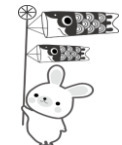


令和5年度 5月 月間使用食品配合表

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	助宗たら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(幼稚園用)

木津川市立第一学校給食センター

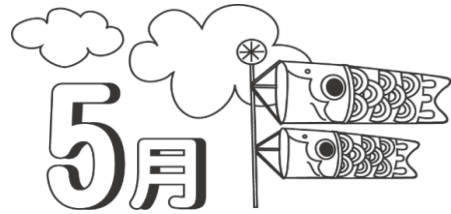
<確認欄>1/3から3/3ページまでの全ての献立確認後、ここにサインをお願いします。

保護者 (保護者氏名)	園	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。

園名	幼稚園	年中	年長	組	氏名	園長宛て 以下の通り対応をお願いします。			
アレルギー	卵 (鶏卵・うずら卵)	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。



<ご提出いただく前に、下記について再度ご確認をお願いします。>

★1ページ目に記載の「今月のアレルギー対応」について、いずれかに丸印をつけていますか？
(対応が複数あれば、あてはまる対応すべてに丸印をつけてください。)

ご記入・ご確認いただけましたら、園にすみやかにご提出いただきますようお願いいたします。
ご提出が遅れますと、アレルギー対応ができなくなる可能性がありますので、ご注意ください。

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、年間・月間使用食品配合表を木津川市のホームページに掲載しています。

【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。



5月2日(火曜)							
通常食				除去食・代替食		記入欄	
ごはん							
さわらの西京焼き							
若竹汁							
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
ごはん	米	68					
さわらの西京焼き	さわら(切身)1切	50					
	魚卵にご注意ください。						
	日本酒	1.7					
	塩	0.17					
	みりん	1.02					
	白みそ	1.7	大豆				
	白みそ	5.53	大豆				
	みりん	1.7					
	三温糖	0.29					
	日本酒	0.6					
若竹汁	たけのこ水煮	12.75					
	豆腐 小	12.75	大豆				
	鶏肉	8.5	鶏肉				
	わかめ(乾)	0.43					
	玉ねぎ	1.7					
	にんじん	8.5					
	みつば	2.55					
	薄口しょうゆ	2.55	小麦・大豆				
	塩	0.17					
	削り節	1.7					

A 令和5年度 5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

* 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。

園名	幼稚園	年中・年長	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19日(金曜)				5月23日(火曜)				5月25日(木曜)				5月26日(金曜)				5月30日(火曜)				
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	
かつお飯	米 60 濃口しょうゆ 1.28 日本酒 0.85 塩 0.33 だし昆布 0.09 かつお(角切) 17 魚卵にご注意ください。 青ねぎ 4.25 しょうが 0.34 濃口しょうゆ 0.77 みりん 0.56 三温糖 0.17 日本酒 0.34 塩 0.03	小麦・大豆		ごはん	米 68			ミルクパン	ミルクパン 50	乳・小麦		えんどうごはん	米 64 グリーンピース 8.5 塩 0.43 日本酒 0.88 塩 0.68			ごはん	米 68			
豚しゃぶのゆず風味和え	豚肉 13 キャベツ 17 緑豆もやし 11.05 にんじん 4.25 きゅうり 4.25 梅肉ペースト 0.85 濃口しょうゆ 1.28 ゆず果汁 0.43 米酢 0.85 白いりごま 0.72 上白糖 0.72 なたね油 0.43	小麦・大豆		揚げぎょうざ	ぎょうざ 36 2個 なたね油 3.4	小麦・大豆 豚肉・ごま		春野菜のクリーム煮	鶏肉 21 ベーコン 6.8 キャベツ 21.25 アスパラガス 6.8 玉ねぎ 21.25 じゃがいも 25.5 にんじん 8.5 小麥粉 3.4 バター 3.4 牛乳 21.25 脱脂粉乳 0.85 塩 0.85 こしょう 0.01 日本酒 0.43	乳・小麦 豚肉		さばのねぎみそ焼き	さば 50 さば(切身) 1切 魚卵にご注意ください。 しょうが 0.17 日本酒 1.53 青ねぎ 2.04 白みそ 1.53 信州みそ 3.4 みりん 1.62 日本酒 2.04 三温糖 1.36			ビビンバ	合ひき肉 25.5 にんにく 0.26 しょうが 0.26 日本酒 0.51 緑豆もやし 21.25 にんじん 15.3 ぜんまい水煮 5.1 にら 2.55 白いりごま 0.72 白すりごま 0.58 濃口しょうゆ 3.51 三温糖 1.53 みりん 0.85 塩 0.03 トウバンジャン 0.03 片栗粉 0.43 ごま油 0.26 なたね油 0.17	牛肉・豚肉		
にらのみそ汁	油揚げ 8.5 玉ねぎ 25.5 にら 8.5 にんじん 12.75 えのきたけ 6.8 信州みそ 3.06 赤みそ 3.06 削り節 1.7	大豆		八宝菜	豚肉 21 しょうが 0.94 チンゲンサイ 8.5 白菜 34 玉ねぎ 29.75 緑豆もやし 21.25 にんじん 12.75 干し椎茸 0.43 たけのこ水煮 8.5 なたね油 0.26 チキンブイヨン 4.25 濃口しょうゆ 2.55 薄口しょうゆ 1.7 片栗粉 1.7 ごま油 0.26 日本酒 0.43	小麦・大豆 豚肉		カミカミ海藻サラダ	切干大根 2.55 茎わかめ(乾) 0.6 ひじき(乾) 0.34 きゅうり 8.5 ツナ油漬 8.5 にんじん 4.25 濃口しょうゆ 1.62 薄口しょうゆ 0.17 米酢 1.11 上白糖 0.68 オリーブオイル 0.43	小麦・大豆 豚肉		具だくさんすまし汁	豆腐 小 17 鶏肉 10.2 ごぼう 5.95 大根 17 にんじん 8.5 しめじ 4.25 青ねぎ 2.55 削り節 1.7 薄口しょうゆ 0.85 塩 0.34 日本酒 0.43	大豆 鶏肉		ニラスープ	ベーコン 8.5 ニラ 8.5 玉ねぎ 25.5 にんじん 12.75 えのきたけ 6.8 緑豆もやし 12.75 薄口しょうゆ 0.85 塩 0.24 こしょう 0.01 チキンブイヨン 4.25 ごま油 0.17	豚肉		
日向夏ゼリー	日向夏ゼリー 50																			

☆ 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)までお問い合わせください。