

令和5年度 6月 月間使用食品配合表

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
AB12日(月曜)	いわしの梅しょうゆ煮	いわし70.00 砂糖6.86 みりん6.57 しょう油(小麦・大豆)6.29 梅肉1.43 米でん粉1.06 香辛料(ガーリック、ジンジャー、ホワイトペパー)0.10 水 7.69			小麦			大豆	原料の一部に魚卵が 残存している場合が あります。	
	梅ゼリー	ぶどう糖果糖液糖8.00 グラニュー糖5.00 果糖5.00 ポリデキストロース 3.50 うめ果汁2.00 ゲル化剤(増粘多糖類)1.05 酸味料0.45 香料0.25 ビタミンC0.10 クエン酸第一鉄Na0.01 水74.64							コンタミなし	
A16日(金曜) B15日(木曜)	麦みそ	(配合割合記載なし) はだか麦、大麦、大豆、食塩、味の素(L-グルタミン酸Na(サトウキビ))、 プロアミGTF(L-グルタミン酸Na(サトウキビ)、グリシン、フマル酸-ナトリ ウム、DL-メチオニン、コハク酸=ナトリウム、5-イノシン酸ナトリウム、た ん白加水分解物(大豆)、デキストリン(とうもろこし)、次亜硫酸ナトリウ ム、ネオリチン18(甘草)(甘草抽出物、クエン酸三ナトリウム(とうもろこ し、さつまいも、苛性ソーダ)、デキストリン(タピオカ)、ビタミンB2						大豆	記載なし	
A30日(金曜) B29日(木曜)	さば一塩	サバ98.00 塩2.00						さば	同一施設内のコンタ ミネーションは洗浄を もって無しとします。	

※ 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 6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。

6月5日(月曜)				6月6日(火曜)				6月7日(水曜)				6月8日(木曜)				6月9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		コッペパン	米	80	乳・小麦	ゆかりごはん	米	80	
切干大根とじゃがいもの煮物	切干大根 10 豚肉 20 じゃがいも 45 にんじん 15 油揚げ 10 さやいんげん 5 なたね油 0.3 三温糖 2.2 みりん 0.7 濃口しょうゆ 6 日本酒 1 削り節 1.5			カミカミ豚キムチ	豚肉 30 ごぼう 13 にんじん 8 玉ねぎ 15 白菜キムチ 15 たけのこ水煮 10 青ねぎ 3 塩 0.1 ごま油 0.15 にんにく 0.2 しょうが 0.2 日本酒 0.3 三温糖 0.7 濃口しょうゆ 1.8			くじらのオーロラソース	くじら肉 50 しょうが 1 日本酒 1.2 濃口しょうゆ 1 塩 0.1 片栗粉 6 なたね油 5 トマトケチャップ 11 濃口しょうゆ 1.2 三温糖 0.9 赤ワイン 0.6			ポークビーンズ	大豆水煮 20 豚肉 30 ベーコン 5 じゃがいも 45 玉ねぎ 45 にんじん 15 トマトケチャップ 10 赤ワイン 1.15 ウスターソース 1.2 塩 0.4 三温糖 0.4 なたね油 0.3 こしょう 0.01			ししゃものカレー揚げ	ししゃも(丸ごと) 30 小学校 2本 30 中学校 3本 45 日本酒 0.6 しょうが 0.2 片栗粉 5 カレー粉 0.1 なたね油 4		
茎わかめの炒め煮	茎わかめ(乾) 2.4 白いりごま 1 ごま油 0.25 濃口しょうゆ 1.5 日本酒 0.5 三温糖 0.8			中華スープ	鶏肉 15 玉ねぎ 20 緑豆もやし 15 小松菜 8 にんじん 10 干し椎茸 0.3 青ねぎ 3 薄口しょうゆ 2.8 塩 0.28 日本酒 0.5 なたね油 0.3 こしょう 0.01 チキンブイヨン 5 ごま油 0.3			玉ねぎのみそ汁	わかめ(乾) 0.3 油揚げ 10 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 赤みそ 3.6 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 上白糖 0.4 塩 0.03 白いりごま 1 白すりごま 1			ほうれん草のみそ汁	じゃがいも 10 豆腐 小 15 玉ねぎ 25 にんじん 10 ほうれん草 15 信州みそ 3.7 赤みそ 3.7 削り節 2		
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳			

★ 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8品目*1、表示義務に準ずるもの20品目*2のみです。
 *1 表示義務8品目: 卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生、くるみ
 *2 表示義務に準ずるもの20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、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 6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。

6月26日(月曜)				6月27日(火曜)				6月28日(水曜)				6月29日(木曜)				6月30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		味付けパン	米	80		たこめし	米	70	
開拓井の具	豚ひき肉	20	豚肉	五目ビーフン	豚肉	10	豚肉	ここにこポークカレー	豚肉	30	豚肉	チキンとポテトのハーブ炒め	鶏肉	40	鶏肉	さばの塩焼き	さば	50	さば
沢煮椀	豚肉	15	豚肉	チンゲンサイのスープ	豚肉	15	豚肉	フルーツ白玉	黄桃缶	20	もも	米粉マカロニのミネストローネ	米粉マカロニ	4		具だくさんみそ汁	油揚げ	5	大豆
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	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		味付けパン	米	80		たこめし	米	70	
開拓井の具	豚ひき肉	20	豚肉	五目ビーフン	豚肉	10	豚肉	ここにこポークカレー	豚肉	30	豚肉	チキンとポテトのハーブ炒め	鶏肉	40	鶏肉	さばの塩焼き	さば	50	さば
沢煮椀	豚肉	15	豚肉	チンゲンサイのスープ	豚肉	15	豚肉	フルーツ白玉	黄桃缶	20	もも	米粉マカロニのミネストローネ	米粉マカロニ	4		具だくさんみそ汁	油揚げ	5	大豆
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳		