

令和5年度 7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
A5日(水曜) B4日(火曜)	トック	白米粉(米)61.3 食塩(海水)0.4 加工でんぷん(馬鈴薯)4.2 酒精くエタノール(サトウキビ) 乳酸(キャッサバ、サトウキビ) グリセリン(パーム、ヤシ、菜種、ひまわり)>2.1 水32							コンタミなし	
A7日(金曜) B6日(木曜)	七タゼリー	[レモンゼリー]砂糖・ぶどう糖果糖液糖6.3 砂糖3.4 ぶどう糖3.4 レモン果汁(濃縮還元)1.2 水33.7 [使用添加物]酸味料0.2 ゲル化剤(増粘多糖類)0.1 クエン酸鉄Na使用 香料使用 [ぶどうゼリー]砂糖・ぶどう糖果糖液糖5.4 砂糖4.1 ぶどう糖2.7 ぶどう果汁(濃縮還元)2.3 水30.4 [使用添加物]酸味料0.2 ゲル化剤(増粘多糖類)0.1 ビタミンC0.1 クチナシ色素使用 香料使用 クエン酸鉄Na使用 [モチーフ]うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)2.0 砂糖・ぶどう糖果糖液糖0.7 水あめ0.5 砂糖0.2 粉末油脂0.1 寒天0.1 水2.8 [使用添加物]乳化剤使用 ゲル化剤(キサンタンガム)使用 香料使用 カロチノイド色素使用							記載なし	
A11日(火曜) B18日(火曜)	みかん缶	うんしゅうみかん64.80 イオン交換水27.84 砂糖(さとうきび、てんさい)7.20 クエン酸(とうもろこし、てんさい)0.13 ヘスペリジンナーゼ(微生物抽出物、さとうきび、てんさい(ビート))0.03 塩酸 水酸化ナトリウム							コンタミなし	
	角切りナタデココ	ナタデココ65.79 砂糖・ぶどう糖果糖液糖17.31 クエン酸(酸味料)0.02 水16.88							記載なし	まれに、原料ココナッツ由来の茶色の繊維が入る場合があります。
A13日(木曜) B14日(金曜)	ピタパン 幼稚園、小学校 60g/個	小麦粉(小麦)73.02 砂糖(甜菜)2.88 ショートニング(大豆、菜種)1.73 植物油脂(大豆、菜種)1.73 食塩0.86 麦麴製剤(小麦)(とうもろこし)0.58 小麦たん白(小麦)0.58(pH調整剤微量)イースト0.58 脱脂粉乳(乳)0.58 水17.46		乳	小麦			大豆	卵	
	ピタパン 中学校 80g/個	小麦粉(小麦)70.27 砂糖(甜菜)2.77 ショートニング(大豆、菜種)1.66 植物油脂(大豆、菜種)1.66 食塩0.83 麦麴製剤(小麦)(とうもろこし)0.55 小麦たん白(小麦)0.55(pH調整剤微量)イースト0.55 脱脂粉乳(乳)0.55 水20.61		乳	小麦			大豆	卵	
	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 7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>1/3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) 学校 給食センター (センター所長 担当栄養士)

Table with columns: 学校名, 学校, 学年組, 年, 組, 氏名, 校長宛て, アレルゲン (卵・乳・小麦・えび・かに), 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。

Main menu table with columns for dates (7月3日, 7月4日, 7月5日, 7月6日, 7月7日) and categories (通常食, 除去食・代替食, 記入欄). Includes detailed food items and allergen information.

B 令和5年度 7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。

7月10日(月曜)				7月11日(火曜)				7月12日(水曜)				7月13日(木曜)				7月14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					
ごはん				ごはん				ごはん				クファジュシー				ピタパン				代替:ごはん (乳・小麦×)							
あじの南蛮漬け				チンジャオロース				豚じゃが				ゴーヤとちくわの 甘辛揚げ				チリコンカン				ツナマヨサラダ							
小松菜のみそ汁				わかめと卵のスープ				切干大根の酢の物				もずくスープ				牛乳											
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳											
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	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ク	米	70		ピ	ピタパン			代	米	80					
あじの南蛮漬け	あじ(切身)1切 小学校 50 中学校 60 魚卵にご注意ください。			チンジャオロース	豚肉 30 しょうが 1 にんにく 0.2 ごま油 0.2 赤パプリカ 10 青ピーマン 10 たけのこ水煮 20 濃口しょうゆ 3 日本酒 2 オイスターソース 1 三温糖 1 ごま油 0.2 片栗粉 0.3	豚肉 ごま		豚じゃが	豚肉 20 じゃがいも 65 玉ねぎ 40 にんにく 20 糸こんにゃく 20 さつま揚げ 10 三温糖 1 濃口しょうゆ 1 日本酒 0.6 なたね油 0.3 三温糖 2 みりん 1 濃口しょうゆ 2.7 薄口しょうゆ 1.6	豚肉 ごま		ア	濃口しょうゆ 1.88 塩 0.1 だし昆布 0.1 豚肉 15 にんにく 15 青ねぎ 2 干し椎茸 0.5 刻み昆布 0.2 濃口しょうゆ 1 塩 0.17 日本酒 0.17 なたね油 0.15			タ	ミックスビーンズ 40 豚ひき肉 35 玉ねぎ 60 にんにく 25 にんにく 0.2 トマトケチャップ 12 トマト水煮 5 ウスターソース 2 赤ワイン 1.2 三温糖 0.2 塩 0.5 こしょう 0.01 チリパウダー 0.03 クミン 0.03 ナツメグ 0.01 なたね油 0.3			替	乳・小麦 大豆						
小松菜のみそ汁	玉ねぎ 15 じゃがいも 15 小松菜 10 しめじ 5 油揚げ 8 豆腐 小 10 にんにく 10 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2	大豆 大豆		わかめと卵のスープ	鶏卵 20 わかめ(乾) 0.7 緑豆もやし 15 玉ねぎ 30 にんにく 10 干し椎茸 0.25 しょうが 0.3 青ねぎ 3 チキンブイオン 5 薄口しょうゆ 2.8 塩 0.34 ごま油 0.3 片栗粉 0.8 なたね油 0.3	卵 鶏肉 小麦・大豆		切干大根の酢の物	きゅうり 20 切干大根 2.5 にんにく 5 上白糖 1.82 米酢 2.4 薄口しょうゆ 1.3 塩 0.1 白すりごま 0.9 白すりごま 0.9	小麦・大豆		ジュ	ゴーヤ 20 ちくわ 25 片栗粉 8 なたね油 4 三温糖 1.5 濃口しょうゆ 1.5 白すりごま 1.2			ン	ツナ水煮 7 キャベツ 25 きゅうり 15 にんにく 7 ノンエッグマヨネーズ 4 米酢 0.2 塩 0.07 こしょう 0.01			ス							

★ 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。

