

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(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。

11月9日(木曜)				11月10日(金曜)				11月14日(火曜)				11月16日(木曜)				11月17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		
味付けパン	代替:ごはん (乳・小麦×)			キムチチャーハン			ごはん					きなこ揚げパン	代替:ピラフ (乳・小麦×)			ごはん			ごはん					
チキンとポテトの ハーブ炒め				鶏の唐揚げ			鮭のもみじ焼き					ベーコンのスープ煮			豚肉のおろし炒め									
コーンクリームスープ	除去:乳除去 コーンスープ(乳×)			春雨スープ			白菜のみそ汁					海と畑のサラダ			ビーフンのにゅうめん									
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	
味付けパン	50 乳・小麦		ごはん (乳・小麦×)	米	68			ごはん	68			きなこ揚げパン	30 乳・小麦		ピラフ (乳・小麦×)	米	55		ごはん	68				
チキンとポテトの ハーブ炒め	鶏肉 34 鶏肉			鶏肉	42.5 鶏肉			鶏肉	42.5 鶏肉			ベーコンのスープ煮	厚切りベーコン 11.05 豚肉			豚肉	34 豚肉		豚肉	34 豚肉				
コーンクリームスープ	ベーコン 4.25 豚肉		乳除去 コーン スープ (乳×)	ベーコン 4.25 豚肉				鶏肉	42.5 鶏肉			海と畑のサラダ	大豆水煮 6.8 大豆			鶏肉	8.5 鶏肉		鶏肉	8.5 鶏肉				

★ 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。

