# 令和4年度 6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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AB13日（月曜） | うめちり | しらす46.1　ごま19.3　塩蔵梅（梅、食塩、赤しそ液）14.8　塩蔵青じそ8.3　ぶどう糖1.7　昆布エキス1.7　酵母エキス1.2　砂糖1.1　食塩1.1　麦芽糖0.5　加工でん粉3.5　酸味料0.7　炭酸カルシウム、酸化防止剤(ビタミンE)、香料、アントシアニン色素0.1未満 | | | | | | ごま | 本品で使用しているしらすは、えび・かにが混ざる漁法で捕獲しています。 | |
| | いわしの梅しょうゆ煮 | いわし70.00　砂糖6.86　みりん6.57　しょう油(小麦・大豆)6.29　梅肉1.43　米でん粉1.06　香辛料(ガーリック、ジンジャー、ホワイトペパー)0.10　水7.69 | | | 小麦 | | | 大豆 | 原料の一部に魚卵が残存している場合があります。 | |
| | 梅ゼリー | ぶどう糖果糖液糖8.00　グラニュー糖5.00　果糖5.00　ポリデキストロース3.50　うめ果汁2.00　ゲル化剤(増粘多糖類)1.05　酸味料0.45　香料0.25　ビタミンC0.10　クエン酸第一鉄Na0.01　水74.64 | | | | | | | なし | |
| A15日（水曜）<br>B14日（火曜） | 丁字麩 | (配合割合記載なし)小麦たんぱく(小麦)　小麦粉(小麦) | | | 小麦 | | | | なし | |
| | 赤こんにゃく | こんにゃく粉98　水酸化Ca(こんにゃく用凝固剤)1　三二酸化鉄(着色料)1 | | | | | | | 記載なし | |
| A24日（金曜）<br>B23日（木曜） | さば一塩 | サバ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します。 | |
| B30日（木曜） | 鮭一塩 | サケ99.00　食塩1.00 | | | | | | さけ | 記載なし | |

※ 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）

A

# 令和4年度　6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 | 学校 | 給食センター | |
|---|---|---|---|
| （保護者氏名） | | 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<br>以下の通り対応をお願いします。 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| アレルゲン | 卵・乳・小麦・えび・かに<br>（鶏卵・うずら卵） | その他アレルゲン | ※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<br>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「〇」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「〇」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。

アレルゲン表記欄の「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　→　暮らす　→　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。

### 6月1日（水曜）

| 通常食 | 除去食・代替食 | 記入欄 |
|---|---|---|
| ごはん | | |
| あじのごま焼き | | |
| 大豆とひじきの炊いたん | | |
| 小松菜のみそ汁 | | |
| 牛乳 | | |

| 通常食 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| ごはん | 米 | 80 | |
| あじのごま焼き | あじ（切身）1切 小学校 | 50 | |
| | 中学校 | 60 | |
| | 魚卵にご注意ください。 | | |
| | しょうが | 0.1 | |
| | 日本酒 | 2 | |
| | 濃口しょうゆ | 3.5 | 小麦・大豆 |
| | みりん | 1 | |
| | 白いりごま | 1.3 | ごま |
| 大豆とひじきの炊いたん | 大豆水煮 | 14 | 大豆 |
| | ひじき（乾） | 2 | |
| | 油揚げ | 5 | 大豆 |
| | にんじん | 8 | |
| | 三温糖 | 4.5 | |
| | 濃口しょうゆ | 4 | 小麦・大豆 |
| | 薄口しょうゆ | 0.5 | 小麦・大豆 |
| | みりん | 1.25 | |
| | 削り節 | 0.8 | |
| | なたね油 | 0.16 | |
| 小松菜のみそ汁 | 玉ねぎ | 15 | |
| | じゃがいも | 10 | |
| | 小松菜 | 10 | |
| | しめじ | 5 | |
| | 油揚げ | 8 | 大豆 |
| | 豆腐　小 | 10 | 大豆 |
| | にんじん | 10 | |
| | 青ねぎ | 3 | |
| | 信州みそ | 3.6 | 大豆 |
| | 赤みそ | 3.6 | 大豆 |
| | 削り節 | 2 | |

| 除去食・代替食 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|

### 6月2日（木曜）

| 通常食 | 除去食・代替食 | 記入欄 |
|---|---|---|
| 小型パン | 代替：ごはん（乳・小麦×） | |
| 焼きそば | 代替：米麺の焼きそば（小麦×） | |
| バンバンジー風サラダ | | |
| 牛乳 | | |

| 通常食 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| 小型パン | 小型パン | 30 | 乳・小麦 |
| 焼きそば | 焼きそば麺 | 60 | 小麦 |
| | 豚肉 | 30 | 豚肉 |
| | キャベツ | 50 | |
| | 玉ねぎ | 30 | |
| | にんじん | 15 | |
| | 緑豆もやし | 15 | |
| | 日本酒 | 0.7 | |
| | 濃口しょうゆ | 0.4 | 小麦・大豆 |
| | 塩 | 0.25 | |
| | こしょう | 0.01 | |
| | 焼きそばソース | 3 | 大豆・豚肉 |
| | 青のり | 0.25 | |
| | なたね油 | 0.2 | |
| バンバンジー風サラダ | ササミフレーク | 25 | 鶏肉 |
| | きゅうり | 40 | |
| | にんじん | 12 | |
| | 白すりごま | 3 | ごま |
| | 濃口しょうゆ | 2.04 | 小麦・大豆 |
| | 米酢 | 2.17 | |
| | 信州みそ | 1.53 | 大豆 |
| | ごま油 | 0.06 | ごま |
| | 上白糖 | 2.94 | |

| 除去食・代替食 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| ごはん（乳・小麦×） | 米 | 65 | |
| 米麺の焼きそば（小麦×） | 豚肉 | 30 | 豚肉 |
| | キャベツ | 50 | |
| | 玉ねぎ | 30 | |
| | にんじん | 15 | |
| | 緑豆もやし | 15 | |
| | 日本酒 | 0.7 | |
| | 濃口しょうゆ | 0.4 | 小麦・大豆 |
| | 塩 | 0.25 | |
| | こしょう | 0.01 | |
| | 焼きそばソース | 3 | 大豆・豚肉 |
| | 青のり | 0.25 | |
| | なたね油 | 0.2 | |
| | ライスパスタ | 30 | |

### 6月3日（金曜）

| 通常食 | 除去食・代替食 | 記入欄 |
|---|---|---|
| 新しょうがごはん | | |
| 鶏肉の照り焼き | | |
| 玉ねぎのみそ汁 | | |
| 牛乳 | | |

| 通常食 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| 新しょうがごはん | 米 | 75 | |
| | 薄口しょうゆ | 2.3 | 小麦・大豆 |
| | だし昆布 | 0.1 | |
| | 新しょうが | 1.3 | |
| | 新しょうが | 2.7 | |
| | 油揚げ | 6 | 大豆 |
| | 薄口しょうゆ | 1.4 | 小麦・大豆 |
| | みりん | 1.5 | |
| | 三温糖 | 0.5 | |
| | 日本酒 | 1.67 | |
| | なたね油 | 0.1 | |
| 鶏肉の照り焼き | 鶏肉 1切 小学校 | 50 | 鶏肉 |
| | 中学校 | 70 | |
| | 濃口しょうゆ | 1 | 小麦・大豆 |
| | みりん | 1 | |
| | 日本酒 | 1 | |
| | 濃口しょうゆ | 3.2 | 小麦・大豆 |
| | 三温糖 | 1.6 | |
| | みりん | 1.6 | |
| | 片栗粉 | 0.24 | |
| 玉ねぎのみそ汁 | わかめ（乾） | 0.3 | |
| | 油揚げ | 10 | 大豆 |
| | 玉ねぎ | 35 | |
| | 緑豆もやし | 10 | |
| | にんじん | 10 | |
| | 青ねぎ | 3 | |
| | 信州みそ | 3.6 | 大豆 |
| | 赤みそ | 3.6 | 大豆 |
| | 削り節 | 2 | |

| 除去食・代替食 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|

A

# 令和4年度　6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。

| 6月6日（月曜） | | | 6月7日（火曜） | | | 6月8日（水曜） | | | 6月9日（木曜） | | | 6月10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 | 通常食 | 除去食・代替食 | 記入欄 |
| ごはん | | | ごはん | | | ごはん | | | 味付けパン | 代替：ごはん（乳・小麦×） | | 麦ごはん | | |
| 鶏肉のごま煮 | | | 切干大根入りビビンバ | | | くじらの甘酢ソース | | | ポークビーンズ | | | ししゃものカレー揚げ | | |
| 茎わかめの炒め煮 | | | チンゲンサイのスープ | | | なめこ汁 | | | ごぼうのごまマヨサラダ | | | 沢煮椀 | | |
| | | | | | | | | | | | | こまツナふりかけ | | |
| 牛乳 | | | 牛乳 | | | 牛乳 | | | 牛乳 | | | 牛乳 | | |

### ごはん

| 通常食 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| ごはん | 米 | 80 | |

### 鶏肉のごま煮

| 通常食 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| 鶏肉のごま煮 | 鶏肉 | 20 | 鶏肉 |
| | 焼きちくわ | 8 | |
| | じゃがいも | 50 | |
| | 玉ねぎ | 50 | |
| | にんじん | 15 | |
| | さやいんげん | 6 | |
| | 白いりごま | 1.5 | ごま |
| | 三温糖 | 1.5 | |
| | 濃口しょうゆ | 2 | 小麦・大豆 |
| | 薄口しょうゆ | 2 | 小麦・大豆 |
| | 削り節 | 1.5 | |
| | 日本酒 | 0.5 | |
| | なたね油 | 0.2 | |

### 茎わかめの炒め煮

| 通常食 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| 茎わかめの炒め煮 | 茎わかめ(乾) | 2.4 | |
| | しらす干し | 3.5 | |
| | 白いりごま | 1 | ごま |
| | ごま油 | 0.25 | ごま |
| | 濃口しょうゆ | 1.5 | 小麦・大豆 |
| | 日本酒 | 0.5 | |
| | 三温糖 | 0.8 | |

### ごはん

| 通常食 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| ごはん | 米 | 80 | |

### 切干大根入りビビンバ

| 通常食 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| 切干大根入りビビンバ | 合びき肉 | 30 | 牛肉・豚肉 |
| | にんにく | 0.3 | |
| | しょうが | 0.3 | |
| | 日本酒 | 0.6 | |
| | 緑豆もやし | 20 | |
| | にんじん | 15 | |
| | ぜんまい水煮 | 5 | |
| | 切干大根 | 7 | |
| | にら | 2 | |
| | 白いりごま | 0.85 | ごま |
| | 白すりごま | 0.68 | ごま |
| | 濃口しょうゆ | 4.13 | 小麦・大豆 |
| | 三温糖 | 1.8 | |
| | みりん | 1 | |
| | 塩 | 0.04 | |
| | トウバンジャン | 0.03 | |
| | 片栗粉 | 0.5 | |
| | ごま油 | 0.3 | ごま |
| | なたね油 | 0.2 | |

### チンゲンサイのスープ

| 通常食 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| チンゲンサイのスープ | ベーコン | 5 | 豚肉 |
| | 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 | |
| | チキンブイヨン | 5 | 鶏肉 |
| | 薄口しょうゆ | 2.8 | 小麦・大豆 |
| | 塩 | 0.28 | |
| | こしょう | 0.01 | |
| | しょうが | 0.4 | |
| | 日本酒 | 0.5 | |

### くじらの甘酢ソース

| 通常食 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| くじらの甘酢ソース | くじら(角切) | 50 | |
| | しょうが | 1 | |
| | 塩 | 0.1 | |
| | 日本酒 | 1.2 | |
| | 片栗粉 | 7.5 | |
| | なたね油 | 5 | |
| | 三温糖 | 3.5 | |
| | 濃口しょうゆ | 4.4 | 小麦・大豆 |
| | 日本酒 | 1 | |
| | 米酢 | 2.5 | |

### なめこ汁

| 通常食 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| 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 | |

### 味付けパン

| 通常食 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| 味付けパン | 味付けパン | 60 | 乳・小麦 |

### ポークビーンズ

| 通常食 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| ポークビーンズ | 大豆水煮 | 20 | 大豆 |
| | 豚肉 | 30 | 豚肉 |
| | ベーコン | 5 | 豚肉 |
| | じゃがいも | 45 | |
| | 玉ねぎ | 45 | |
| | にんじん | 15 | |
| | トマトケチャップ | 10 | |
| | 赤ワイン | 1.15 | |
| | ウスターソース | 1.2 | |
| | 塩 | 0.4 | |
| | 三温糖 | 0.4 | |
| | なたね油 | 0.3 | |
| | こしょう | 0.01 | |

### ごぼうのごまマヨサラダ

| 通常食 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| ごぼうのごまマヨサラダ | ツナ水煮 | 9 | |
| | ごぼう | 18 | |
| | にんじん | 7 | |
| | きゅうり | 9 | |
| | ノンエッグマヨネーズ | 5 | |
| | 米酢 | 0.27 | |
| | 塩 | 0.04 | |
| | 白すりごま | 0.9 | ごま |

### ごはん（乳・小麦×）

| 通常食 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| ごはん（乳・小麦×） | 米 | 80 | |

### 麦ごはん

| 通常食 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| 麦ごはん | 米 | 70 | |
| | おおむぎ | 10 | |

### ししゃものカレー揚げ

| 通常食 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| ししゃものカレー揚げ | ししゃも（丸ごと） | | |
| | 小学校：2本 | 30 | |
| | 中学校：3本 | 45 | |
| | **魚卵にご注意ください。** | | |
| | 日本酒 | 0.6 | |
| | しょうが | 0.2 | |
| | 片栗粉 | 5 | |
| | カレー粉 | 0.1 | |
| | なたね油 | 4 | |

### 沢煮椀

| 通常食 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| 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 | |

### こまツナふりかけ

| 通常食 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| こまツナふりかけ | ツナ水煮 | 1 | |
| | しらす干し | 1 | |
| | 小松菜 | 1 | |
| | 糸かつお | 1 | |
| | 濃口しょうゆ | 1 | 小麦・大豆 |
| | みりん | 1 | |
| | 白いりごま | 0.5 | ごま |
| | ごま油 | 0.2 | ごま |

☆ 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4年度　6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。

| 6月13日（月曜） | | | 6月14日（火曜） | | | 6月15日（水曜） | | | 6月16日（木曜） | | | 6月17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 | 通常食 | 除去食・代替食 | 記入欄 |
| うめちりごはん | | | ごはん | | | ごはん | | | コッペパン | 代替：ごはん（乳・小麦×） | | ごはん | | |
| いわしの梅しょうゆ煮 | | | 豚キムチ | | | かしわのじゅんじゅん | 除去：麩なし かしわの じゅんじゅん（小麦×） | | フライドチキン | 除去：小麦除去 フライドチキン（小麦×） | | 開拓丼の具 | | |
| キャベツのみそ汁 | | | 中華スープ | | | | | | | | | 具だくさんすまし汁 | | |
| 梅ゼリー | | | | | | 赤こんサラダ | | | トマトスープ | | | | | |
| 牛乳 | | | 牛乳 | | | 牛乳 | | | 牛乳 | | | 牛乳 | | |

**うめちりごはん**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| うめちりごはん | 米 | 75 | |
| | うめちり | 2.5 | ごま |

**いわしの梅しょうゆ煮**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| いわしの梅しょうゆ煮 | いわしの梅しょうゆ煮（筒切り） | 50 | 小麦・大豆 |
| | 魚卵にご注意ください。 | | |

**キャベツのみそ汁**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| キャベツのみそ汁 | キャベツ | 25 | |
| | 玉ねぎ | 20 | |
| | にんじん | 10 | |
| | しめじ | 8 | |
| | 油揚げ | 8 | 大豆 |
| | 青ねぎ | 3 | |
| | 信州みそ | 3.6 | 大豆 |
| | 赤みそ | 3.6 | 大豆 |
| | 削り節 | 2 | |

**梅ゼリー**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| 梅ゼリー | 梅ゼリー1個 | 40 | |

**ごはん**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| ごはん | 米 | 80 | |

**豚キムチ**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| 豚キムチ | 豚肉 | 35 | 豚肉 |
| | 絹厚揚げ | 10 | 大豆 |
| | 玉ねぎ | 20 | |
| | 緑豆もやし | 15 | |
| | 白菜キムチ | 20 | |
| | 濃口しょうゆ | 1 | 小麦・大豆 |
| | みりん | 0.1 | |
| | ごま油 | 0.3 | ごま |

**中華スープ**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| 中華スープ | 鶏肉 | 15 | 鶏肉 |
| | 玉ねぎ | 20 | |
| | 緑豆もやし | 15 | |
| | 小松菜 | 8 | |
| | にんじん | 10 | |
| | 干し椎茸 | 0.3 | |
| | 青ねぎ | 3 | |
| | 薄口しょうゆ | 2.8 | 小麦・大豆 |
| | 塩 | 0.28 | |
| | 日本酒 | 0.5 | |
| | なたね油 | 0.3 | |
| | こしょう | 0.01 | |
| | チキンブイヨン | 5 | 鶏肉 |
| | ごま油 | 0.3 | ごま |

**かしわのじゅんじゅん**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| かしわのじゅんじゅん | 鶏肉 | 40 | 鶏肉 |
| | 焼き豆腐 | 25 | 大豆 |
| | 丁字麸 | 4 | 小麦 |
| | 玉ねぎ | 45 | |
| | にんじん | 20 | |
| | ごぼう | 10 | |
| | 青ねぎ | 3 | |
| | 濃口しょうゆ | 4 | 小麦・大豆 |
| | 日本酒 | 1.5 | |
| | 三温糖 | 1 | |
| | みりん | 1 | |
| | 削り節 | 1 | |

**赤こんサラダ**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| 赤こんサラダ | 赤こんにゃく | 10 | |
| | ツナ水煮 | 10 | |
| | きゅうり | 10 | |
| | キャベツ | 20 | |
| | コーン | 5 | |
| | ノンエッグマヨネーズ | 6 | |
| | 米酢 | 0.3 | |
| | 塩 | 0.05 | |
| | 白すりごま | 1 | ごま |

**麩なしかしわのじゅんじゅん**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| 麩なしかしわのじゅんじゅん | 鶏肉 | 40 | 鶏肉 |
| | 焼き豆腐 | 25 | 大豆 |
| | 玉ねぎ | 45 | |
| | にんじん | 20 | |
| | ごぼう | 10 | |
| | 青ねぎ | 3 | |
| | 濃口しょうゆ | 4 | 小麦・大豆 |
| | 日本酒 | 1.5 | |
| | 三温糖 | 1 | |
| | みりん | 1 | |
| | 削り節 | 1 | |

**コッペパン**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| コッペパン | コッペパン | 60 | 乳・小麦 |

**フライドチキン**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| フライドチキン | 鶏肉1切 小学校 | 50 | 鶏肉 |
| | 鶏肉1切 中学校 | 60 | |
| | しょうが | 0.26 | |
| | レモン果汁 | 1 | |
| | コンソメ | 0.2 | 鶏肉・豚肉 |
| | ガーリックパウダー | 0.06 | |
| | チリパウダー | 0.1 | 大豆 |
| | こしょう | 0.01 | |
| | 塩 | 0.1 | |
| | 小麦粉 | 10 | 小麦 |
| | 片栗粉 | 3 | |
| | 塩 | 0.2 | |
| | こしょう | 0.01 | |
| | チリパウダー | 0.1 | 大豆 |
| | オールスパイス | 0.1 | |
| | なたね油 | 4 | |

**トマトスープ**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| トマトスープ | ベーコン | 15 | 豚肉 |
| | 玉ねぎ | 30 | |
| | キャベツ | 25 | |
| | にんじん | 10 | |
| | セロリ | 4 | |
| | トマトケチャップ | 3 | |
| | トマトピューレ | 3 | |
| | チキンブイヨン | 5 | 鶏肉 |
| | 薄口しょうゆ | 1 | 小麦・大豆 |
| | 塩 | 0.66 | |
| | こしょう | 0.01 | |
| | パセリ | 0.3 | |

**ごはん（乳・小麦×）**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| ごはん（乳・小麦×） | 米 | 80 | |

**小麦除去フライドチキン（小麦×）**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| 小麦除去フライドチキン（小麦×） | 鶏肉1切 小学校 | 50 | 鶏肉 |
| | 鶏肉1切 中学校 | 60 | |
| | しょうが | 0.26 | |
| | レモン果汁 | 1 | |
| | コンソメ | 0.2 | 鶏肉・豚肉 |
| | ガーリックパウダー | 0.06 | |
| | チリパウダー | 0.1 | 大豆 |
| | こしょう | 0.01 | |
| | 塩 | 0.1 | |
| | 片栗粉 | 13 | |
| | 塩 | 0.2 | |
| | こしょう | 0.01 | |
| | チリパウダー | 0.1 | 大豆 |
| | オールスパイス | 0.1 | |
| | なたね油 | 4 | |

**開拓丼の具**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| 開拓丼の具 | 米 | 80 | |
| | 豚ひき肉 | 30 | 豚肉 |
| | にんにく | 0.6 | |
| | しょうが | 0.6 | |
| | 日本酒 | 1.2 | |
| | ひじき（乾） | 1.2 | |
| | にんじん | 18 | |
| | 玉ねぎ | 30 | |
| | コーン | 12 | |
| | 信州みそ | 4.8 | 大豆 |
| | 三温糖 | 1.2 | |
| | みりん | 1.8 | |
| | 濃口しょうゆ | 0.6 | 小麦・大豆 |
| | なたね油 | 0.2 | |

**具だくさんすまし汁**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| 具だくさんすまし汁 | 豆腐　小 | 20 | 大豆 |
| | 鶏肉 | 12 | 鶏肉 |
| | ごぼう | 7 | |
| | 大根 | 20 | |
| | にんじん | 10 | |
| | しめじ | 5 | |
| | 青ねぎ | 3 | |
| | 削り節 | 2 | |
| | 薄口しょうゆ | 1 | 小麦・大豆 |
| | 塩 | 0.4 | |
| | 日本酒 | 0.5 | |

A

# 令和4年度　6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。

| 6月20日(月曜) | | | 6月21日(火曜) | | | 6月22日(水曜) | | | 6月23日(木曜) | | | 6月24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 | 通常食 | 除去食・代替食 | 記入欄 |
| ごはん | | | ごはん | | | ごはん | | | 黒糖パン | 代替：ごはん（乳・小麦×） | | ひじきごはん | | |
| マーボー厚揚げ | | | にこにこチキンカレー | | | 酢豚 | | | チキンとポテトのケチャップ炒め | | | さばの塩焼き | | |
| 春雨スープ | | | フルーツ豆乳杏仁 | | | ニラスープ | | | | | | 豆腐とわかめのみそ汁 | | |
| | | | | | | | | | 野菜スープ | | | | | |
| 牛乳 | | | 牛乳 | | | 牛乳 | | | 牛乳 | | | 牛乳 | | |

### 6月20日(月曜)

**通常食**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| ごはん | 米 | 80 | |
| マーボー厚揚げ | 絹厚揚げ | 35 | 大豆 |
| | 豚ひき肉 | 15 | 豚肉 |
| | 玉ねぎ | 18 | |
| | にんじん | 10 | |
| | 青ねぎ | 1 | |
| | しょうが | 0.2 | |
| | にんにく | 0.2 | |
| | なたね油 | 0.3 | |
| | 赤みそ | 2.5 | 大豆 |
| | 濃口しょうゆ | 1 | 小麦・大豆 |
| | 三温糖 | 0.5 | |
| | 薄口しょうゆ | 0.4 | 小麦・大豆 |
| | 日本酒 | 0.3 | |
| | 塩 | 0.1 | |
| | ごま油 | 0.18 | ごま |
| | トウバンジャン | 0.01 | |
| | 片栗粉 | 0.5 | |
| 春雨スープ | 豚肉 | 15 | 豚肉 |
| | 白菜 | 20 | |
| | 緑豆もやし | 10 | |
| | 玉ねぎ | 15 | |
| | にんじん | 10 | |
| | 青ねぎ | 3 | |
| | 干し椎茸 | 0.3 | |
| | しょうが | 0.3 | |
| | 春雨 | 3 | |
| | チキンブイヨン | 5 | 鶏肉 |
| | 濃口しょうゆ | 1.26 | 小麦・大豆 |
| | 塩 | 0.7 | |
| | こしょう | 0.01 | |
| | ごま油 | 0.2 | ごま |
| | なたね油 | 0.3 | |
| | 日本酒 | 0.5 | |

**除去食・代替食**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| | | | |

### 6月21日(火曜)

**通常食**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| ごはん | 米 | 80 | |
| にこにこチキンカレー | 鶏肉 | 30 | 鶏肉 |
| | にんにく | 0.25 | |
| | しょうが | 0.25 | |
| | カレー粉 | 0.08 | |
| | こしょう | 0.01 | |
| | 塩 | 0.1 | |
| | じゃがいも | 50 | |
| | 玉ねぎ | 50 | |
| | にんじん | 15 | |
| | 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 | |
| フルーツ豆乳杏仁 | 豆乳杏仁 | 20 | 大豆 |
| | 黄桃缶 | 15 | もも |
| | パイン缶 | 10 | |

**除去食・代替食**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| | | | |

### 6月22日(水曜)

**通常食**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| ごはん | 米 | 80 | |
| 酢豚 | 豚肉 | 35 | 豚肉 |
| | にんにく | 0.25 | |
| | しょうが | 0.1 | |
| | 濃口しょうゆ | 1 | 小麦・大豆 |
| | 塩 | 0.1 | |
| | 片栗粉 | 7.4 | |
| | なたね油 | 4 | |
| | 玉ねぎ | 30 | |
| | にんじん | 15 | |
| | 青ピーマン | 8 | |
| | にんにく | 0.2 | |
| | トマトケチャップ | 5.5 | |
| | 米酢 | 1.1 | |
| | 三温糖 | 1.5 | |
| | 濃口しょうゆ | 1.4 | 小麦・大豆 |
| | チキンブイヨン | 0.7 | 鶏肉 |
| | ごま油 | 0.15 | ごま |
| | 塩 | 0.1 | |
| ニラスープ | ベーコン | 10 | 豚肉 |
| | にら | 10 | |
| | 玉ねぎ | 30 | |
| | にんじん | 15 | |
| | えのきたけ | 8 | |
| | 緑豆もやし | 15 | |
| | 薄口しょうゆ | 1 | 小麦・大豆 |
| | 塩 | 0.28 | |
| | こしょう | 0.01 | |
| | チキンブイヨン | 5 | 鶏肉 |
| | ごま油 | 0.2 | ごま |

**除去食・代替食**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| | | | |

### 6月23日(木曜)

**通常食**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| 黒糖パン | 黒糖パン | 60 | 乳・小麦 |
| チキンとポテトのケチャップ炒め | 鶏肉 | 25 | 鶏肉 |
| | じゃがいも | 25 | |
| | にんじん | 10 | |
| | さやいんげん | 5 | |
| | 玉ねぎ | 10 | |
| | カレー粉 | 0.13 | |
| | トマトケチャップ | 5.8 | |
| | 濃口しょうゆ | 0.24 | 小麦・大豆 |
| | 日本酒 | 0.17 | |
| | 塩 | 0.2 | |
| | なたね油 | 0.17 | |
| | にんにく | 0.2 | |
| 野菜スープ | ベーコン | 10 | 豚肉 |
| | 玉ねぎ | 25 | |
| | キャベツ | 20 | |
| | にんじん | 10 | |
| | コーン | 5 | |
| | パセリ | 0.3 | |
| | チキンブイヨン | 5 | 鶏肉 |
| | 薄口しょうゆ | 1 | 小麦・大豆 |
| | 塩 | 0.6 | |

**除去食・代替食**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| ごはん（乳・小麦×） | 米 | 80 | |

### 6月24日(金曜)

**通常食**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| ひじきごはん | 米 | 75 | |
| | 薄口しょうゆ | 2.1 | 小麦・大豆 |
| | 塩 | 0.09 | |
| | だし昆布 | 0.1 | |
| | 鶏肉 | 10 | 鶏肉 |
| | ひじき(乾) | 1.5 | |
| | にんじん | 10 | |
| | 濃口しょうゆ | 1.8 | 小麦・大豆 |
| | 三温糖 | 0.52 | |
| | みりん | 0.3 | |
| | 日本酒 | 0.2 | |
| | なたね油 | 0.2 | |
| | 塩 | 0.07 | |
| | 削り節 | 0.45 | |
| さばの塩焼き | さば一塩（切身）1切 | | さば |
| | 小学校 | 50 | |
| | 中学校 | 60 | |
| | 魚卵にご注意ください。 | | |
| 豆腐とわかめのみそ汁 | 豆腐　小 | 20 | 大豆 |
| | 油揚げ | 8 | 大豆 |
| | 玉ねぎ | 20 | |
| | にんじん | 10 | |
| | 青ねぎ | 3 | |
| | わかめ | 0.4 | |
| | 信州みそ | 3.6 | 大豆 |
| | 赤みそ | 3.6 | 大豆 |
| | 削り節 | 2 | |

**除去食・代替食**

| 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
|---|---|---|---|
| | | | |

☆ 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4年度　6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。

### 6月27日（月曜）

| 通常食 | 除去食・代替食 | 記入欄 |
|---|---|---|
| ごはん | | |
| 鶏のさっぱり煮 | | |
| いんげんのごま和え | | |
| | | |
| 牛乳 | | |

| 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 | アレルゲン | 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
| ごはん | 米 | 80 | | | | | |
| 鶏のさっぱり煮 | 鶏肉 | 35 | 鶏肉 | | | | |
| | 色紙こんにゃく | 25 | | | | | |
| | じゃがいも | 30 | | | | | |
| | 絹厚揚げ | 20 | 大豆 | | | | |
| | たけのこ水煮 | 10 | | | | | |
| | にんじん | 20 | | | | | |
| | グリンピース | 7 | | | | | |
| | 削り節 | 2 | | | | | |
| | 濃口しょうゆ | 6 | 小麦・大豆 | | | | |
| | 米酢 | 2 | | | | | |
| | 三温糖 | 2.18 | | | | | |
| | 日本酒 | 1 | | | | | |
| | みりん | 1 | | | | | |
| いんげんのごま和え | 焼きちくわ | 6 | | | | | |
| | さやいんげん | 25 | | | | | |
| | にんじん | 5 | | | | | |
| | 白いりごま | 0.5 | ごま | | | | |
| | 白すりごま | 0.5 | ごま | | | | |
| | 濃口しょうゆ | 1 | 小麦・大豆 | | | | |
| | 上白糖 | 0.1 | | | | | |

### 6月28日（火曜）

| 通常食 | 除去食・代替食 | 記入欄 |
|---|---|---|
| ごはん | | |
| 豚肉と夏野菜のみそ炒め | | |
| かき玉汁 | 除去：卵除去豆腐のすまし汁（卵×） | |
| 牛乳 | | |

| 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 | アレルゲン | 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
| ごはん | 米 | 80 | | | | | |
| 豚肉と夏野菜のみそ炒め | 豚肉 | 30 | 豚肉 | | | | |
| | キャベツ | 25 | | | | | |
| | なす | 20 | | | | | |
| | 青ピーマン | 10 | | | | | |
| | しょうが | 0.5 | | | | | |
| | 信州みそ | 2.1 | 大豆 | | | | |
| | 赤みそ | 2.1 | 大豆 | | | | |
| | 三温糖 | 1.6 | | | | | |
| | 日本酒 | 1.6 | | | | | |
| | みりん | 1.28 | | | | | |
| | 塩 | 0.1 | | | | | |
| | なたね油 | 0.3 | | | | | |
| かき玉汁 | 豆腐　小 | 20 | 大豆 | 卵除去豆腐のすまし汁（卵×） | 豆腐　小 | 20 | 大豆 |
| | 鶏卵 | 20 | 卵 | | | | |
| | 焼きかまぼこ | 5 | | | 焼きかまぼこ | 5 | |
| | 玉ねぎ | 15 | | | 玉ねぎ | 15 | |
| | にんじん | 10 | | | にんじん | 10 | |
| | えのきたけ | 5 | | | えのきたけ | 5 | |
| | みつば | 2.5 | | | みつば | 2.5 | |
| | 薄口しょうゆ | 2.7 | 小麦・大豆 | | 薄口しょうゆ | 2.7 | 小麦・大豆 |
| | 塩 | 0.3 | | | 塩 | 0.3 | |
| | 片栗粉 | 0.5 | | | 片栗粉 | 0.5 | |
| | 削り節 | 2 | | | 削り節 | 2 | |

### 6月29日（水曜）

| 通常食 | 除去食・代替食 | 記入欄 |
|---|---|---|
| ごはん | | |
| 鶏肉の揚げ漬け | | |
| 冬瓜のみそ汁 | | |
| | | |
| 牛乳 | | |

| 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 | アレルゲン | 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
| ごはん | 米 | 80 | | | | | |
| 鶏肉の揚げ漬け | 鶏肉 | 55 | 鶏肉 | | | | |
| | 片栗粉 | 11 | | | | | |
| | 米酢 | 2.5 | | | | | |
| | 濃口しょうゆ | 2.6 | 小麦・大豆 | | | | |
| | 三温糖 | 3 | | | | | |
| | 日本酒 | 2 | | | | | |
| | しょうが | 0.7 | | | | | |
| | なたね油 | 4.5 | | | | | |
| 冬瓜のみそ汁 | 冬瓜 | 20 | | | | | |
| | 鶏肉 | 15 | 鶏肉 | | | | |
| | 玉ねぎ | 20 | | | | | |
| | にんじん | 10 | | | | | |
| | えのきたけ | 6 | | | | | |
| | 青ねぎ | 3 | | | | | |
| | 信州みそ | 3.6 | 大豆 | | | | |
| | 赤みそ | 3.6 | 大豆 | | | | |
| | 削り節 | 2 | | | | | |

### 6月30日（木曜）

| 通常食 | 除去食・代替食 | 記入欄 |
|---|---|---|
| 小型パン | 代替：ごはん（乳・小麦×） | |
| 夏野菜のペンネ | 代替：夏野菜の米麺のスパゲティ（小麦×） | |
| 枝豆サラダ | | |
| 牛乳 | | |

| 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 | アレルゲン | 献立名 | 食品名及び調味料名 | 1人分量g | アレルゲン |
| 小型パン | 小型パン | 30 | 乳・小麦 | ごはん（乳・小麦×） | 米 | 65 | |
| 夏野菜のペンネ | ペンネ | 25 | 小麦 | 夏野菜の米麺のスパゲティ（小麦×） | | | |
| | なす | 15 | | | なす | 15 | |
| | ズッキーニ | 10 | | | ズッキーニ | 10 | |
| | 豚ひき肉 | 30 | 豚肉 | | 豚ひき肉 | 30 | 豚肉 |
| | 玉ねぎ | 30 | | | 玉ねぎ | 30 | |
| | にんじん | 15 | | | にんじん | 15 | |
| | 青ピーマン | 5 | | | 青ピーマン | 5 | |
| | にんにく | 0.4 | | | にんにく | 0.4 | |
| | オリーブオイル | 1 | | | オリーブオイル | 1 | |
| | トマトケチャップ | 10 | | | トマトケチャップ | 10 | |
| | トマトピューレ | 8 | | | トマトピューレ | 8 | |
| | ウスターソース | 2 | | | ウスターソース | 2 | |
| | 赤ワイン | 1 | | | 赤ワイン | 1 | |
| | 塩 | 0.1 | | | 塩 | 0.1 | |
| | こしょう | 0.01 | | | こしょう | 0.01 | |
| 枝豆サラダ | ツナ水煮 | 10 | | | | | |
| | キャベツ | 25 | | | | | |
| | きゅうり | 5 | | | | | |
| | えだまめ | 10 | 大豆 | | | | |
| | コーン | 8 | | | | | |
| | ノンエッグマヨネーズ | 7 | | | | | |
| | 米酢 | 0.4 | | | | | |
| | 塩 | 0.15 | | | | | |
| | からし粉 | 0.01 | | | | | |