

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(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7日(木曜)				12月8日(金曜)				12月12日(火曜)				12月14日(木曜)				12月15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	
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
小型パン	代替:ごはん(乳・小麦×)			わかめごはん				ごはん				コッペパン	代替:ごはん(乳・小麦×)			麦ごはん							
クリームスパゲティ	代替:米麺の和風スパゲティ(乳・小麦×)			わかさぎの唐揚げ				豆腐の中華煮				豚肉のケチャップ炒め				にこにこ冬野菜カレー							
ごぼうのツナマヨサラダ				かす汁				パンサンスー				レンズ豆のスープ				フルーツ豆乳杏仁							
小型パン	小麦	30	乳・小麦	米		55		ごはん				コッペパン	小麦	50	乳・小麦	米			68				
小麦粉	小麦	2.55		鶏肉		8.5		大豆				豚肉			豚肉								
鶏肉		8.5		鶏肉		8.5		鶏肉				豚肉			豚肉								
玉ねぎ		12.75		玉ねぎ		12.75		玉ねぎ				玉ねぎ			玉ねぎ								
にんじん		8.5		にんじん		8.5		にんじん				にんじん			にんじん								
白菜		17		白菜		17		白菜				白菜			白菜								
しめじ		4.25		しめじ		4.25		しめじ				しめじ			しめじ								
バター		2.55	乳	バター		2.55		バター				バター			バター								
チキンブイヨン		3.4	鶏肉	チキンブイヨン		3.4	鶏肉	チキンブイヨン				チキンブイヨン			チキンブイヨン								
小麦粉		2.55	小麦	小麦粉		2.55		小麦粉				小麦粉			小麦粉								
脱脂粉乳		0.85	乳	脱脂粉乳		0.85		脱脂粉乳				脱脂粉乳			脱脂粉乳								
牛乳		17	乳	牛乳		17		牛乳				牛乳			牛乳								
ほうれん草		5.1		ほうれん草		5.1		ほうれん草				ほうれん草			ほうれん草								
日本酒		1.02		日本酒		1.02		日本酒				日本酒			日本酒								
塩		0.77		塩		0.77		塩				塩			塩								
なたね油		0.17		なたね油		0.17		なたね油				なたね油			なたね油								
ごぼう		8.5		ごぼう		8.5		ごぼう				ごぼう			ごぼう								
にんじん		6.8		にんじん		6.8		にんじん				にんじん			にんじん								
きゅうり		8.5		きゅうり		8.5		きゅうり				きゅうり			きゅうり								
ハンエッグ		5.1		ハンエッグ		5.1		ハンエッグ				ハンエッグ			ハンエッグ								
マヨネーズ		0.26		マヨネーズ		0.26		マヨネーズ				マヨネーズ			マヨネーズ								
米酢		0.04		米酢		0.04		米酢				米酢			米酢								
塩		0.85		塩		0.85		塩				塩			塩								
白すりごま		0.85	ごま	白すりごま		0.85	ごま	白すりごま				白すりごま			白すりごま								
わかめ		68		わかめ		68		わかめ				わかめ			わかめ								
炊き込みわかめ		0.85		炊き込みわかめ		0.85		炊き込みわかめ				炊き込みわかめ			炊き込みわかめ								
豆腐		51	大豆	豆腐		51	大豆	豆腐				豆腐			豆腐								
鶏ひき肉		21.25	鶏肉	鶏ひき肉		21.25	鶏肉	鶏ひき肉				鶏ひき肉			鶏ひき肉								
にんじん		12.75		にんじん		12.75		にんじん				にんじん			にんじん								
たけのこ水煮		11.05		たけのこ水煮		11.05		たけのこ水煮				たけのこ水煮			たけのこ水煮								
玉ねぎ		34		玉ねぎ		34		玉ねぎ				玉ねぎ			玉ねぎ								
にら		4.25		にら		4.25		にら				にら			にら								
しょうが		0.34		しょうが		0.34		しょうが				しょうが			しょうが								
にんにく		0.34		にんにく		0.34		にんにく				にんにく			にんにく								
濃口しょうゆ		2.13	小麦・大豆	濃口しょうゆ		2.13	小麦・大豆	濃口しょうゆ				濃口しょうゆ			濃口しょうゆ								
薄口しょうゆ		1.7	小麦・大豆	薄口しょうゆ		1.7	小麦・大豆	薄口しょうゆ				薄口しょうゆ			薄口しょうゆ								
三温糖		1.28		三温糖		1.28		三温糖				三温糖			三温糖								
チキンブイヨン		4.25	鶏肉	チキンブイヨン		4.25	鶏肉	チキンブイヨン				チキンブイヨン			チキンブイヨン								
片栗粉		1.7		片栗粉		1.7		片栗粉				片栗粉			片栗粉								
ごま油		0.43	ごま	ごま油		0.43	ごま	ごま油				ごま油			ごま油								
日本酒		0.43		日本酒		0.43		日本酒				日本酒			日本酒								
マロニー		5.1		マロニー		5.1		マロニー				マロニー			マロニー								
にんじん		4.25		にんじん		4.25		にんじん				にんじん			にんじん								
きゅうり		8.5		きゅうり		8.5		きゅうり				きゅうり			きゅうり								
緑豆もやし		11.05		緑豆もやし		11.05		緑豆もやし				緑豆もやし			緑豆もやし								
チキンハム		4.25	鶏肉	チキンハム		4.25	鶏肉	チキンハム				チキンハム			チキンハム								
米酢		2.38		米酢		2.38		米酢				米酢			米酢								
濃口しょうゆ		1.96	小麦・大豆	濃口しょうゆ		1.96	小麦・大豆	濃口しょうゆ				濃口しょうゆ			濃口しょうゆ								
上白糖		1.11		上白糖		1.11		上白糖				上白糖			上白糖								
ごま油		0.34	ごま	ごま油		0.34	ごま	ごま油				ごま油			ごま油								
塩		0.08		塩		0.08		塩				塩			塩								
豆乳杏仁		17	大豆	豆乳杏仁		17	大豆	豆乳杏仁				豆乳杏仁			豆乳杏仁								
黄桃缶		12.75	もも	黄桃缶		12.75	もも	黄桃缶				黄桃缶			黄桃缶								
パイナップル缶		8.5		パイナップル缶		8.5		パイナップル缶				パイナップル缶			パイナップル缶								

☆ 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。  
 ☆ アレルギーの表記は、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。