

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(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 (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。



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。

6月1日(木曜)				6月2日(金曜)				6月6日(火曜)				6月8日(木曜)				
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		
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	
きなこ揚げパン	代替:ピラフ(乳・小麦×)			新しょうがごはん				ごはん				コッペパン	代替:ごはん(乳・小麦×)			
ベーコンのスープ煮				いりどり				カミカミ豚キムチ				ポークビーンズ				
海と畑のサラダ				キャベツのみそ汁				中華スープ				切干大根のごまマヨサラダ				
厚切りベーコン	豚肉	13		鶏肉	25.5	鶏肉		鶏肉	13	鶏肉		大豆水煮	大豆	17		
鶏肉	鶏肉	8.5		色紙こんにやく	12.75			玉ねぎ	17			豚肉	豚肉	25.5		
じゃがいも	42.5			ごぼう	12.75			白菜キムチ	12.75			ベーコン	豚肉	4.25		
にんじん	12.75			たけのこ水煮	9.35			たけのこ水煮	8.5			じゃがいも		38.25		
玉ねぎ	38.25			にんじん	8.5			青ねぎ	2.55			玉ねぎ		38.25		
ズッキーニ	12.75			さやいんげん	4.25			塩	0.09			にんじん		12.75		
パセリ	0.43			濃口しょうゆ	2.3	小麦・大豆		ごま油	0.13	ごま		トマトケチャップ		8.5		
チキンブイヨン	3.4	鶏肉		日本酒	1.49			しょうが	0.17			赤ワイン		0.98		
塩	0.34			みりん	0.99			日本酒	0.26			ウスターソース		1.02		
薄口しょうゆ	0.85	小麦・大豆		三温糖	0.79			濃口しょうゆ	1.53	小麦・大豆		塩		0.34		
濃口しょうゆ	0.85	小麦・大豆		薄口しょうゆ	0.2	小麦・大豆		中華スープ				三温糖		0.34		
こしょう	0.01			塩	0.05			鶏肉	13	鶏肉		なたね油		0.26		
日本酒	0.09			なたね油	0.2			玉ねぎ	17			こしょう		0.01		
なたね油	0.17							緑豆もやし	12.75			切干大根		3.83		
								小松菜	6.8			にんじん		5.95		
								にんじん	8.5			きゅうり		17		
								干し椎茸	0.26			ノンエッグマヨネーズ		5.1		
								青ねぎ	2.55			薄口しょうゆ		1.07	小麦・大豆	
								薄口しょうゆ	2.38	小麦・大豆		上白糖		0.34		
								塩	0.24			塩		0.03		
								日本酒	0.43			白すりごま		0.85	ごま	
								なたね油	0.26			白すりごま		0.85	ごま	
								こしょう	0.01							
								チキンブイヨン	4.25	鶏肉						
								ごま油	0.26	ごま						

A 令和5年度 6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

<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9日(金曜)				6月13日(火曜)				6月15日(木曜)				6月16日(金曜)				6月20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	
ゆかりごはん				ごはん				小型パン	代替:ごはん(乳・小麦×)			しょうゆ飯				ごはん				
ししゃものカレー揚げ				ハッシュドポーク				焼きそば	代替:米麺の焼きそば(小麦×)			鶏肉のみかん照り焼き				あじの香味焼き				
ほうれん草のみそ汁				アスパラ入りフレンチサラダ				バンバンジー風サラダ				麦みそのみそ汁				万願寺のとうがらしのおかか炒め				
ゆかりごはん	米 68 ゆかり 1.06			ごはん	米 68			小型パン	ごはん(乳・小麦×)	米 55		しょうゆ飯	米 60 にんじん 6.8 ごぼう 6.8 しめじ 4.25 鶏肉 6.8 薄口しょうゆ 2.3 みりん 0.51 塩 0.26 日本酒 0.23			ごはん	米 68			
ししゃものカレー揚げ	ししゃも(丸ごと)2本 30 日本酒 0.51 しょうが 0.17 片栗粉 4.25 カレー粉 0.09 なたね油 3.4			ハッシュドポーク	豚肉 21 赤ワイン 0.85 にんにく 0.26 玉ねぎ 59.5 にんじん 17 しめじ 5.1 ハヤシルウ 12.75 トマトケチャップ 4.25 ウスターソース 0.85 グリーンピース 4.25 濃口しょうゆ 0.77 塩 0.09 こしょう 0.02 なたね油 0.17			焼きそば	小麦 51 豚肉 25.5 キャベツ 42.5 玉ねぎ 25.5 にんじん 12.75 緑豆もやし 12.75 日本酒 0.6 濃口しょうゆ 0.34 塩 0.21 こしょう 0.01 焼きそばソース 2.55 青のり 0.21 なたね油 0.17	米麺の焼きそば(小麦×)	豚肉 25.5 キャベツ 42.5 玉ねぎ 25.5 にんじん 12.75 緑豆もやし 12.75 日本酒 0.6 濃口しょうゆ 0.34 塩 0.21 こしょう 0.01 焼きそばソース 2.55 青のり 0.21 なたね油 0.17 ライスパスタ 25.5	鶏肉のみかん照り焼き	鶏肉 50 鶏肉 1切 日本酒 0.85 みりん 0.85 濃口しょうゆ 0.85 濃口しょうゆ 2.55 マーレード 8.5			あじの香味焼き	あじ(切身)1切 50 玉ねぎ 1.28 濃口しょうゆ 2.98 日本酒 1.7 三温糖 0.85 白いりごま 1.11 一味唐辛子 0.01			
ほうれん草のみそ汁	じゃがいも 8.5 豆腐 小 12.75 玉ねぎ 21.25 にんじん 8.5 ほうれん草 12.75 信州みそ 3.15 赤みそ 3.15 削り節 1.7	大豆		アスパラ入りフレンチサラダ	チキンハム 6 キャベツ 23 アスパラガス 6.8 にんじん 5.1 米酢 1.28 なたね油 0.94 塩 0.26 こしょう 0.01 上白糖 0.13			バンバンジー風サラダ	鶏肉 13 きゅうり 29.75 にんじん 8.5 白すりごま 1.7 濃口しょうゆ 1.36 米酢 1.45 信州みそ 1.02 ごま油 0.04 上白糖 1.96			麦みそのみそ汁	油揚げ 8.5 玉ねぎ 21.25 じゃがいも 21.25 にんじん 8.5 しいたけ 4.25 青ねぎ 2.55 麦みそ 7 煮干し 1.7			万願寺のとうがらしのおかか炒め	万願寺とうがらし 10.2 ちくわ 10.2 突こんにゃく 8.5 糸かつお 0.85 みりん 1.28 濃口しょうゆ 0.85 薄口しょうゆ 0.43 なたね油 0.26			

★ 分量は目安です。
★ 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。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。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。

