わかめごはん	米	80	
	炊き込みわかめ	1	
豚肉のしょうが炒め	豚肉	35	豚肉
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆
	日本酒	1	
	しょうが	0.8	
	玉ねぎ	40	
	にんじん	17	
	青ピーマン	4	
	みりん	1	
	三温糖	0.2	
	なたね油	0.15	
	塩	0.1	
	片栗粉	0.3	
キャベツのみそ汁	キャベツ	25	
	玉ねぎ	20	
	にんじん	10	
	しめじ	8	
	油揚げ	8	大豆
	青ねぎ	3	
	信州みそ	3.6	大豆
	赤みそ	3.6	大豆
	削り節	2	

A

令和5年度　4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。

4月17日（月曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
酢豚		
わかめスープ		
牛乳		

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	80	
酢豚	豚肉	35	豚肉
	にんにく	0.25	
	しょうが	0.1	
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆
	塩	0.1	
	片栗粉	7.4	
	なたね油	4	
	玉ねぎ	30	
	にんじん	15	
	青ピーマン	8	
	にんにく	0.2	
	トマトケチャップ	5.5	
	米酢	1.1	
	三温糖	1.5	
	濃口しょうゆ	1.4	小麦・大豆
	チキンブイヨン	0.7	鶏肉
	ごま油	0.15	ごま
	塩	0.1	
わかめスープ	わかめ（乾）	0.8	
	鶏肉	10	鶏肉
	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	
	チキンブイヨン	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	

4月18日（火曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
にこにこチキンカレー		
フレンチサラダ		
牛乳		

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	80	
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	
フレンチサラダ	チキンハム	10	鶏肉
	キャベツ	25	
	きゅうり	10	
	にんじん	5	
	米酢	1.4	
	なたね油	1	
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆
	上白糖	0.14	
	塩	0.28	
	こしょう	0.01	

4月19日（水曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
酢飯（具入り）		
まつぶた寿司の具		
京風みそ汁		
木津川市産抹茶のわらびもち		
牛乳		

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
酢飯（具入り）	米	75	
	ちらしずしの素	10	小麦・大豆
まつぶた寿司の具	さば水煮（フレーク）	25	さば
	濃口しょうゆ	2.3	小麦・大豆
	三温糖	3	
	日本酒	1	
	にんじん	10	
	干し椎茸	0.5	
	かまぼこ	10	
	さやいんげん	5	
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆
	三温糖	1	
	なたね油	0.2	
京風みそ汁	鶏肉	15	鶏肉
	じゃがいも	15	
	大根	20	
	にんじん	15	
	青ねぎ	3	
	白みそ	6.1	大豆
	信州みそ	5.1	大豆
	削り節	2	
木津川市産抹茶のわらびもち	抹茶わらびもち	35	大豆

4月20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×）	
豚肉のケチャップ炒め		
春野菜のコンソメスープ		
牛乳		

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	60	乳・小麦
豚肉のケチャップ炒め	豚肉	30	豚肉
	日本酒	1	
	玉ねぎ	35	
	にんじん	10	
	青ピーマン	6	
	トマトケチャップ	7.4	
	ウスターソース	1.8	
	塩	0.25	
	なたね油	0.2	
春野菜のコンソメスープ	鶏肉	10	鶏肉
	キャベツ	10	
	じゃがいも	15	
	玉ねぎ	20	
	にんじん	10	
	アスパラガス	6	
	コーン	5	
	パセリ	0.2	
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆
	塩	0.6	
	なたね油	0.2	

4月21日（金曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
鶏の唐揚げ		
キャベツのおかか和え		
豆腐とわかめのみそ汁		
牛乳		

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	80	
ごはん	米	80	
鶏の唐揚げ	鶏肉	50	鶏肉
	塩	0.25	
	こしょう	0.01	
	日本酒	0.5	
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆
	しょうが	0.5	
	にんにく	0.25	
	片栗粉	11	
	なたね油	5	
キャベツのおかか和え	キャベツ	30	
	小松菜	6	
	にんじん	3	
	濃口しょうゆ	1.56	小麦・大豆
	花かつお	0.84	
豆腐とわかめのみそ汁	豆腐　小	20	大豆
	油揚げ	8	大豆
	玉ねぎ	20	
	にんじん	10	
	青ねぎ	3	
	わかめ（乾）	0.4	
	信州みそ	3.6	大豆
	赤みそ	3.6	大豆
	削り節	2	

☆ 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　4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。

4月24日(月曜) 通常食	除去食・代替食	記入欄	4月25日(火曜) 通常食	除去食・代替食	記入欄	4月26日(水曜) 通常食	除去食・代替食	記入欄	4月27日(木曜) 通常食	除去食・代替食	記入欄	4月28日(金曜) 通常食	除去食・代替食	記入欄
麦ごはん			ごはん			ごはん			ミルクパン	代替：ごはん（乳・小麦×）		たけのこごはん		
豚肉とたけのこのみそ炒め			マーボー豆腐			厚揚げと豚肉の煮物			鶏肉と大豆のトマト煮			鮭の塩焼き		
たぬき汁			バンサンスー			田舎みそ汁			ごぼうのごまマヨサラダ			春野菜のみそ汁		
牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳		

4月24日(月曜) 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
麦ごはん	米	70	
	おおむぎ	10	
豚肉とたけのこのみそ炒め	豚肉	30	豚肉
	玉ねぎ	20	
	たけのこ水煮	20	
	にんじん	5	
	白ねぎ	3	
	しょうが	0.5	
	信州みそ	2.1	大豆
	赤みそ	2.1	大豆
	三温糖	1.6	
	日本酒	1.6	
	みりん	1.28	
	塩	0.1	
	なたね油	0.3	
たぬき汁	突こんにゃく	20	
	さつま揚げ	7	
	油揚げ	7	大豆
	大根	20	
	にんじん	10	
	えのきたけ	7	
	青ねぎ	3	
	しょうが	0.4	
	薄口しょうゆ	3.9	小麦・大豆
	塩	0.1	
	削り節	2	
	みりん	0.1	

4月24日(月曜) 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

4月25日(火曜) 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	80	
マーボー豆腐	豚ひき肉	30	豚肉
	豆腐　大	75	大豆
	にんじん	15	
	玉ねぎ	45	
	青ねぎ	4	
	日本酒	1	
	三温糖	1	
	干し椎茸	0.25	
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆
	赤みそ	7	大豆
	片栗粉	0.8	
	トウバンジャン	0.2	
	にんにく	0.3	
	しょうが	0.7	
	ごま油	0.4	ごま
	塩	0.1	
	こしょう	0.01	
	なたね油	0.2	
バンサンスー	マロニー	6	
	にんじん	5	
	きゅうり	10	
	緑豆もやし	13	
	チキンハム	5	鶏肉
	米酢	2.8	
	濃口しょうゆ	2.3	小麦・大豆
	上白糖	1.3	
	ごま油	0.4	ごま
	塩	0.09	

4月25日(火曜) 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

4月26日(水曜) 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	80	
厚揚げと豚肉の煮物	絹厚揚げ	35	大豆
	豚肉	15	豚肉
	玉ねぎ	18	
	にんじん	10	
	青ねぎ	1	
	しょうが	0.2	
	濃口しょうゆ	1.2	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	0.4	小麦・大豆
	日本酒	0.33	
	三温糖	0.5	
	塩	0.1	
	片栗粉	0.5	
	削り節	1	
	なたね油	0.2	
田舎みそ汁	白玉団子	20	
	鶏肉	15	鶏肉
	油揚げ	6	大豆
	大根	20	
	にんじん	10	
	えのきたけ	8	
	青ねぎ	3	
	信州みそ	3.6	大豆
	赤みそ	3.6	大豆
	削り節	2	

4月26日(水曜) 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

4月27日(木曜) 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
ミルクパン	ミルクパン	60	乳・小麦
鶏肉と大豆のトマト煮	大豆水煮	15	大豆
	鶏肉	30	鶏肉
	ベーコン	8	豚肉
	じゃがいも	45	
	玉ねぎ	45	
	にんじん	20	
	トマトケチャップ	12	
	赤ワイン	1.15	
	ウスターソース	1.2	
	塩	0.5	
	三温糖	0.4	
	なたね油	0.4	
	こしょう	0.01	
ごぼうのごまマヨサラダ	ツナ水煮	9	
	ごぼう	18	
	にんじん	7	
	きゅうり	9	
	ノンエッグマヨネーズ	5	
	米酢	0.27	
	塩	0.04	
	白すりごま	0.9	ごま

4月27日(木曜) 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	80	

4月28日(金曜) 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
たけのこごはん	米	70	
	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆
	塩	0.08	
	だし昆布	0.1	
	油揚げ	6	大豆
	ちくわ	6	
	たけのこ水煮	11	
	にんじん	5	
	薄口しょうゆ	0.9	小麦・大豆
	塩	0.2	
	みりん	0.2	
	三温糖	0.2	
	日本酒	0.15	
鮭の塩焼き	鮭一塩（切身）1切		さけ
	小学校	50	
	中学校	60	
	魚卵にご注意ください。		
春野菜のみそ汁	玉ねぎ	20	
	じゃがいも	15	
	キャベツ	20	
	にんじん	10	
	豚肉	10	豚肉
	青ねぎ	3	
	信州みそ	3.6	大豆
	赤みそ	3.6	大豆
	削り節	2	

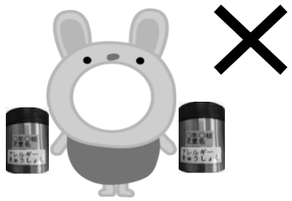
4月28日(金曜) 除去食・代替食

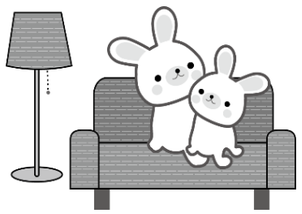
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

＜保護者の皆さまへ＞
　いつも、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。
　学校給食におけるアレルギー対応給食を、安全・安心に実施するために下記につきまして、ご協力をお願いします。

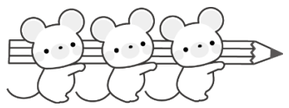
アレルギー対応食については、おかわりができません。
アレルギー食対応日には、おかわりがないことをお子様へ必ずお伝えください。

ご家庭におかれましても、対応内容を当日の朝にお子様にお伝えください。





献立名だけでなく、食品名にも二重線を引いていただきますようよろしくお願いします。



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。