

令和5年度 11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
A21日(火曜) B22日(水曜)	ひきわり納豆	大豆100 (納豆菌)原料配合割合に含まず						大豆	コンタミなし	
	一口焼きいも	さつまいも94.3 砂糖3.8 醤油0.2(小麦・大豆) 水1.7						小麦・大豆	コンタミなし	
AB24日(金曜)	ほっけー塩	ホッケ98.00 塩2.00							コンタミなし	
A30日(木曜)	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	

※ 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 11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。

11月6日(月曜)				11月7日(火曜)				11月8日(水曜)				11月9日(木曜)				11月10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	
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		味付けパン	味付けパン	60	乳・小麦	代替：ごはん(乳・小麦×)				キムチチャーハン				
鶏肉の照り焼き	鶏肉	50		くじらのケチャップソース	くじら肉	50		にこにこビーフカレー	牛肉	30	牛肉	チキンとポテトのハーブ炒め	鶏肉	40	鶏肉					鶏の唐揚げ				
茎わかめの炒め煮	茎わかめ(乾)	1.4		根菜のすまし汁	豆腐 小	20	大豆	フルーツ白玉	黄桃缶	20	もも	コーンクリームスープ	コーン	7		除去：乳除去コーンスープ(乳×)				春雨スープ				
豚汁	豚肉	15	豚肉		鶏肉	10	鶏肉		いちごカットゼリー	8														
牛乳	牛乳				にんじん	10			白玉団子	25										牛乳				
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		味付けパン	味付けパン	60	乳・小麦	ごはん(乳・小麦×)				キムチチャーハン				
鶏肉の照り焼き	鶏肉	50		くじらのケチャップソース	くじら肉	50		にこにこビーフカレー	牛肉	30	牛肉	チキンとポテトのハーブ炒め	鶏肉	40	鶏肉					鶏の唐揚げ				
茎わかめの炒め煮	茎わかめ(乾)	1.4		根菜のすまし汁	豆腐 小	20	大豆	フルーツ白玉	黄桃缶	20	もも	コーンクリームスープ	コーン	7		除去：乳除去コーンスープ(乳×)				春雨スープ				
豚汁	豚肉	15	豚肉		鶏肉	10	鶏肉		いちごカットゼリー	8														
牛乳	牛乳				にんじん	10			白玉団子	25										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)。
 ぱん(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。
 小型ぱん(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。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)、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 11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。

11月20日(月曜)				11月21日(火曜)				11月22日(水曜)				11月23日(木曜)				11月24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				ごはん				ごはん				<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> 勤労感謝の日 </div> 				麦ごはん					
鶏とごぼうの柳川風	除去:卵除去鶏とごぼうの煮物(卵×)			肉みそ納豆				じゃが豚キムチ								ほっけの塩焼き					
レモン和え				大学いも				ほうれん草の中華和え								大豆とひじきの炒め煮					
牛乳				ぬっぺ汁				牛乳								みぞれのおすまし					
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	70		麦ごはん	米	70			
鶏とごぼうの柳川風	鶏肉 25 鶏卵 25 玉ねぎ 35 ごぼう 28 にんじん 15 みつば 2.5 干し椎茸 0.5 濃口しょうゆ 3.7 薄口しょうゆ 1.5 三温糖 1.3 みりん 1 日本酒 1 塩 0.3 片栗粉 1 削り節 1		卵除去 鶏とごぼうの煮物(卵×)	鶏肉 25 玉ねぎ 35 ごぼう 28 にんじん 15 みつば 2.5 干し椎茸 0.5 濃口しょうゆ 3.7 薄口しょうゆ 1.5 三温糖 1.3 みりん 1 日本酒 1 塩 0.3 片栗粉 1 削り節 1		肉みそ納豆	ひきわり納豆 15 鶏ひき肉 25 玉ねぎ 27 青ねぎ 5 しょうが 0.3 にんにく 0.3 ごま油 1 三温糖 1 濃口しょうゆ 3 赤みそ 3 日本酒 1 トウバンジャン 0.2 米酢 0.5		じゃが豚キムチ	豚肉 20 じゃがいも 60 白菜キムチ 13 玉ねぎ 40 にんじん 15 突こんにゃく 15 にら 3 濃口しょうゆ 2.7 薄口しょうゆ 1.8 三温糖 1.57 日本酒 0.9 ごま油 0.3		ほうれん草の中華和え	チキンハム 5 ほうれん草 10 緑豆もやし 30 にんじん 5 コーン 5 白いりごま 0.5 米酢 1.3 上白糖 0.5 濃口しょうゆ 2.5 ごま油 0.5 からし粉 0.03		大豆とひじきの炒め煮	大豆水煮 14 ひじき(乾) 1.5 油揚げ 5 にんじん 8 濃口しょうゆ 4 三温糖 4.5 みりん 1.25 なたね油 0.16 削り節 0.8		みぞれのおすまし	鶏肉 15 大根 40 にんじん 10 えのきたけ 10 かまぼこ 8 青ねぎ 3 薄口しょうゆ 3 塩 0.1 削り節 1.5 だし昆布 0.5		

☆ 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)、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 11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。

11月27日(月曜)				11月28日(火曜)				11月29日(水曜)				11月30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		ごはん	米	80		黒糖パン	黒糖パン	60	乳・小麦
豚肉のしょうが炒め	豚肉 35 濃口しょうゆ 3 日本酒 1 しょうが 0.8 玉ねぎ 40 にんじん 17 青ピーマン 4 みりん 1 三温糖 0.2 なたね油 0.15 塩 0.1 片栗粉 0.3	小麦・大豆		筑前煮	鶏肉 35 大根 40 にんじん 15 ごぼう 15 さといも 15 れんこん 10 ちくわ 8 色紙こんにやく 10 さやいんげん 5 たけのこ水煮 8 三温糖 1.6 濃口しょうゆ 2.4 薄口しょうゆ 1.9 塩 0.1 日本酒 0.5 なたね油 0.3			酢豚	豚肉 35 にんにく 0.25 しょうが 0.1 濃口しょうゆ 1 塩 0.1 片栗粉 7.4 なたね油 4 玉ねぎ 30 にんじん 15 青ピーマン 8 にんにく 0.2 トマトケチャップ 5.5 米酢 1.1 三温糖 1.5 濃口しょうゆ 1.4 チキンブイヨン 0.7 ごま油 0.15 塩 0.1			チリコンカン	チリコンカン	20 20 35 12 0.1 7 2.3 1.3 0.7 0.15 0.25 0.01 0.01 0.01 0.2	大豆 牛肉・豚肉
小松菜のみそ汁	白菜 20 じゃがいも 10 小松菜 10 しめじ 5 油揚げ 8 豆腐 小 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	大豆		ささみの辛味和え	ササミフレーク 15 マロニー 3.5 きゅうり 17 にんじん 6 わかめ(乾) 0.8 からし粉 0.07 濃口しょうゆ 2.5 上白糖 1 米酢 2 ごま油 0.3			わかめスープ	わかめ(乾) 0.8 鶏肉 10 玉ねぎ 25 にんじん 10 緑豆もやし 12 チンゲンサイ 8 青ねぎ 3 しょうが 0.3 チキンブイヨン 5 薄口しょうゆ 2.8 塩 0.28 こしょう 0.01 日本酒 0.5 ごま油 0.3 なたね油 0.3			コンソメスープ	豚肉 15 白菜 20 玉ねぎ 25 にんじん 10 コーン 5 パセリ 0.3 チキンブイヨン 5 薄口しょうゆ 1 塩 0.6 なたね油 0.2	豚肉	
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳			

