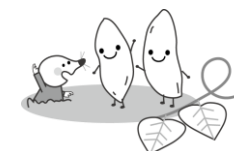


# 令和5年度 10月 月間使用食品配合表

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
A10/5(木曜) B10/6(金曜)	ブルーベリージャム	ブルーベリー43.77 糖類(砂糖27.06、水あめ15.92) ゲル化剤(ペクチン)0.80 酸味料(クエン酸)0.48 pH調整剤(クエン酸Na)0.04 仕込水11.93							記載なし	
A10/10(火曜) B10/11(水曜)	みかん缶	みかん67.74 砂糖・ぶどう糖果糖液糖10.12 クエン酸0.15 糖転移ビタミンP0.01 水21.98							記載なし	
A10/11(水曜) B10/10(火曜)	さんま澱粉付き	さんま93 馬鈴薯でん粉7							えび・小麦・いか・さば・さけ・大豆・ごま	
A10/18(水曜) B10/17(火曜)	いももち	じゃがいも30.2 加工でん粉17.3 でん粉(馬鈴薯)9.5 マッシュポテト8.6 食塩0.4 グルコマンナン0.2 水33.8							記載なし	
A10/23(月曜) B10/16(月曜)	ねぎとたけのこの春巻き	野菜(キャベツ17.73 九条ネギ15.96 たけのこ13.30 にんじん4.43) 豚肉4.43 春雨2.04なたね油0.89 しょうゆ(小麦、大豆)0.53 ばれいしょでん粉0.53 食塩0.49 ごま油(ごま)0.44 砂糖0.35 ぶどう糖0.35 チキンエキス調味料(鶏肉)0.18 こしょう0.06 水0.55 皮(小麦粉(小麦)17.99 食塩0.09 水19.66)			小麦			豚肉・大豆・ごま・鶏肉	えび・乳・卵・いか・オレンジ・さけ	
A10/27(金曜) B10/26(木曜)	さば一塩	サバ98.00 塩2.00						さば	コンタミなし	
AB10/30(月曜)	たら澱粉付き	スケソウタラ95.00 澱粉5.00							記載なし	

※ 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 10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 (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。

10月2日(月曜)				10月3日(火曜)				10月4日(水曜)				10月5日(木曜)				10月6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
麦ごはん	米	70		ごはん	米	80		ごはん	米	80		食パン	小麦・大豆	60		ごはん	米	70	
鶏そぼろ丼の具	鶏ひき肉	30	鶏肉	ホイコーロー	豚肉	30	豚肉	あじのごま焼き	あじ(切身)	50		ブルーベリージャム	ブルーベリー	15		さつまいもごはん	さつまいも	1.8	小麦・大豆
のっぺい汁	豆腐 小	15	大豆	鶏肉のフォー	鶏肉	20	鶏肉	根菜のみそ汁	豆腐 小	15	大豆	豚肉のケチャップ炒め	豚肉	30	豚肉	いりどり	鶏肉	30	鶏肉
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			レタススープ	レタス	8		豆腐とわかめのみそ汁	豆腐 小	20	大豆
												<p>食パンとブルーベリージャムは、セットでの提供となります。</p> <p>乳・小麦アレルギー対応食については、ごはんとうりかけの提供となり、ジャムの提供はありません。</p> <p>※ジャムが食べられない場合は、食パンのみの提供となります。</p> <p>その場合、 ・「食パンに○印」 ・「ブルーベリージャムに二重線」、 ・ブルーベリージャム記入欄に「欠」又は「弁」とご記入ください。</p>							

# A

## 令和5年度 10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。

10月9日(月曜)				10月10日(火曜)				10月11日(水曜)				10月12日(木曜)				10月13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				味付けパン				代替:ごはん(乳・小麦×)				ごはん			
にこにこ秋野菜カレー				さんまのかば焼き				タンドリーチキン				除去:乳除去タンドリーチキン(乳×)				豚肉と大根の中華煮			
フルーツポンチ				きのこのみそ汁				白菜のスープ							中華風サラダ				
牛乳				牛乳				牛乳							牛乳				
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                     スポーツの日                 </div>				<div style="text-align: center;">  </div>				ごはん 米 80				味付けパン 鶏肉 1切 小学校 50 中学校 60 鶏肉 塩 0.45 こしょう 0.01 ヨーグルト(無糖) 10 ゼラチン トマトケチャップ 4 ウスターソース 2 カレー粉 0.3				ごはん 米 80 豚肉 35 絹厚揚げ 25 大豆 大根 50 にんじん 20 玉ねぎ 15 干し椎茸 0.3 しょうが 0.5 にんにく 0.1 チキンブイヨン 5 鶏肉 濃口しょうゆ 2.5 小麦・大豆 薄口しょうゆ 1.3 小麦・大豆 日本酒 2 三温糖 0.7 なたね油 0.3 ごま油 0.3 ごま 塩 0.18 片栗粉 1.5			
								鶏肉 10 鶏肉 玉ねぎ 25 にんじん 15 しめじ 8 えのきたけ 8 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 大豆 赤みそ 3.6 大豆 削り節 2				鶏肉 10 鶏肉 玉ねぎ 25 にんじん 15 しめじ 8 えのきたけ 8 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 大豆 赤みそ 3.6 大豆 削り節 2				鶏肉 10 鶏肉 玉ねぎ 25 にんじん 15 しめじ 8 えのきたけ 8 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 大豆 赤みそ 3.6 大豆 削り節 2			

★ 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。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 10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。

10月16日(月曜)				10月17日(火曜)				10月18日(水曜)				10月19日(木曜)				10月20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		ミルクパン	ミルクパン	60	乳・小麦	代替:ごはん(乳・小麦×)	ごはん	米	80		ごはん	米	80										
牛肉とごぼうのしぐれ煮	牛肉 35 ごぼう 25 糸こんにゃく 10 なたね油 0.2 しょうが 0.5 三温糖 1 濃口しょうゆ 3 みりん 1 日本酒 1.5			高野豆腐の卵とじ	高野豆腐 10 鶏肉 20 鶏卵 25 玉ねぎ 40 にんじん 15 みつば 2.5 濃口しょうゆ 2.8 薄口しょうゆ 2.65 三温糖 1.3 みりん 0.5 日本酒 0.3 塩 0.15 削り節 2 片栗粉 0.45			卵除去高野豆腐の煮物(卵×)	高野豆腐 10 鶏肉 20 玉ねぎ 40 にんじん 15 みつば 2.5 濃口しょうゆ 2.8 薄口しょうゆ 2.65 三温糖 1.3 みりん 0.5 日本酒 0.3 塩 0.15 削り節 2 片栗粉 0.45			まぐろの甘酢がけ	まぐろ(角切) 50 しょうが 1 塩 0.1 日本酒 1.2 片栗粉 7.5 なたね油 5 三温糖 3.5 濃口しょうゆ 4.4 日本酒 1 米酢 2.5			ポトフ	ポークウィンナー 15 鶏肉 15 じゃがいも 45 玉ねぎ 40 キャベツ 25 にんじん 20 パセリ 0.2 チキンブイヨン 5 白ワイン 0.94 薄口しょうゆ 0.94 塩 0.5 こしょう 0.01 オリーブオイル 0.2			中華風肉団子スープ	春雨 5 にんじん 10 玉ねぎ 15 キャベツ 10 干し椎茸 0.3 にら 4 豚ひき肉 20 日本酒 0.5 塩 0.1 なたね油 0.2 三温糖 0.5 みりん 1 にんにく 0.1 こしょう 0.01 ごま油 0.1 一味唐辛子 0.01 白いりごま 0.5 薄口しょうゆ 1.7 濃口しょうゆ 2			牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
さつま汁	鶏肉 10 さつまいも 25 大根 18 にんじん 10 突こんにゃく 10 干し椎茸 0.3 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2 日本酒 0.5			切干大根の酢の物	きゅうり 20 切干大根 3 にんじん 5 上白糖 1.82 米酢 2.4 薄口しょうゆ 1.3 塩 0.1 白いりごま 0.9 白すりごま 0.9			いものおづけぱっと	豚肉 10 白菜 20 いももち 20 にんじん 10 ごぼう 7 しいたけ 4 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2			りんご	りんご(1/4カット) 50 りんご 1個			カラフルサラダ	ツナ油漬 8 キャベツ 20 きゅうり 10 にんじん 5 コーン 5 濃口しょうゆ 1.6 米酢 1.4 上白糖 0.3 なたね油 0.13			中華風肉団子スープ	鶏肉・豚肉 25 白菜 20 にんじん 10 緑豆もやし 10 青ねぎ 3 チキンブイヨン 5 薄口しょうゆ 2.8 塩 0.25 ごま油 0.2												



# A 令和5年度 10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。

10月23日(月曜)				10月24日(火曜)				10月25日(水曜)				10月26日(木曜)				10月27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				小型パン	代替:ごはん(乳・小麦×)			栗入り吹き寄せごはん			
ねぎとたけのこの春巻き	代替:焼きフランク(小麦×)			こぎつね井の具				鶏のさっぱり煮				和風きのこスパゲティ	代替:米種の和風きのこスパゲティ(小麦×)			さばの塩焼き			
スンドゥブチゲ				ほうれん草のみそ汁				小松菜のごま和え				ごぼうのごまマヨサラダ				けんちん汁			
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳			
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		小型パン	小麦	30		栗入り吹き寄せごはん	米	62	
ねぎとたけのこの春巻き	ねぎ	50	小麦	こぎつね井の具	鶏肉	20		鶏のさっぱり煮	鶏肉	30		和風きのこスパゲティ	小麦	25		さばの塩焼き	さば	50	
スンドゥブチゲ	豚肉	15		ほうれん草のみそ汁	じゃがいも	10		小松菜のごま和え	小松菜	15		ごぼうのごまマヨサラダ	ごぼう	18		けんちん汁	豆腐	10	

★ 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。

