

令和5年度 8,9月 月間使用食品配合表

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
AB8/29(火曜)	パン粉	小麦粉(小麦)61.83 ショートニング(パーム油)0.62 食塩(海水)0.62 ブドウ糖(とうもろこし、馬鈴薯)0.43 イースト(酵母、乳化剤)0.37 大豆粉(大豆)0.15 イーストフード(塩化アンモニウム、硫酸カルシウム、L-アスコルビン酸、炭酸カルシウム、硫酸マグネシウム、グルコースオキシダーゼ、αアミラーゼ、食品素材(小麦))0.11 水35.87			小麦			大豆	コンタミなし	
A9/6(水曜) B8/30(水曜)	バジルペースト	バジル41.00 オリーブ油41.00 水18.00							記載なし	
A9/8(金曜) B9/7(木曜)	たら澱粉付き	すけとうだら93 馬鈴薯でん粉7							えび、小麦、いか、さば、さけ、大豆、ごま	
A9/14(木曜) B9/15(金曜)	ナン 幼稚園 50g/個	小麦粉(小麦)60.02 植物油脂(大豆)2.93 ショートニング1.80 砂糖1.20 食塩0.96 イースト0.36 (ソルビタン脂肪酸エステル)微量(ビタミンC)微量 麦芽粉末(おおむぎ)0.24 グァーガム0.12 水32.37			小麦			大豆	卵、乳成分	
	ナン 小学校1~3年 70g/個	小麦粉(小麦)60.23 植物油脂(大豆)2.94 ショートニング1.81 砂糖1.20 食塩0.96 イースト0.36 (ソルビタン脂肪酸エステル)微量(ビタミンC)微量 麦芽粉末(おおむぎ)0.24 グァーガム0.12 水32.14			小麦			大豆	卵、乳成分	
	ナン 小学校4~6年 100g/個	小麦粉(小麦)60.67 植物油脂(大豆)2.96 ショートニング1.82 砂糖1.21 食塩0.97 イースト0.36 (ソルビタン脂肪酸エステル)微量(ビタミンC)微量 麦芽粉末(おおむぎ)0.24 グァーガム0.12 水31.65			小麦			大豆	卵、乳成分	

※ 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)

令和5年度 8,9月 月間使用食品配合表

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
A9/14(木曜) B9/15(金曜)	ナン 中学校 120g/個	小麦粉(小麦)60.23 植物油脂(大豆)2.94 ショートニング1.81 砂糖1.20 食塩0.96 イースト0.36 (ソルビタン脂肪酸エステル)微量 (ビタミンC)微量 麦芽粉末(おおむぎ)0.24 グァーガム0.12 水32.14			小麦			大豆	卵、乳成分	
A9/15(金曜) B9/14(木曜)	野沢菜漬	野沢菜98.39 しょうゆ(小麦・大豆)0.39 食塩0.22 かつお節エキス0.22 還元麦芽糖0.07 蛋白加水分解物(大豆)0.04 こんぶエキス微量 調味料(アミノ酸等)0.45 酸味料0.21 酒精0.01			小麦			大豆	記載なし	
A9/20(水曜) B9/19(火曜)	さば一塩	サバ98.00 塩2.00						さば	コンタミなし	
A9/21(木曜) B9/22(金曜)	オレンジゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖22.0 オレンジ・みかん果汁10.0 粉あめ3.0 水63.4 (使用添加物)ゲル化剤(増粘多糖類)1.0 酸味料0.3 香料0.1 ビタミンC0.1 乳酸Ca0.1 カロチン色素使用						オレンジ	記載なし	
A9/29(金曜) B9/28(木曜)	お月見ゼリー	グラニュー糖15.00 ぶどう糖果糖液糖4.00 ポリデキストロース3.52 梨果汁0.40 ゲル化剤(増粘多糖類)1.30 酸味料0.35 香料0.20 クエン酸第一鉄Na0.02 水75.21							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 8, 9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

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。

<お知らせ>
給食開始日
■全小学校
8月30日(水)
■全中学校
8月29日(火)

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。

8月29日(火曜)				8月30日(水曜)				8月31日(木曜)				9月1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	
献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー
ごはん				ごはん				ごはん				ごはん			
鶏肉のごまカツレツ				マーボー豆腐				ミルクパン				ひじきごはん			
レモン和え				もやしのナムル				代替:ごはん (乳・小麦×)				ししゃもの磯辺唐揚げ			
玉ねぎのみそ汁				牛乳				チキンとズッキーニのハーブ炒め				キャベツのみそ汁			
牛乳								トマトスープ				牛乳			
								牛乳							

魚卵にご注意ください。

A

令和5年度 8, 9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。

9月4日(月曜)				9月5日(火曜)				9月6日(水曜)				9月7日(木曜)				9月8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	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		味付けパン	米	80	乳・小麦×	ごはん	米	80	
鶏肉とじゃがいもの煮物	鶏肉 30 じゃがいも 60 玉ねぎ 45 にんじん 20 色紙こんにやく 15 しょうが 1 さやいんげん 5 濃口しょうゆ 3 薄口しょうゆ 2 日本酒 0.6 三温糖 3 削り節 1 なたね油 0.2 塩 0.15			豚肉とキャベツのみそ炒め	豚肉 35 塩 0.1 こしょう 0.01 キャベツ 35 にんじん 15 青ピーマン 7 にんにく 0.3 赤みそ 4.8 三温糖 2 日本酒 3 なたね油 0.2			ガパオライスの具	鶏ひき肉 15 豚ひき肉 15 大豆水煮 10 玉ねぎ 25 にんじん 10 たけのこ水煮 5 青ピーマン 6 にんにく 0.1 濃口しょうゆ 3 チキンブイオン 0.8 バジルペースト 0.8 三温糖 0.3 なたね油 0.2 オイスターソース 0.2 塩 0.2 こしょう 0.01			夏野菜のトマト煮	鶏肉 30 玉ねぎ 40 かぼちゃ 20 にんじん 15 ズッキーニ 10 なす 20 青ピーマン 5 トマト水煮 5 チキンブイオン 6 トマトケチャップ 10 トマトピューレ 1 三温糖 1 濃口しょうゆ 0.8 塩 0.5 こしょう 0.01 オリーブオイル 0.2			豚汁	豚肉 15 油揚げ 8 突こんにやく 15 大根 20 にんじん 10 ごぼう 10 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2 日本酒 0.5		
切干大根のごまマヨ和え	ツナ油漬 6 切干大根 4.5 にんじん 7 きゅうり 20 ノンエッグマヨネーズ 6 薄口しょうゆ 1.26 上白糖 0.4 塩 0.03 白いりごま 1 白すりごま 1			すまし汁	豆腐 小 20 かまぼこ 10 玉ねぎ 25 にんじん 10 えのきたけ 5 青ねぎ 3 干し椎茸 0.3 薄口しょうゆ 2.8 塩 0.21 削り節 2			チンゲンサイのスープ	ベーコン 10 チンゲンサイ 15 えのきたけ 8 玉ねぎ 20 にんじん 12 緑豆もやし 10 チキンブイオン 5 薄口しょうゆ 3 塩 0.28 こしょう 0.01 しょうが 0.4 日本酒 0.5			ひじきのサラダ	ひじき(乾) 1 ツナ水煮 5 キャベツ 15 にんじん 5 きゅうり 10 コーン 3 米酢 0.1 ノンエッグマヨネーズ 4 濃口しょうゆ 0.5 塩 0.1 こしょう 0.01						

★ 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。

A

令和5年度 8, 9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。

9月11日(月曜)				9月12日(火曜)				9月13日(水曜)				9月14日(木曜)				9月15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				ナン				野沢菜ごはん																												
木の葉丼の具	除去:卵除去木の葉丼の具(卵×)			賀茂なすの肉みそあんかけ				さわらの香味焼き				にこにこキーマカレー				山賊焼き																												
梅肉和え				沢煮椀				キャベツのおかか和え				カチュンバルサラダ				大平汁																												
牛乳				牛乳				なめこ汁				牛乳				牛乳																												
ごはん	米 80			ごはん	米 80			ごはん	米 80			ナン	ナン1個 70	小麦・大豆	ごはん	米 76																												
木の葉丼の具	鶏卵 35 卵 かまぼこ 15 油揚げ 10 大豆 玉ねぎ 50 にんじん 15 みつば 2.5 濃口しょうゆ 2.5 小麦・大豆 薄口しょうゆ 2.8 小麦・大豆 みりん 2 三温糖 0.8 日本酒 0.5 塩 0.24 削り節 2 片栗粉 1			卵除去:木の葉丼の具(卵×)	かまぼこ 15 油揚げ 10 大豆 玉ねぎ 50 にんじん 15 みつば 2.5 濃口しょうゆ 2.5 小麦・大豆 薄口しょうゆ 2.8 小麦・大豆 みりん 2 三温糖 0.8 日本酒 0.5 塩 0.24 削り節 2 片栗粉 1			賀茂なす 55 なたね油 6.6 豚ひき肉 25 豚肉 玉ねぎ 15 にんじん 5 しょうが 0.3 青ねぎ 1.5 日本酒 0.35 三温糖 0.7 みりん 0.25 濃口しょうゆ 1.5 小麦・大豆 赤みそ 3 大豆 塩 0.1 片栗粉 0.46 削り節 0.3 なたね油 0.1			さわら(切身)1切 小学校 50 中学校 60 魚卵にご注意ください。 玉ねぎ 2 濃口しょうゆ 3 小麦・大豆 三温糖 1 みりん 0.1 白いりごま 1 小麦 一味唐辛子 0.01			にこにこキーマカレー	鶏ひき肉 30 鶏肉 ひよこ豆(蒸し) 12 塩 0.08 カレー粉 0.08 にんにく 0.25 しょうが 0.01 じゃがいも 50 玉ねぎ 30 にんじん 20 やさいカレー 14 濃口しょうゆ 0.5 小麦・大豆 なたね油 0.2			野沢菜漬 7 小麦・大豆 白いりごま 1 小麦 だし昆布 0.1 日本酒 0.8 塩 0.4			山賊焼き	鶏肉 1切 小学校 50 中学校 60 にんにく 0.3 しょうが 0.5 塩 0.25 こしょう 0.01 日本酒 0.5 濃口しょうゆ 2.1 小麦・大豆 片栗粉 8 なたね油 5			大平汁	鶏肉 15 鶏肉 突こんにゃく 10 ごぼう 10 大根 15 にんじん 10 じゃがいも 10 青ねぎ 3 薄口しょうゆ 2.8 小麦・大豆 塩 0.28 削り節 2			梅肉和え	緑豆もやし 45 小松菜 8 にんじん 5 コーン 5 梅肉ペースト 1.7 米酢 1.4 濃口しょうゆ 1.8 小麦・大豆 上白糖 0.56 ごま油 0.14 小麦			沢煮椀	豚肉 15 豚肉 突こんにゃく 10 ごぼう 13 大根 20 にんじん 10 青ねぎ 3 薄口しょうゆ 2.8 小麦・大豆 塩 0.28 こしょう 0.02 削り節 2 日本酒 0.5			なめこ汁	豆腐 小 15 大豆 鶏肉 10 鶏肉 油揚げ 5 大豆 玉ねぎ 20 にんじん 10 なめこ水煮 10 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 大豆 赤みそ 3.6 大豆 削り節 2			カチュンバルサラダ	ササミフレーク 15 鶏肉 きゅうり 15 にんじん 15 コーン 10 オリーブオイル 1 レモン果汁 2 上白糖 0.2 こしょう 0.02 薄口しょうゆ 2 小麦・大豆 クミン 0.02		

