

## 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)

# B 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	米	80		ごはん	米	80		ひじきごはん	米	75		ミルクパン	ミルクパン	60	乳・小麦
鶏肉のごまカツレツ	鶏肉	60	小麦・大豆	鶏肉のごまカツレツ	鶏肉	60		ししゃもの磯辺唐揚げ	ししゃも(丸ごと)	30		チキンとズッキーニのハーブ炒め	鶏肉	40	鶏肉
レモン和え	レモン果汁	0.35		レモン和え	レモン果汁	0.35		キャベツのみそ汁	キャベツ	25		トマトスープ	トマト	3	
玉ねぎのみそ汁	玉ねぎ	35		玉ねぎのみそ汁	玉ねぎ	35		牛乳	牛乳			牛乳	牛乳		
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳		

魚明にご注意ください。



B

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	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		野沢菜ごはん	米	76		ナン	ナン1個		代替:ごはん(小麦×)
賀茂なすの肉みそあんかけ	賀茂なす なたね油 豚ひき肉	55 6.6 25		木の葉丼の具	鶏卵 かまぼこ 油揚げ 玉ねぎ	35 15 10 50	卵	さわらの香味焼き	さわら(切身) 1切	50		山賊焼き	鶏肉 1切			にこにこキーマカレー	小学校1~3年	70	
沢煮椀	豚肉	15		梅肉和え	梅肉ペースト	1.7		キャベツのおかか和え	キャベツ 小松菜	30 6		大平汁	鶏肉	15		カチュンバルサラダ	小学校4~6年	100	
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			なめこ汁	豆腐 鶏肉	15 10		牛乳	牛乳			牛乳	牛乳		
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		野沢菜ごはん	米	76		ナン	小学校1~3年	70	
賀茂なすの肉みそあんかけ	賀茂なす なたね油 豚ひき肉 玉ねぎ にんじん しょうが 青ねぎ 日本酒 三温糖 みりん 濃口しょうゆ 赤みそ 塩 片栗粉 削り節	55 6.6 25 15 5 0.3 1.5 0.35 0.7 0.25 1.5 3 0.1 0.46 0.3 0.1		木の葉丼の具	鶏卵 かまぼこ 油揚げ 玉ねぎ にんじん みつば 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ みりん 三温糖 日本酒 塩 削り節 片栗粉	35 15 10 50 15 2.5 2.5 2 0.8 0.5 0.24 2 1	卵	さわらの香味焼き	さわら(切身) 1切 魚卵にご注意ください。	50 60		山賊焼き	鶏肉 1切 玉ねぎ 濃口しょうゆ 三温糖 みりん 白いりごま 一味唐辛子	50 2 3 1 0.1 0.01		にこにこキーマカレー	小学校1~3年	70	
沢煮椀	豚肉 突こんにゃく ごぼう 大根 にんじん 青ねぎ 薄口しょうゆ 塩 こしょう 削り節 日本酒	15 10 13 20 10 3 2.8 0.28 0.02 2 0.5		梅肉和え	梅肉ペースト 米酢 濃口しょうゆ 上白糖 ごま油	1.7 1.4 1.8 0.56 0.14		なめこ汁	豆腐 鶏肉 油揚げ 玉ねぎ にんじん なめこ水煮 青ねぎ 信州みそ 赤みそ 削り節	15 10 5 20 10 10 3 3.6 3.6 2		大平汁	鶏肉 突こんにゃく ごぼう 大根 にんじん じゃがいも 青ねぎ 薄口しょうゆ 削り節	15 10 10 15 10 10 3 2.8 2		カチュンバルサラダ	小学校4~6年	100	



B

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25日(月曜)				9月26日(火曜)				9月27日(水曜)				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						
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		黒糖パン	代替:ごはん(乳・小麦×)								
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			豆腐の中華煮	豆腐 大 60 鶏ひき肉 25 にんじん 15 たけのこ水煮 13 玉ねぎ 40 にら 5 しょうが 0.4 にんにく 0.4 濃口しょうゆ 2.5 薄口しょうゆ 2 三温糖 1.5 チキンブイオン 5 片栗粉 2 ごま油 0.5 日本酒 0.5			鶏肉の揚げ漬け	鶏肉 55 片栗粉 11 米酢 2.5 濃口しょうゆ 2.6 三温糖 3 日本酒 2 しょうが 0.7 なたね油 4.5			あじのねぎみそ焼き	あじ(切身) 1切 小学校 50 中学校 60 魚卵にご注意ください。 日本酒 1.8 青ねぎ 2.4 白みそ 1.8 信州みそ 4 日本酒 2.4 三温糖 1.6			鶏肉 35 じゃがいも 30 玉ねぎ 10 にんじん 10 さやいんげん 5 塩 0.3 カレー粉 0.4 ウスターソース 0.8 トマトケチャップ 2.6 なたね油 0.2 こしょう 0.01			鶏肉 35 じゃがいも 30 玉ねぎ 10 にんじん 10 さやいんげん 5 塩 0.3 カレー粉 0.4 ウスターソース 0.8 トマトケチャップ 2.6 なたね油 0.2 こしょう 0.01						
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			ほうれん草の中華和え	チキンハム 5 ほうれん草 10 緑豆もやし 30 にんじん 5 コーン 5 白いりごま 0.5 米酢 1.3 上白糖 0.5 濃口しょうゆ 2.5 ごま油 0.5 からし粉 0.03			具だくさんみそ汁	油揚げ 5 大根 20 緑豆もやし 15 突こんにやく 15 にんじん 10 しめじ 5 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2			月見汁	鶏肉 10 さといも 15 にんじん 10 大根 20 白玉団子 20 青ねぎ 3 日本酒 0.5 薄口しょうゆ 3 塩 0.3 みりん 0.5 削り節 2			鶏肉 10 さといも 15 にんじん 10 大根 20 白玉団子 20 青ねぎ 3 日本酒 0.5 薄口しょうゆ 3 塩 0.3 みりん 0.5 削り節 2			お月見ゼリー	お月見ゼリー 40			鶏肉 4 薄口しょうゆ 1.3 塩 0.4		
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳									