

令和4年度 4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
(小学校・中学校) AB13日(水曜) (幼稚園) 19日(火曜)	お祝いいちごゼリー	いちご19.6 いちご果汁(濃縮還元)7.5 砂糖7.1 砂糖・ぶどう糖果糖液糖6.5 ぶどう糖5.1 植物油脂1.9 豆乳(大豆)1.9 水あめ0.7 大豆粉(大豆)0.1 水47.9 [使用添加物] 乳酸Ca0.9 ゲル化剤(増粘多糖類)0.5 酸味料0.2 ビタミンC0.1 紅麴色素使用 乳化剤(大豆)使用 香料使用 安定剤(増粘多糖類)使用 pH調整剤使用 ピロリン酸第二鉄使用						大豆	記載なし	
A15日(金曜) B14日(木曜)	さば一塩	さば98.00 塩2.00						さば	同一施設内のコンタミネーションは洗浄をもって無しとする	
A21日(木曜) B22日(金曜)	いちごジャム	砂糖(てん菜)34.54 水あめ(トウモロコシ、馬鈴薯)9.19 いちご41.97 ゲル化剤(ペクチン)0.83 酸味料(クエン酸)(てん菜、トウモロコシ)0.57 仕込水12.9							記載なし	
A22日(金曜) B21日(木曜)	キャベツメンチカツ 50g	[具] キャベツ17.8 鶏肉10.0 玉ねぎ8.1 豚すり身(豚肉、水)7.3 粒状植物性たん白(大豆)4.0 豚脂(豚肉)3.2 砂糖1.0 食塩0.6 小麦不使用しょうゆ(大豆)0.4 粉末状植物性たん白(大豆)0.3 酵母エキス0.2 香辛料0.1 水7.3 [使用添加物] 加工デンプン2.7 炭酸Ca0.8 ピロリン酸第二鉄使用 [衣] 粒状植物性たん白(大豆)14.2 植物油0.3 食塩Φ 水6.9 [使用添加物] 加工デンプン3.4 増粘多糖類使用 揚げ油(なたね油)11.4						大豆 鶏肉 豚肉	記載なし	
	キャベツメンチカツ 70g	[具] キャベツ17.5 鶏肉9.9 玉ねぎ8.0 豚すり身(豚肉、水)7.2 粒状植物性たん白(大豆)4.0 豚脂(豚肉)3.2 砂糖1.0 食塩0.6 小麦不使用しょうゆ(大豆)0.4 粉末状植物性たん白(大豆)0.3 酵母エキス0.2 香辛料0.1 水7.2 [使用添加物] 加工デンプン2.7 炭酸Ca0.8 ピロリン酸第二鉄使用 [衣] 粒状植物性たん白(大豆)15.4 植物油0.3 食塩Φ 水7.5 [使用添加物] 加工デンプン3.7 増粘多糖類使用 揚げ油(なたね油)10.0						大豆 鶏肉 豚肉	記載なし	
A27日(水曜) B26日(火曜)	筍入りポークハンバーグ	豚肉35.8 たまねぎ21.8 竹の子15.0 砂糖2.3 食塩0.4 胡椒0.1 [つなぎ] 米粉パン粉13.7 馬鈴薯澱粉2.3 水8.6						豚肉	卵・乳・小麦・えび・牛肉・鶏肉・大豆・いか・さけ・ゼラチン・ごま	

※ 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4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:0774-72-2362 第二学校給食センター:0774-76-0031)



B 令和4年度 4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

* 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。

4月11日(月曜)				4月12日(火曜)				4月13日(水曜)				4月14日(木曜)				4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		たけのこごはん	米	70	小麦 大豆	味付けパン	小麦	80	
ホイコーロー	豚肉	30		揚げ鶏のレモンしょうゆ漬	鶏肉	50		豚じゃが	豚肉	20		さばの塩焼き	さば			ポークビーンズ	豚肉	30	
春雨スープ	鶏肉	10		玉ねぎのみそ汁	鶏肉	3		キャベツのごま酢和え	キャベツ	30		春野菜のみそ汁	玉ねぎ	15		ごぼうのごまマヨサラダ	ごぼう	18	
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	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		たけのこごはん	米	70	小麦 大豆	味付けパン	小麦	80	
ホイコーロー	豚肉	30		揚げ鶏のレモンしょうゆ漬	鶏肉	50		豚じゃが	豚肉	20		さばの塩焼き	さば			ポークビーンズ	豚肉	30	
春雨スープ	鶏肉	10		玉ねぎのみそ汁	鶏肉	3		キャベツのごま酢和え	キャベツ	30		春野菜のみそ汁	玉ねぎ	15		ごぼうのごまマヨサラダ	ごぼう	18	
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳		

B 令和4年度 4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

食パンといちごジャムは、セットでの提供となります。乳・小麦アレルギー対応食については、ごはんとふりかけの提供となり、いちごジャムの提供はありません。

※いちご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。

<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。

4月18日(月曜)				4月19日(火曜)				4月20日(水曜)				4月21日(木曜)				4月22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		ゆかりごはん	米	80		食パン + いちごジャム	代替:ごはん (乳・小麦×) + ふりかけ (やさい)		
鶏肉の七味焼き	鶏肉	50		さわらの西京焼き	さわら(切身)	50		にこにこチキンカレー	鶏肉	30		キャベツ入り米粉のメンチカツ	キャベツ	1				豚肉のケチャップ炒め	豚肉
きんぴらごぼう	ごぼう	20		若竹汁	たけのこ水煮	15		フレンチサラダ	チキンハム	10		具だくさんみそ汁	油揚げ	5		コンソメスープ	鶏肉	10	
小松菜のみそ汁	小松菜	10																	
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳		

★ 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。

B

令和4年度 4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

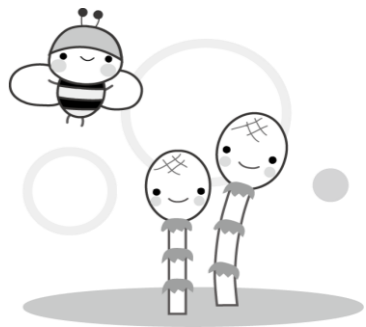
* 二重線の太枠内を記入し、期日までの提出をお願いします。除去食・代替食は「卵(鶏卵、うずら卵)、乳、小麦、えび、かに」のみの対応です。

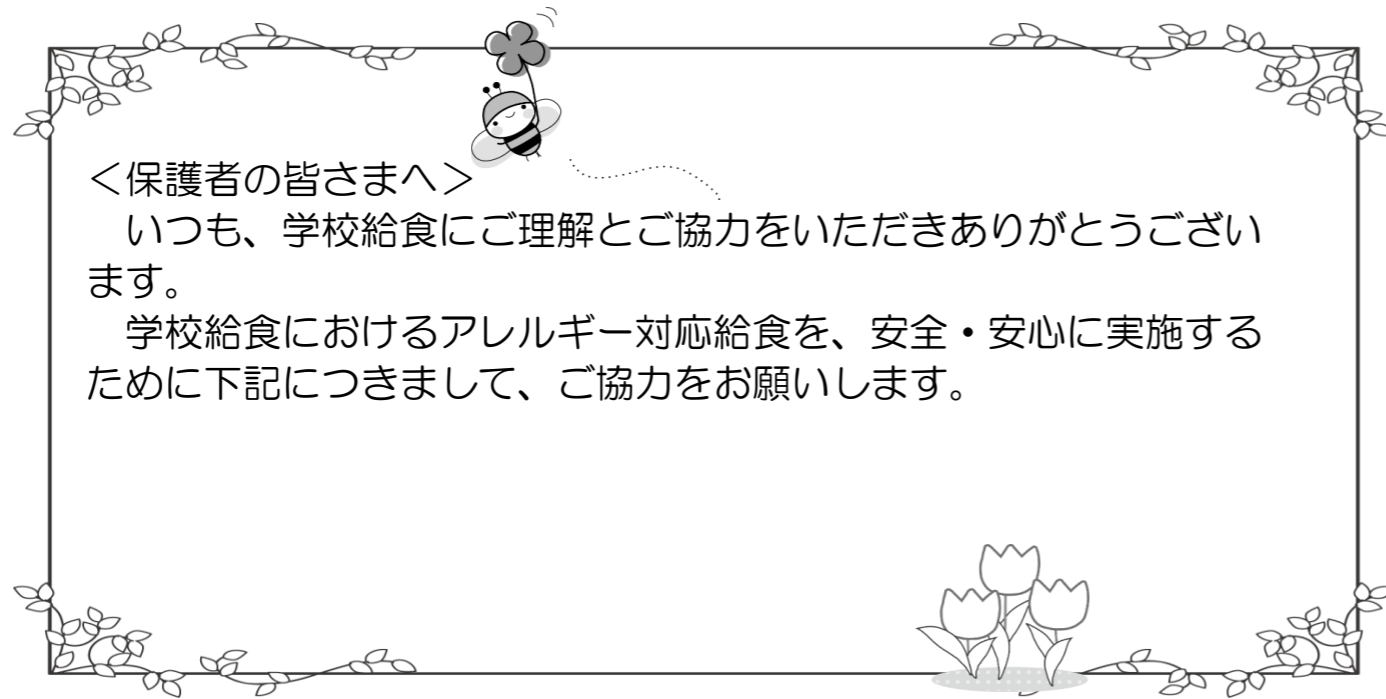
学校名	学校	年	組	氏名
-----	----	---	---	----

<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。

4月25日(月曜)				4月26日(火曜)				4月27日(水曜)				4月28日(木曜)				4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							
マーボー豆腐	豚ひき肉 30 豆腐 大 75 にんじん 15 玉ねぎ 45 青ねぎ 4 日本酒 1 三温糖 1 干し椎茸 0.25 濃口しょうゆ 2 赤みそ 7 片栗粉 0.8 トウバンジャン 0.2 にんにく 0.3 しょうが 0.7 ごま油 0.4 ごま 0.1 塩 0.01 なたね油 0.2	豚肉 大豆		シェフのきまぐれハンバーグ 〜九条ねぎを添えて〜	筍入り ポーク ハンバーグ 1個 小学校 50 中学校 60 玉ねぎ 15 青ねぎ 10 なたね油 0.08 濃口しょうゆ 2.4 みりん 1 三温糖 1 片栗粉 0.6	豚肉		じゃがいものそぼろ煮	鶏ひき肉 25 じゃがいも 50 さつまいも 10 玉ねぎ 45 にんじん 20 突こんにゃく 20 グリーンピース 5 しょうが 1.2 濃口しょうゆ 3 薄口しょうゆ 2 三温糖 1.5 日本酒 0.6 塩 0.14 削り節 2	鶏肉		厚揚げと豚肉のみそ炒め	豚肉 30 玉ねぎ 25 絹厚揚げ 20 にんじん 5 白ねぎ 3 しょうが 0.5 信州みそ 2 赤みそ 2 三温糖 2 日本酒 1.5 みりん 1.2 塩 0.1 なたね油 0.3	豚肉 大豆		たぬき汁	突こんにゃく 20 さつまいも 7 油揚げ 7 大根 20 にんじん 10 えのきたけ 7 青ねぎ 3 しょうが 0.4 薄口しょうゆ 3.9 塩 0.1 削り節 2 みりん 0.1	大豆			
パンサンスー	マロニー 6 にんじん 5 きゅうり 10 緑豆もやし 13 チキンハム 5 米酢 2.8 濃口しょうゆ 2.3 上白糖 1.3 ごま油 0.4 塩 0.09	鶏肉		田舎みそ汁	白玉団子 20 鶏肉 15 油揚げ 6 大根 20 にんじん 10 えのきたけ 8 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2	鶏肉 大豆		きゅうりとわかめの酢の物	きゅうり 30 わかめ(乾) 0.5 しらす干し 2 白いりごま 0.8 白すりごま 0.5 米酢 2.3 濃口しょうゆ 1.5 上白糖 1.2	小麦・大豆											

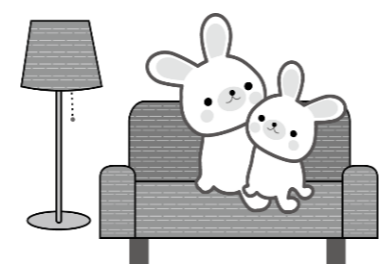
昭和の日



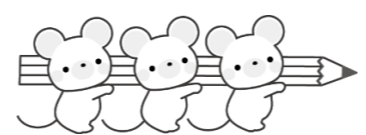


アレルギー対応食については、おかわりができません。アレルギー食対応日には、おかわりができないことをお子様へ必ずお伝えください。

ご家庭におかれましても、当日の対応内容をお子様にお伝えください。



献立名だけでなく、食品名にも二重線を引いていただきますよう、よろしくお願いします。




<お知らせ>

給食開始日
■全小学校 2～6年生
4月11日（月）

■全小学校 1年生
4月13日（水）

■木津第二中学校
■泉川中学校
■山城中学校
4月11日（月）

■木津中学校
■木津南中学校
4月12日（火）



アレルギー対応食について、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。