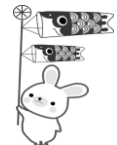


令和5年度 5月 月間使用食品配合表

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
AB2日(火曜)	かしわもち	小豆粒あん(小豆、砂糖、麦芽糖、寒天、食塩)40.00 米粉(うるち米)21.00 砂糖(甜菜)15.49 加工でん粉(キャッサバ)2.75 植物油脂(ココヤシ、パームヤシ)0.37 酵素製剤(大豆、とうもろこし)0.30 水20.09 柏葉(包材として)						大豆	小麦・乳・卵・ごま・やまいも・オレンジ	
A9日(火曜) B10日(水曜)	みかん缶	うんしゅうみかん64.80 イオン交換水27.84 砂糖(さとうきび、てんさい)7.20 クエン酸(とうもろこし、てんさい)0.13 ヘスペリジン(微生物抽出物、さとうきび、てんさい)0.03 塩酸 水酸化Na							記載なし	
A18日(木曜) B19日(金曜)	パン粉	小麦粉(小麦)61.83 ショートニング(パーム油)0.62 食塩(海水)0.62 ブドウ糖(とうもろこし、馬鈴薯)0.43 イースト(酵母、乳化剤)0.37 大豆粉(大豆)0.15 イーストフード(塩化アンモニウム、硫酸カルシウム、L-アスコルビン酸、炭酸カルシウム、硫酸マグネシウム、グルコースオキシダーゼ、αアミラーゼ、食品素材(小麦))0.11 水35.87			小麦			大豆	コンタミなし	
A19日(金曜) B18日(木曜)	日向夏ゼリー	ひゅうがなつ果汁(還元)21.0 ぶどう糖8.0 果糖ぶどう糖液糖6.0 果糖4.0 砂糖3.0 水55.1 ゲル化剤(増粘多糖類)0.9 加工デンプン0.8 乳酸Ca0.8 酸味料0.3 香料0.1 ビタミンCΦ クエン酸鉄Na(0.020)Φ							小麦・卵・乳成分	
A23日(火曜) B24日(水曜)	ぎょうざ	【具】キャベツ33.65 豚肉20.19 豚脂(豚肉)5.61 たまねぎ1.87 粒状大豆たん白(脱脂大豆、食用植物油脂)1.31 水1.31 にら1.12 しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール)1.12 にんにく0.93 でん粉(馬鈴薯(じゃがいも))0.75 ごま油(ごま)0.56 食塩0.50 砂糖(さとうきび、甜菜)0.28 しょうが0.09 たんぱく自己消化物(たんぱく自己消化物(イワシ)、食塩)0.08 酵母エキス(酵母エキス、食塩)0.04 こしょう(白胡椒)0.04 【皮】小麦粉(小麦)23.32 水7.00 食塩(海水)0.23			小麦			豚肉・大豆・ごま	卵・乳・えび・かに・牛肉・さば・鶏肉・ゼラチン	
	キャベツメンチカツ	【具】キャベツ17.8 鶏肉10.0 たまねぎ8.1 豚すり身(豚肉、水)7.3 粒状植物性たん白(大豆)4.0 豚脂(豚肉)3.2 砂糖1.0 食塩0.6 小麦不使用しょうゆ(大豆)0.4 粉末状植物性たん白(大豆)0.3 酵母エキス0.2 香辛料0.1 水7.3 〈使用添加物〉加工デンプン2.7 炭酸Ca0.8 ピロリン酸第二鉄使用 【衣】粒状植物性たん白(大豆)14.2 植物油0.3 食塩Φ 水6.9 〈使用添加物〉加工デンプン3.4 増粘多糖類使用 揚げ油(なたね油)11.4					大豆・鶏肉・豚肉	記載なし	アレルギー代替	
A31日(水曜) B30日(火曜)	たら澱粉付き	助宗タラ94.00 澱粉(コーンスターチ)6.00							コンタミなし	

※ 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 5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>1/5から5/5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 (鶏卵・うずら卵)	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。

5月1日(月曜)				5月2日(火曜)				5月3日(水曜)				5月4日(木曜)				5月5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
麦ごはん	米	70		ごはん	米	80		<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px;">憲法記念日</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px;">みどりの日</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px;">こどもの日</div> </div>											
手作りお茶ふりかけ	てんちゃ	0.4		さわらの西京焼き	さわら(切身) 1切														
鶏肉のごま茶焼き	鶏肉			若竹汁	たけのこ水煮	15													
豚汁	豚肉	15		かしわもち	かしわもち	50	大豆												
牛乳	牛乳			魚卵にご注意ください。	魚卵														
麦ごはん	米	70		日本酒	日本酒	2													
手作りお茶ふりかけ	てんちゃ	0.4		塩	塩	0.2													
手作りお茶ふりかけ	糸かつお	2		みりん	みりん	1.2													
手作りお茶ふりかけ	ちりめんじゃこ	1.2		白みそ	白みそ	2	大豆												
手作りお茶ふりかけ	白いりごま	0.5	ごま	白みそ	白みそ	6.5	大豆												
手作りお茶ふりかけ	上白糖	1		みりん	みりん	2													
手作りお茶ふりかけ	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆	三温糖	三温糖	0.34													
手作りお茶ふりかけ	日本酒	1		日本酒	日本酒	0.7													
手作りお茶ふりかけ	みりん	1		豆腐 小	豆腐 小	15	大豆												
手作りお茶ふりかけ	なたね油	0.2		鶏肉	鶏肉	10	鶏肉												
鶏肉のごま茶焼き	鶏肉			わかめ(乾)	わかめ(乾)	0.5													
鶏肉のごま茶焼き	小学校	50		玉ねぎ	玉ねぎ	20													
鶏肉のごま茶焼き	中学校	60		にんじん	にんじん	10													
鶏肉のごま茶焼き	濃口しょうゆ	3.5	小麦・大豆	みつば	みつば	3													
鶏肉のごま茶焼き	日本酒	1		薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆												
鶏肉のごま茶焼き	みりん	1		塩	塩	0.2													
鶏肉のごま茶焼き	三温糖	1.2		削り節	削り節	2													
鶏肉のごま茶焼き	白いりごま	1.45	ごま																
鶏肉のごま茶焼き	てんちゃ	0.7																	
豚汁	豚肉	15	豚肉																
豚汁	油揚げ	8	大豆																
豚汁	突こんにゃく	15																	
豚汁	大根	20																	
豚汁	にんじん	10																	
豚汁	ごぼう	10																	
豚汁	青ねぎ	3																	
豚汁	信州みそ	3.6	大豆																
豚汁	赤みそ	3.6	大豆																
豚汁	削り節	2																	
豚汁	日本酒	0.5																	

# A

## 令和5年度 5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。

5月8日(月曜)				5月9日(火曜)				5月10日(水曜)				5月11日(木曜)				5月12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		代替:ごはん (乳・小麦×)				山菜ごはん																	
豆腐のうま煮						にこにこ春野菜カレー						ホイコーロー								あじの唐揚げ															
ささみの辛味和え						はちみつレモンカクテル						春雨スープ								高野豆腐のみそ汁															
牛乳						牛乳						牛乳								牛乳															
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		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	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	味付けパン	60	乳・小麦	ごはん	米	80		山菜	米	65													
豆腐のうま煮	焼き豆腐	25	大豆	にこにこ春野菜カレー	牛肉	30	牛肉	ホイコーロー	豚肉	30	豚肉	味付けパン	塩	0.1		ごはん	薄口しょうゆ	1.8	小麦・大豆	油揚げ	だし昆布	0.07													
	絹厚揚げ	20	大豆		しょうが	0.25			こしょう	0.01			塩	0.14			山菜	山菜ミックス	15			にんじん	10		みりん	1									
	豚肉	20	豚肉		カレー粉	0.08			キャベツ	30			なたね油	0.15			ジャ	ポークウィンナー	15		豚肉	濃口しょうゆ	0.7	小麦・大豆	薄口しょうゆ	0.3	小麦・大豆	日本酒	0.3						
	なたね油	0.3			しょうゆ	0.01			にんにく	0.15			赤みそ	3.5	大豆		ジャ	じゃがいも	45			塩	0.28		三温糖	0.14		なたね油	0.1						
	玉ねぎ	47			塩	0.1			赤みそ	3.5	大豆		三温糖	1			ジャ	にんじん	10			三温糖	0.14		濃口しょうゆ	0.7	小麦・大豆								
	にんじん	22			じゃがいも	40			三温糖	1			日本酒	2.4			ジャ	玉ねぎ	20			濃口しょうゆ	0.7	小麦・大豆	薄口しょうゆ	0.3	小麦・大豆								
	青ねぎ	4			玉ねぎ	35			ごま油	0.2	ごま		なたね油	0.15			ジャ	パセリ	0.25			塩	0.23		日本酒	0.3									
	しょうが	0.5			にんじん	15			片栗粉	0.3			テンメンジャン	0.5	小麦・大豆		ジャ	塩	0.23			濃口しょうゆ	0.7	小麦・大豆	塩	0.28									
	濃口しょうゆ	4.5	小麦・大豆		キャベツ	15			やさいカレー	14			コチジャン	0.05	大豆		ジャ	こしょう	0.02			なたね油	0.15		濃口しょうゆ	0.7	小麦・大豆								
	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆		たけのこ水煮	10			濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆						ジャ	なたね油	0.15						薄口しょうゆ	0.3	小麦・大豆								
	三温糖	2.5			グリンス	5			なたね油	0.2							ト	ベーコン	10		豚肉				日本酒	1									
	日本酒	0.5			やさいカレー	14											ト	玉ねぎ	30						片栗粉	6									
	片栗粉	1.5			濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆										ト	小松菜	8						濃口しょうゆ	3	小麦・大豆								
削り節	1.5		なたね油	0.2								ト	にんじん	10					日本酒	1															
												ト	セロリ	4					片栗粉	6															
												ト	トマトケチャップ	3					なたね油	4															
												ト	トマトピューレ	3					高野豆腐	4	大豆														
												ト	チキンブイヨン	5	鶏肉				キャベツ	20															
												ト	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆				玉ねぎ	15															
												ト	塩	0.66					にんじん	10															
												ト	こしょう	0.01					えのきたけ	5															
																			青ねぎ	3															
																			削り節	2															
																			信州みそ	3.6	大豆														
																			赤みそ	3.6	大豆														

☆ 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 5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。

5月15日(月曜)				5月16日(火曜)				5月17日(水曜)				5月18日(木曜)				5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		黒糖パン	黒糖パン	60	乳・小麦	代替:ごはん(乳・小麦×)	かつお飯	米	70			
きのこソースハンバーグ	ハンバーグ1個 小学校 50 中学校 60 玉ねぎ 15 しめじ 6 えのきたけ 4 トマトケチャップ 6 ウスターソース 2 日本酒 1 濃口しょうゆ 0.5 三温糖 0.3 なたね油 0.2		大豆・鶏肉・豚肉	じゃが豚キムチ	豚肉 20 じゃがいも 60 白菜キムチ 13 玉ねぎ 40 にんじん 15 突こんにゃく 15 にら 3 濃口しょうゆ 2.7 薄口しょうゆ 1.8 三温糖 1.57 日本酒 0.9 ごま油 0.3			揚げ鶏のレモンしょうゆ漬け	鶏肉 50 日本酒 1 塩 0.27 ごしょう 0.01 片栗粉 6 なたね油 5 三温糖 2.4 濃口しょうゆ 2.4 レモン果汁 2.4			鶏肉のチーズパン粉焼き	鶏肉 1切 小学校 50 中学校 60 塩 0.3 ごしょう 0.05 パン粉 3 パセリ(乾) 0.05 パセリ(乾) 0.05 粉チーズ 2 にんにく 0.01 オリーブオイル 0.75 白ワイン 1.5		鶏肉のハーフ焼き(乳・小麦×)	鶏肉 1切 小学校 50 中学校 60 塩 0.3 ごしょう 0.05 パセリ(乾) 0.05 パセリ(乾) 0.05 にんにく 0.01 オリーブオイル 0.75 白ワイン 1.5	豚しゃぶのゆず風味和え	豚肉 15 キャベツ 20 緑豆もやし 13 にんじん 5 きゅうり 5 梅肉ペースト 1 濃口しょうゆ 1.5 ゆず果汁 0.5 米酢 1 白いりごま 0.85 上白糖 0.85 なたね油 0.5				
野菜スープ	豚肉 10 玉ねぎ 25 キャベツ 20 にんじん 10 コーン 5 パセリ 0.3 チキンブイヨン 5 薄口しょうゆ 1 塩 0.6 なたね油 0.2		豚肉	もやしのナムル	緑豆もやし 35 にんじん 5 小松菜 5 白すりごま 0.5 白いりごま 0.3 米酢 0.5 濃口しょうゆ 0.4 ごま油 0.3 塩 0.28			小松菜のみそ汁	玉ねぎ 15 じゃがいも 15 小松菜 10 しめじ 5 油揚げ 8 豆腐 小 10 にんじん 10 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2			レタススープ	レタス 8 豚肉 10 玉ねぎ 20 緑豆もやし 20 にんじん 10 パセリ 0.3 チキンブイヨン 5 濃口しょうゆ 1 薄口しょうゆ 2 塩 0.2 ごしょう 0.01 日本酒 0.5 なたね油 0.2			日向夏ゼリー	日向夏ゼリー 50					



# A

## 令和5年度 5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。

5月22日(月曜)				5月23日(火曜)				5月24日(水曜)				5月25日(木曜)				5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	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー				
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ミルクパン	60	乳・小麦	ごはん	米	80		えんどうごはん				
親子丼の具	鶏肉 35 鶏卵 25 にんじん 15 えのきたけ 8 玉ねぎ 50 みつば 3 三温糖 0.7 日本酒 1 濃口しょうゆ 1 薄口しょうゆ 4 みりん 1.5 削り節 2 片栗粉 1		卵	揚げぎょうざ	鶏肉 35 にんじん 15 えのきたけ 8 玉ねぎ 50 みつば 3 三温糖 0.7 日本酒 1 濃口しょうゆ 1 薄口しょうゆ 4 みりん 1.5 削り節 2 片栗粉 1		小麦・大豆	じゃがいものそぼろ煮	鶏ひき肉 25 じゃがいも 50 さつまいも 10 玉ねぎ 45 にんじん 20 突こんやく 20 グリーンピース 5 しょうが 1.2 濃口しょうゆ 3 薄口しょうゆ 2 三温糖 1.5 日本酒 0.6 塩 0.14 削り節 2		小麦・大豆	春野菜のクリーム煮	鶏肉 25 ベーコン 8 キャベツ 25 アスパラガス 8 玉ねぎ 25 じゃがいも 30 にんじん 10 小麦粉 4 バター 4 牛乳 25 脱脂粉乳 1 塩 1 こしょう 0.01 日本酒 0.5		乳・小麦	春野菜のコンソメ煮	鶏肉 25 ベーコン 8 キャベツ 25 アスパラガス 8 玉ねぎ 25 じゃがいも 30 にんじん 10		乳・小麦	そばのねぎみそ焼き	そば(切身) 1切 小学校 50 中学校 60		
小松菜ともやしのり酢和え	小松菜 15 緑豆もやし 20 にんじん 5 濃口しょうゆ 1.68 米酢 0.84 白いりごま 0.7 きざみのり 0.5		小麦・大豆	八宝菜	豚肉 25 しょうが 1.1 チンゲンサイ 10 白菜 40 玉ねぎ 35 緑豆もやし 25 にんじん 15 干し椎茸 0.5 たけのこ水煮 10 なたね油 0.3 塩 0.3 チキンブイヨン 5 濃口しょうゆ 3 薄口しょうゆ 2 片栗粉 2 ごま油 0.3 日本酒 0.5		小麦・大豆	キャベツのごま酢和え	キャベツ 30 にんじん 11 ちくわ 6 薄口しょうゆ 1.9 米酢 1.8 上白糖 0.9 白すりごま 0.5 白すりごま 0.5		小麦・大豆	カミカミ海藻サラダ	切干大根 3 茎わかめ(乾) 0.7 ひじき(乾) 0.4 きゅうり 10 ツナ油漬 10 にんじん 5 濃口しょうゆ 1.9 薄口しょうゆ 0.2 米酢 1.3 上白糖 0.8 オリーブオイル 0.5			具だくさんすまし汁	豆腐 小 20 鶏肉 12 ごぼう 7 大根 20 にんじん 10 しめじ 5 青ねぎ 3 削り節 2 薄口しょうゆ 1 塩 0.4 日本酒 0.5						

★ 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 5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。

5月29日(月曜)				5月30日(火曜)				5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	
鶏肉とキャベツのみそ炒め	鶏肉 35 塩 0.1 こしょう 0.01 キャベツ 35 にんじん 15 青ピーマン 7 にんにく 0.3 赤みそ 4.8 大豆 三温糖 2 日本酒 3 なたね油 0.2 片栗粉 0.3			ビビンバ	合びき肉 30 牛肉・豚肉 にんにく 0.3 しょうが 0.3 日本酒 0.6 緑豆もやし 25 にんじん 18 ぜんまい水煮 6 にら 3 白いりごま 0.85 ごま 白すりごま 0.68 ごま 濃口しょうゆ 4.13 小麦・大豆 三温糖 1.8 みりん 1 塩 0.04 トウバンジャン 0.03 片栗粉 0.5 ごま油 0.3 ごま なたね油 0.2			白身魚の野菜あんかけ	たら 50 澱粉付き(切身) 1切 小学校 50 中学校 60 <b>魚卵にご注意ください。</b> なたね油 5 玉ねぎ 12 にんじん 6 青ピーマン 6 米酢 3.1 濃口しょうゆ 2.1 小麦・大豆 三温糖 2.2 塩 0.12 片栗粉 0.6 なたね油 0.15		
けんちん汁	豆腐 小 10 大豆 油揚げ 3 大豆 玉ねぎ 20 にんじん 15 ごぼう 10 えのきたけ 7 突こんにやく 10 青ねぎ 3 削り節 2 薄口しょうゆ 2.3 小麦・大豆 濃口しょうゆ 0.9 小麦・大豆 日本酒 1.5 塩 0.25			ニラスープ	ベーコン 10 豚肉 ニラ 10 玉ねぎ 30 にんじん 15 えのきたけ 8 緑豆もやし 15 薄口しょうゆ 1 小麦・大豆 塩 0.28 こしょう 0.01 チキンフイヨン 5 鶏肉 ごま油 0.2 ごま			じゃがいものみそ汁	油揚げ 10 大豆 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 大豆 赤みそ 3.6 大豆 煮干し 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。