

## 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(幼稚園用)

### 木津川市立第一学校給食センター

<確認欄>1/3から3/3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)	園		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。

園名	幼稚園	年中	年長	組	氏名	園長宛て 以下の通り対応をお願いします。	弁当持参・除去食・欠食 代替食	対応なし
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。				

<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。

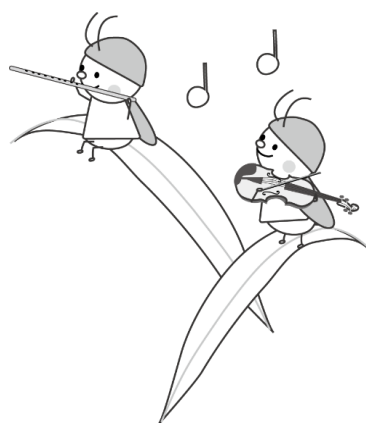


<お知らせ>  
給食開始日  
9月5日(火)

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、年間・月間使用食品配合表を木津川市のホームページに掲載しています。

**【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。



9月5日(火曜)						9月7日(木曜)					
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	68		ごはん	米	68		ごはん	米	68	
豚肉とキャベツのみそ炒め	豚肉 塩 こしょう キャベツ	30 0.09 0.01 29.75		豚肉とキャベツのみそ炒め	豚肉 塩 こしょう キャベツ	30 0.09 0.01 29.75		夏野菜のトマト煮	鶏肉 玉ねぎ かぼちゃ にんじん	25.5 34 17 12.75	
すまし汁	豆腐 小 かまぼこ 玉ねぎ にんじん えのきたけ 青ねぎ 干し椎茸 薄口しょうゆ 塩 削り節	17 8.5 21.25 8.5 4.25 2.55 0.26 2.38 0.18 1.7	大豆	すまし汁	豆腐 小 かまぼこ 玉ねぎ にんじん えのきたけ 青ねぎ 干し椎茸 薄口しょうゆ 塩 削り節	17 8.5 21.25 8.5 4.25 2.55 0.26 2.38 0.18 1.7	小麦・大豆	ひじきのサラダ	ひじき(乾) ツナ水煮 キャベツ にんじん きゅうり コーン 米酢 ノンエッグ マヨネーズ 濃口しょうゆ 塩 こしょう	0.85 4.25 12.75 4.25 8.5 2.55 0.09 3.4 0.43 0.09 0.01	

# A 令和5年度 8, 9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。

9月8日(金曜)				9月12日(火曜)				9月14日(木曜)				9月15日(金曜)				9月19日(火曜)								
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		
ごはん				ごはん				ナン				野沢菜ごはん				ごはん								
たらのねぎあんかけ				賀茂なすの肉みそあんかけ				にこにこキーマカレー				山賊焼き				ハッシュドビーフ								
豚汁				沢煮椀				カチュンバルサラダ				大平汁				海藻サラダ								
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	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	68		ごはん	米	68		ナン	ナン1個	50	小麦・大豆	ごはん	米	68		野沢菜ごはん	米	64.6		ごはん	米	68		
たらのねぎあんかけ	たら	50		賀茂なす	賀茂なす	47		にこにこキーマカレー	鶏ひき肉	25.5	鶏肉	野沢菜	野沢菜漬	5.95	小麦・大豆	ハッシュドビーフ	牛肉	21	牛肉	ハッシュドビーフ	牛肉	21	牛肉	
	濃口しょうゆ	3.4	小麦・大豆	なたね油	なたね油	5.61			ひよこ豆(蒸し)	10.2		白いりごま	白いりごま	0.85	ごま	赤ワイン	赤ワイン	0.85	赤ワイン	ハッシュドビーフ	赤ワイン	0.85	赤ワイン	
	三温糖	1.7		しょうが	しょうが	0.26			塩	0.09		だし昆布	だし昆布	0.09		にんにく	にんにく	0.26	にんにく	ハッシュドビーフ	にんにく	0.26	にんにく	
	日本酒	0.85		みりん	みりん	0.21			カレー粉	0.07		日本酒	日本酒	0.68		玉ねぎ	玉ねぎ	59.5	玉ねぎ	ハッシュドビーフ	玉ねぎ	59.5	玉ねぎ	
	みりん	0.85		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.28	小麦・大豆		しょうが	0.21		塩	塩	0.34		にんにく	にんにく	0.26	にんにく	ハッシュドビーフ	にんにく	0.26	にんにく	
	片栗粉	0.26		赤みそ	赤みそ	2.55	大豆		こしょう	0.01		鶏肉	鶏肉	50	鶏肉	しょうが	しょうが	0.43	しょうが	ハッシュドビーフ	しょうが	0.43	しょうが	
豚汁	豚肉	13	豚肉	塩	塩	0.09			じゃがいも	42.5		山賊焼き	山賊焼き	50	鶏肉	日本酒	日本酒	0.43	日本酒	ハッシュドビーフ	日本酒	0.43	日本酒	
	油揚げ	6.8	大豆	片栗粉	片栗粉	0.39			玉ねぎ	25.5		にんにく	にんにく	0.26		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.79	小麦・大豆	ハッシュドビーフ	濃口しょうゆ	1.79	小麦・大豆	
	突こんにやく	12.75		削り節	削り節	0.26			にんじん	17		しょうが	しょうが	0.21		片栗粉	片栗粉	6.8	片栗粉	ハッシュドビーフ	片栗粉	6.8	片栗粉	
	大根	17		日本酒	日本酒	0.43			やさいカレー	11.9		なたね油	なたね油	4.25		なたね油	なたね油	4.25	なたね油	ハッシュドビーフ	なたね油	4.25	なたね油	
	にんじん	8.5		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	0.43	小麦・大豆		濃口しょうゆ	0.43	小麦・大豆	片栗粉	片栗粉	6.8		塩	塩	0.09	塩	ハッシュドビーフ	塩	0.09	塩	
	ごぼう	8.5		なたね油	なたね油	0.09			にんじん	17		こしょう	こしょう	0.01		こしょう	こしょう	0.02	こしょう	ハッシュドビーフ	こしょう	0.02	こしょう	
	青ねぎ	2.55							やさいカレー	11.9		日本酒	日本酒	0.43		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	0.77	小麦・大豆	ハッシュドビーフ	濃口しょうゆ	0.77	小麦・大豆	
	信州みそ	3.06	大豆						玉ねぎ	25.5		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.79	小麦・大豆	塩	塩	0.09	塩	ハッシュドビーフ	塩	0.09	塩	
	赤みそ	3.06	大豆						にんじん	17		片栗粉	片栗粉	6.8		こしょう	こしょう	0.02	こしょう	ハッシュドビーフ	こしょう	0.02	こしょう	
	削り節	1.7							やさいカレー	11.9		なたね油	なたね油	4.25		なたね油	なたね油	0.17	なたね油	ハッシュドビーフ	なたね油	0.17	なたね油	
	日本酒	0.43							濃口しょうゆ	0.43	小麦・大豆									ハッシュドビーフ				
									なたね油	0.17										ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
																				ハッシュドビーフ				
</																								

# A 令和5年度 8, 9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

\* 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。

園名	幼稚園	年中・年長	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21日(木曜)				9月22日(金曜)				9月26日(火曜)				9月28日(木曜)				9月29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								
小型パン	代替:ごはん(乳・小麦×)			麦入り炊き込みごはん				ごはん				黒糖パン	代替:ごはん(乳・小麦×)			ごはん											
ミートスパゲティ	代替:米麺のミートスパゲティ(小麦×)			カオマンガイの具				鶏肉の揚げ漬け				チキンとポテトのカレー炒め				あじのねぎみそ焼き											
にんじんのマリネ				コンソメスープ				具だくさんみそ汁				コーンクリームスープ	除去:乳除去コーンスープ(乳×)			月見汁											
オレンジゼリー																お月見ゼリー											
小型パン	小型パン 30 乳・小麦			米	米 55			ごはん	米 68			黒糖パン	黒糖パン 50 乳・小麦			ごはん	米 68										
ミートスパゲティ	スパゲティ 21 小麦 塩 0.09 合びき肉 25.5 牛肉・豚肉 玉ねぎ 42.5 にんじん 12.75 しめじ 8.5 にんにく 0.26 トマト水煮 17 トマトケチャップ 10.2 トマトピューレ 1.28 オウスターソース 2.55 塩 0.43 こしょう 0.05 なたね油 0.23 赤ワイン 0.43			米麺のミートスパゲティ(小麦×)	塩 0.09 合びき肉 25.5 牛肉・豚肉 玉ねぎ 42.5 にんじん 12.75 しめじ 8.5 にんにく 0.26 トマト水煮 17 トマトケチャップ 10.2 トマトピューレ 1.28 オウスターソース 2.55 塩 0.43 こしょう 0.05 なたね油 0.23 赤ワイン 0.43 ライスパスタ 21			鶏肉の揚げ漬け	鶏肉 47 鶏肉 片栗粉 9.35 米酢 2.13 濃口しょうゆ 2.21 小麦・大豆 三温糖 2.55 日本酒 1.7 しょうが 0.6 なたね油 3.83			チキンとポテトのカレー炒め	鶏肉 30 鶏肉 じゃがいも 25.5 玉ねぎ 8.5 にんじん 8.5 さやいんげん 4.25 塩 0.26 カレー粉 0.34 ウスターソース 0.68 トマトケチャップ 2.21 なたね油 0.17 こしょう 0.01			あじのねぎみそ焼き	あじ(切身)1切 50 日本酒 1.53 青ねぎ 2.04 白みそ 1.53 大豆 信州みそ 3.4 大豆 みりん 1.62 日本酒 2.04 三温糖 1.36			お月見汁	鶏肉 8.5 鶏肉 さといも 12.75 にんじん 8.5 大根 17 白玉団子 17 青ねぎ 2.55 日本酒 0.43 薄口しょうゆ 2.55 小麦・大豆 塩 0.26 みりん 0.43 削り節 1.7			お月見ゼリー	お月見ゼリー 40		
にんじんのマリネ	ツナ油漬 6.8 にんじん 34 えだまめ 4.25 大豆 上白糖 1.28 米酢 2.55 オリーブオイル 0.43 塩 0.14 こしょう 0.01			コンソメスープ	ベーコン 8.5 豚肉 キャベツ 17 玉ねぎ 21.25 にんじん 8.5 コーン 4.25 パセリ 0.26 チキンブイヨン 4.25 鶏肉 薄口しょうゆ 0.85 小麦・大豆 塩 0.51			具だくさんみそ汁	油揚げ 4.25 大豆 大根 17 緑豆もやし 12.75 突こんにやく 12.75 にんじん 8.5 しめじ 4.25 青ねぎ 2.55 信州みそ 3.06 大豆 赤みそ 3.06 大豆 削り節 1.7			コーンクリームスープ	ベーコン 4.25 豚肉 コーン 5.95 クリームコーン 17 玉ねぎ 25.5 じゃがいも 15.3 にんじん 8.5 パセリ 0.26 牛乳 12.75 乳 粉チーズ 2.55 乳 チキンブイヨン 3.4 鶏肉 薄口しょうゆ 1.11 小麦・大豆 塩 0.34			乳除去コーンスープ(乳×)	ベーコン 4.25 豚肉 コーン 5.95 クリームコーン 17 玉ねぎ 25.5 じゃがいも 15.3 にんじん 8.5 パセリ 0.26 チキンブイヨン 3.4 鶏肉 薄口しょうゆ 1.11 小麦・大豆 塩 0.34										

★ 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。