

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)



B 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

<確認欄>1/5から5/5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	卵・乳・小麦・えび・かに (鶏卵・うずら卵)	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。

11月1日(水曜)				11月2日(木曜)				11月3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	
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		ねぶかめし	米	70					
すき焼き風煮	牛肉	35	小麦	和風きのこハンバーグ	大豆・鶏肉・豚肉						
きゅうりとわかめの酢の物	きゅうり	30		かぶのみそ汁	かぶ	25					
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳						
ごはん	米	80		ねぶかめし	米	70					
すき焼き風煮	牛肉	35	小麦	和風きのこハンバーグ	大豆・鶏肉・豚肉						
きゅうりとわかめの酢の物	きゅうり	30		かぶのみそ汁	かぶ	25					
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳						

文化の日



B 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		キムチチャーハン	米	63		味付けパン	味付けパン	60	乳・小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	80		
鶏肉の照り焼き	鶏肉	50		にこにこビーフカレー	牛肉	30		くじらのケチャップソース	くじら肉	50		鶏の唐揚げ	鶏肉	50		チキンとポテトのハーブ炒め	鶏肉	40						
茎わかめの炒め煮	茎わかめ(乾)	1.4		フルーツ白玉	黄桃缶	20		根菜のすまし汁	豆腐 小	20	大豆	春雨スープ	豚肉	10	豚肉	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×)				
豚汁	豚肉	15	豚肉																					
牛乳	牛乳																							
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		キムチチャーハン	米	63		味付けパン	味付けパン	60	乳・小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	80		
鶏肉の照り焼き	鶏肉	50		にこにこビーフカレー	牛肉	30		くじらのケチャップソース	くじら肉	50		鶏の唐揚げ	鶏肉	50		チキンとポテトのハーブ炒め	鶏肉	40						
茎わかめの炒め煮	茎わかめ(乾)	1.4		フルーツ白玉	黄桃缶	20		根菜のすまし汁	豆腐 小	20	大豆	春雨スープ	豚肉	10	豚肉	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×)				
豚汁	豚肉	15	豚肉																					
牛乳	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)。
 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。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。

B

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		切干ごはん	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	小麦・大豆	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	卵除去 鶏とごぼうの煮物(卵×)	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	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	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	ささみの辛味和え 鶏肉 15 マロニー 3.5 きゅうり 17 にんじん 6 わかめ(乾) 0.8 からい粉 0.07 濃口しょうゆ 2.5 上白糖 1 米酢 2 ごま油 0.3	小麦・大豆	冬野菜のみそ汁 大根 25 白菜 20 油揚げ 8 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 赤みそ 3.6 削り節 2	大豆	
レモン和え	キャベツ 30 にんじん 7.5 ちりめんじゃこ 2.3 レモン果汁 0.45 濃口しょうゆ 0.83		小麦・大豆												
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳			

