

令和5年度 12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
B1日(金曜)	ミックスビーンズ	大豆(黄大豆、青大豆)48 いんげんまめ(手亡、金時)48 食塩少量 水5						大豆	コンタミなし	
	ナツメグ	ナツメグ100.00							コンタミなし	
A4日(月曜) B11日(月曜)	ノンエッグ タルタルソース	食用植物油(菜種油、コーン油、パーム油)24.6500 醸造酢[米、アルコール(さとうきび他)、食塩、酒かす(米)、水、アルコール(さとうきび、タピオカ)、酒かす(米)、米、水]12.9750 砂糖類[水あめ、砂糖](コーンスターチ(とうもろこし)、甘薯澱粉、馬鈴薯澱粉、さとうきび、甜菜)9.8900 ピクルス[きゅうり、砂糖、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、甜菜)、醸造酢(とうもろこし)、食塩、香辛料、リン酸塩(キャリーオーバー)、水]7.7672 大豆粉(大豆)2.5500 食塩(海水)2.2525 粉末状植物性たん白(大豆)1.7000 乾燥たまねぎ1.4500 香辛料(からし)0.2125 酵母エキス(酵母エキス、食塩、デキストリン)0.2125 レモン果汁0.1700 こんにやく精粉0.0202 乾燥バセリ0.0100 増粘多糖類(キサンタンガム(とうもろこし、大豆)、タマリンドガム、ぶどう糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)0.5228 酸味料(酢酸)0.1984 香辛料抽出物(香辛料抽出物、からし油)0.0154 着色料(ウコン)0.0064 ミヨウバン0.0048 水35.3923						大豆	記載なし	
A8日(金曜) B7日(木曜)	酒かすペースト	清酒粕 食塩 酵素剤 水 ※配合は非開示							記載なし	
A19日(火曜) B18日(月曜)	もうかざめの竜田揚げ	モウカザメ76.4 馬鈴薯でん粉9.1 醤油(小麦・大豆)3.8 みりん1.5 酒0.8 生姜0.8 水7.6			小麦			大豆	卵・乳成分・えび・かに・小麦・そば・いか・ごま・さけ・さば	
	笹かまぼこ	魚肉55.1 でん粉(馬鈴薯)4.6 砂糖2.5 食塩1.6 植物油(コーン)0.9 発酵調味液0.7 ぶどう糖0.4 加工でん粉(タピオカ)1.2 ソルビトール0.5 pH調整剤製剤0.4 調味料(アミノ酸)0.1 水31.9 酵素製剤0.1							えび・かに・小麦・卵・乳	
AB20日(水曜)	お米のチョコケーキ	豆乳(大豆)18.6 砂糖14.0 加工油脂10.3 米粉5.8 ココアパウダー5.3 水あめ4.8 大豆粉(大豆)3.5 植物油2.7 こくにやく加工品(水あめ、こんにやく粉、でん粉)0.9 清涼飲料水0.7 発酵調味料0.1 水25.1 使用添加物:加工デンプン2.9 トレハロース2.0 増粘剤(カドラン、アルギン酸エステル)1.1 カラメル色素0.7 乳化剤(大豆)0.6 炭酸Ca0.4 膨張剤0.3 安定剤(増粘多糖類)0.1 香料0.1 ピロリン酸第二鉄使用メタリン酸Na使用						大豆	記載なし	
AB21日(木曜)	里芋コロッセ	里芋36.1 鶏肉25.9 玉葱7.9 砂糖1.4 醤油(大豆・小麦)0.9 食塩0.5 胡椒0.3 (衣)パン粉(小麦)13.4 (小麦粉(小麦)、とうもろこし澱粉、粉末状大豆たん白(大豆)、植物油(菜種)、食塩)6.2 水7.4			小麦			大豆・鶏肉	卵・乳・えび・牛肉・豚肉・いか・さけ・ゼラチン・ごま	
	お米のささみカツ	鶏肉(ささみ)60.80  (衣) ポテトフレーク5.04 米粉フレーク5.04 食塩0.07 香辛料(ペパー)0.02 でん粉(とうもろこし)0.01 植物繊維0.01 酵母エキス(パン酵母由来)0.00 水9.12 砂糖(甜菜)1.64 植物油(なたね油、パーム油)0.85 食塩0.51 粉末状大豆たん白(大豆)0.49 香辛料(ペパー)0.24 酵母エキス(トルラ酵母由来)0.24 加工でん粉3.32 増粘剤(加工でん粉)0.22 水12.38						鶏肉・大豆	乳成分・卵・小麦・豚肉・ごま・やまいも	アレルギー代替食用

※ 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 12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>1/4から4/4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 (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。



<お知らせ>  
**2学期 給食最終日**

■小学校  
**12月20日(水)**

■中学校  
泉川中学校……………**12月20日(水)**  
それ以外の中学校…**12月21日(木)**



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。

		12月1日(金曜)		
		通常食	除去食・代替食	記入欄
切干ごはん				
さばの香味焼き				
冬野菜のみそ汁				
牛乳				
		通常食	除去食・代替食	記入欄
献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー	献立名
切干ごはん	米	70		
	薄口しょうゆ	2.1	小麦・大豆	
	塩	0.1		
	だし昆布	0.1		
	切干大根	3.5		
	にんじん	7		
	油揚げ	7	大豆	
	ちりめんじゃこ	4		
	みりん	2		
	日本酒	0.3		
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆	
	塩	0.1		
	なたね油	0.2		
	削り節	0.45		
さばの香味焼き	さば(切身)		さば	
	1切			
	小学校	50		
	中学校	60		
	<b>魚卵にご注意ください。</b>			
	玉ねぎ	2		
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆	
	三温糖	1		
	みりん	0.1		
	白いりごま	1	ごま	
	一味唐辛子	0.01		
冬野菜のみそ汁	大根	25		
	白菜	20		
	油揚げ	8	大豆	
	えのきたけ	5		
	ほうれん草	8		
	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		

# A 令和5年度 12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、太枠の記入欄へ併当持参「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。

12月4日(月曜)				12月5日(火曜)				12月6日(水曜)				12月7日(木曜)				12月8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						わかめごはん					
チキン南蛮						プルコギ						みぞれなべ						わかさぎの唐揚げ					
添えキャベツ						中華風卵のコーンスープ		除去:卵除去 中華風コーン スープ(卵×)				水菜のさっぱり和え						かす汁					
ノンエッグタルタルソース						中華風卵のコーンスープ		除去:卵除去 中華風コーン スープ(卵×)				水菜のさっぱり和え						かす汁					
けんちん汁						牛乳						牛乳						牛乳					
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		小型パン	小麦	30	乳・小麦	ごはん	米	80		わかめごはん	米	80	
チキン南蛮	鶏肉	50	鶏肉	プルコギ	牛肉	30	牛肉	みぞれなべ	豚肉	30	豚肉	クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
添えキャベツ	キャベツ	30		プルコギ	にんにく	0.3		みぞれなべ	白菜	45		クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
ノンエッグタルタルソース	卵	8	大豆	プルコギ	しょうが	0.3		みぞれなべ	しいたけ	3		クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
けんちん汁	大豆	10	大豆	プルコギ	玉ねぎ	30		みぞれなべ	にんじん	10		クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
牛乳	牛乳			プルコギ	しめじ	6		みぞれなべ	大根	30		クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	緑豆もやし	15		みぞれなべ	緑豆もやし	15		クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	にら	7		みぞれなべ	マロニー	3		クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	にんじん	8		みぞれなべ	春菊	5		クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	三温糖	1.87		みぞれなべ	青ねぎ	5		クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	濃口しょうゆ	4.5	小麦・大豆	みぞれなべ	薄口しょうゆ	4	小麦・大豆	クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	ごま油	0.15	ごま	みぞれなべ	削り節	1.4		クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	なたね油	0.25		みぞれなべ	だし昆布	0.5		クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	白いりごま	1.5	ごま	みぞれなべ	塩	0.3		クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	日本酒	0.3		みぞれなべ	日本酒	0.5		クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	コチジャン	0.5	大豆	みぞれなべ	水さみフレーク	5	鶏肉	クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	片栗粉	0.4		みぞれなべ	キャベツ	20		クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	卵	15	卵	みぞれなべ	水菜	10		クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ	卵	除去	みぞれなべ	にんじん	5		クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ	豚肉	3	みぞれなべ	玉ねぎ	20		クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ	玉ねぎ	20	みぞれなべ	コーン	3		クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ	白菜	15	みぞれなべ	梅肉ペースト	1.7		クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ	コーン	5	みぞれなべ	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆	クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ	青ねぎ	3	みぞれなべ	なたね油	1.8		クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ	チキンピジョン	5	みぞれなべ	米酢	1		クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ	日本酒	0.3	みぞれなべ	上白糖	0.4		クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ	薄口しょうゆ	2.3	みぞれなべ	塩	0.18		クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ	塩	0.25	みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ	ごま油	0.2	みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ	ごま	0.01	みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ	片栗粉	1	みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ	中華風卵のコーンスープ			みぞれなべ				クリームスパゲティ	小麦	25	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65		わかめごはん	米	80	
				プルコギ																			

# A

## 令和5年度 12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。

12月11日(月曜)				12月12日(火曜)				12月13日(水曜)				12月14日(木曜)				12月15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		ごはん	米	80		麦ごはん	米	70	
厚揚げと豚肉のみそ炒め	豚肉 30 玉ねぎ 25 絹厚揚げ 20 にんじん 5 白ねぎ 3 しょうが 0.5 信州みそ 2 赤みそ 2 三温糖 2 日本酒 1.5 みりん 1.2 塩 0.1 なたね油 0.3	豚肉 大豆		豆腐の中華煮	豆腐 大 60 鶏ひき肉 25 にんじん 15 たけのこ水煮 13 玉ねぎ 40 にら 5 しょうが 0.4 にんにく 0.4 濃口しょうゆ 2.5 薄口しょうゆ 2 三温糖 1.5 チキンブイヨン 5 片栗粉 2 ごま油 0.5 日本酒 0.5	大豆 鶏肉		さわらの照り焼き	さわら(切身) 1切 小学校 50 中学校 60 魚卵にご注意ください。 濃口しょうゆ 4 三温糖 2 日本酒 1 みりん 1 片栗粉 0.3			コッペパン	コッペパン 60	乳・小麦	代替:ごはん(乳・小麦×)	麦ごはん	米 70 おむぎ 10		
すまし汁	豆腐 小 20 かまぼこ 10 玉ねぎ 25 にんじん 10 えのきたけ 5 青ねぎ 3 干し椎茸 0.3 薄口しょうゆ 2.8 塩 0.21 削り節 2	大豆		パンサンスー	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 米酢 2.8 濃口しょうゆ 2.3 上白糖 1.3 ごま油 0.4 塩 0.09			田舎みそ汁	白玉団子 20 鶏肉 15 油揚げ 6 大根 20 にんじん 10 えのきたけ 8 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2			豚肉のケチャップ炒め	豚肉 30 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			フルーツ豆乳杏仁	豆乳杏仁 20 黄桃缶 15 パイ缶 10		

# A

## 令和5年度 12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。

12月18日(月曜)				12月19日(火曜)				12月20日(水曜)				12月21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
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ピラフ	米	68		ごはん	米	80	
鶏肉とかぼちゃの煮物	鶏肉 30 かぼちゃ 30 玉ねぎ 20 にんじん 20 色紙こんにやく 15 しょうが 1 さやいんげん 5 濃口しょうゆ 3 薄口しょうゆ 2 日本酒 0.6 三温糖 3 削り節 1 なたね油 0.2 塩 0.15	鶏肉 小麦・大豆 小麦・大豆		もうかざめの竜田揚げ	もうかざめの竜田揚げ(切身) 1切 小学校 50 中学校 60 魚卵にご注意ください。 なたね油 4	小麦・大豆		ピラフ	玉ねぎ 17 にんじん 7 コーン 5 ポークウィンナー 14 オリーブオイル 0.2 塩 0.57 こしょう 0.01 チキンブイヨン 2 オリーブオイル 2.3	豚肉 鶏肉		里芋コロッケ	里芋コロッケ 1個 なたね油 8	小麦・大豆・鶏肉	お米のささみカツ 1個 なたね油 5
冬野菜のゆず風味和え	白菜 25 ほうれん草 20 にんじん 10 ちりめんじゃこ 2 濃口しょうゆ 1.3 ゆず果汁 1	小麦・大豆		笹かまぼこのみそ汁	鶏肉 15 笹かまぼこ 10 わかめ(乾) 0.3 大根 25 にんじん 10 えのきたけ 10 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2	大豆		ローストチキン	鶏肉 1切 小学校 50 中学校 60 塩 0.1 こしょう 0.01 白ワイン 1.7 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 1 片栗粉 0.3 みりん 1.6	鶏肉		きんぴらごぼう	ごぼう 20 にんじん 6 豚肉 8 突こんにやく 16 白いりごま 0.4 三温糖 1.2 濃口しょうゆ 3.2 なたね油 0.1 みりん 1.6	小麦・大豆	
牛乳								トマトスープ	ベーコン 12 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 薄口しょうゆ 1 塩 0.6 こしょう 0.01 パセリ 0.3	豚肉		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 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2	大豆	
								お米のチョコケーキ	お米のチョコケーキ 1個	32	大豆				

12月21日(木)は泉川中学校以外の中学校のみ給食があります。該当校の中学生のみ必要事項をご記入ください。



★ 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。