

令和4年度 10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
A10/7(金曜) B10/6(木曜)	さんま澱粉付き	さんま93 馬鈴薯でん粉7							えび・小麦・いか・さば・ さけ・大豆・ごま	
AB10/19(水曜)	りんご	りんご100.0 酸化防止剤(V.C)(0)						りんご	オレンジ・もも・バナナ・ キウイフルーツ・大豆・ ゼラチン	
A10/20(木曜) B10/21(金曜)	春巻き	豚肉18.47 野菜18.00(にんじん7.53 たまねぎ7.05 キャベツ3.42) 植物油脂(大豆)3.85 豚脂(豚肉)2.05 しょうゆ(小麦・大豆)1.64 はるさめ1.37 でん粉1.37 しょうがペースト1.10 小麦粉(小麦)1.08 ポークブイヨン(豚肉)1.03 ショートニング(大豆)0.97 ポークエキス (豚肉)0.68 発酵調味料0.68 酵母エキス0.41 砂糖0.34 乾燥しいた け0.27 たん白加水分解物(小麦)0.07 香辛料0.03 [皮]小麦粉(小麦)24.45 植物油脂(大豆)3.21 米粉1.86 粉あめ1.39 ショートニング(大豆)0.81 食塩0.35 ソルビトール1.39 クエン酸鉄 Na0.09 乳化剤0.07 増粘剤0.01(キサンタンガム0.01) 水12.96			小麦			大豆・豚肉	無し	

※ 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 10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

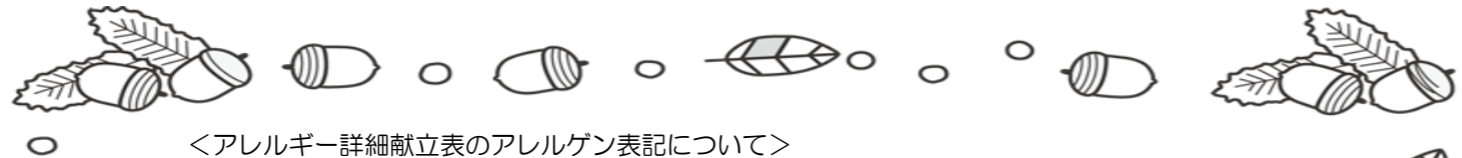
<参考手順>①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。



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。



<アレルギー詳細献立表のアレルギー表記について>

木津川市のアレルギー詳細献立表では、食品業者が提出する食品内容明細書(カルテ)をもとに、特定原材料(義務表示)「卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生」や特定原材料に準ずるもの21品目(推奨表示)(※注)について記載しています。

(※注) 特定原材料に準ずるもの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」

上記以外のアレルギーについては、詳細献立表の「食品名」や別紙「年間・月間使用食品配合表」にて、内容をご確認ください。



Main menu table with columns for 10月4日(火曜) and 10月6日(木曜), including food items like ごはん, きのこソースハンバーグ, 野菜スープ, 小型パン, 和風きのこスパゲティ, ごぼうのごまマヨサラダ and their allergen information.

A 令和4年度 10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。

10月7日(金曜)				10月11日(火曜)				10月13日(木曜)				10月14日(金曜)				10月18日(火曜)																			
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																
吹き寄せごはん				ごはん				ごはん				ごはん				ごはん																			
さんまのかば焼き				五目ビーフン	除去:えび除去五目ビーフン(えび×)			鶏肉とじゃがいもの煮物				厚揚げのそぼろあんかけ				にこにこチキンカレー																			
秋野菜のみそ汁				わかめスープ				キャベツのごま酢和え				根菜のみそ汁				フレンチサラダ																			
吹き寄せごはん	米 55 えだまめ 6.8 大豆 だし昆布 0.07 薄口しょうゆ 1.53 小麦・大豆 日本酒 1.27 塩 0.15 鶏肉 8.5 鶏肉 にんじん 6.8 しめじ 4.25 薄口しょうゆ 1.53 小麦・大豆 みりん 0.26 日本酒 0.17 塩 0.04 なたね油 0.17			ごはん	米 68			ごはん	米 68			ごはん	米 68			ごはん	米 68																		
さんまのかば焼き	さんま(開き) 1枚 魚卵にご注意ください。 三温糖 3.4 濃口しょうゆ 3.4 小麦・大豆 しょうが 0.26 日本酒 1.55 みりん 0.34 なたね油 3.4			五目ビーフン	豚肉 8.5 豚肉 焼きちくわ 3.4 ビーフン 8.5 むきえび 3.4 えび キャベツ 15.3 玉ねぎ 11.05 にら 2.55 にんじん 6.8 干し椎茸 0.26 しょうが 0.09 濃口しょうゆ 1.15 小麦・大豆 日本酒 0.38 ごま油 0.23 小麦 なたね油 0.26 塩 0.15 こしょう 0.01	えび除去五目ビーフン(えび×)		鶏肉とじゃがいもの煮物	鶏肉 25.5 鶏肉 じゃがいも 51 玉ねぎ 38.25 にんじん 17 色紙こんにやく 12.75 しょうが 0.85 さやいんげん 4.25 濃口しょうゆ 2.55 小麦・大豆 薄口しょうゆ 1.7 小麦・大豆 日本酒 0.51 三温糖 2.55 削り節 0.85 なたね油 0.17 塩 0.13			厚揚げのそぼろあんかけ	納厚揚げ 29.75 大豆 豚ひき肉 12.75 豚肉 玉ねぎ 15.3 にんじん 8.5 青ねぎ 0.85 しょうが 0.17 濃口しょうゆ 1.02 小麦・大豆 薄口しょうゆ 0.34 小麦・大豆 日本酒 0.28 三温糖 0.43 塩 0.09 片栗粉 0.43 削り節 0.85 なたね油 0.17			にこにこチキンカレー	鶏肉 25.5 鶏肉 にんにく 0.21 しょうが 0.21 カレー粉 0.07 こしょう 0.01 塩 0.09 じゃがいも 42.5 玉ねぎ 42.5 にんじん 12.75 やさいかレー 11.9 濃口しょうゆ 0.43 小麦・大豆 なたね油 0.17			フレンチサラダ	チキンハム 8.5 鶏肉 キャベツ 21.25 きゅうり 8.5 にんじん 4.25 米酢 1.19 なたね油 0.85 濃口しょうゆ 0.85 小麦・大豆 上白糖 0.12 塩 0.24 こしょう 0.01			根菜のみそ汁	豆腐 小 12.75 大豆 大根 21.25 ごぼう 8.5 にんじん 8.5 油揚げ 6.8 大豆 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										
秋野菜のみそ汁	さつまいも 17 油揚げ 5.1 大豆 大根 17 にんじん 8.5 しめじ 6.8 えのきたけ 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			わかめスープ	わかめ(乾) 0.68 鶏肉 8.5 鶏肉 玉ねぎ 21.25 にんじん 8.5 緑豆もやし 10.2 チンゲンサイ 6.8 青ねぎ 2.55 しょうが 0.26 チキンブイヨン 4.25 鶏肉 薄口しょうゆ 2.38 小麦・大豆 塩 0.24 こしょう 0.01 日本酒 0.43 ごま油 0.26 小麦 なたね油 0.26			キャベツのごま酢和え	キャベツ 25.5 にんじん 9.35 焼きちくわ 5.1 薄口しょうゆ 1.62 小麦・大豆 米酢 1.53 上白糖 0.77 白すりごま 0.43 小麦 白すりごま 0.43 小麦																										

☆ 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)までお問い合わせください。

A 令和4年度 10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。

10月20日(木曜)				10月21日(金曜)				10月25日(火曜)				10月27日(木曜)				10月28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	68		ごはん	米	68		ごはん	米	68		ごはん	米	68		ごはん	米	68			
春巻き	春巻き1本 なたね油	50 4	小麦 大豆・豚肉	豚肉のおろし炒め	豚肉 しめじ 大根 小松菜 えのきたけ 三温糖 濃口しょうゆ 日本酒 みりん 塩 片栗粉 なたね油	34 6.8 25.5 6.8 6.8 0.68 2.3 0.85 0.43 0.09 0.26 0.17	豚肉 大豆 小麦・大豆	肉みそおでん	合びき肉 絹厚揚げ さつま揚げ 色紙こんにやく 大根 にんじん さといも 信州みそ 三温糖 日本酒 薄口しょうゆ 塩 削り節	17 17 8.5 12.75 46.75 21.25 17 5.95 1.19 0.85 0.1 0.07 0.85	牛肉・豚肉 大豆	コッペパン	小麦 乳	代替:ごはん (乳・小麦×)	米	68		ねぶかめし	米 油揚げ 青ねぎ 薄口しょうゆ 日本酒 みりん だし昆布	60 5.1 10.63 4.68 1.87 2.81 0.09	大豆 小麦・大豆
スンドゥブチゲ	豚肉 にんにく なたね油 白菜キムチ 白菜 玉ねぎ にら 豆腐 緑豆もやし にんじん 薄口しょうゆ 塩 日本酒 ごま油 ごま こしょう チキンブイヨン	8.5 0.26 0.26 12.75 12.75 8.5 6.8 12.75 8.5 1.955 0.17 0.43 0.26 0.01 4.25	豚肉 大豆	なめこ汁	豆腐 小 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	12.75 8.5 4.25 17 8.5 2.55 3.06 3.06 1.7	大豆 鶏肉 大豆	海と畑のサラダ	大豆水煮 ツナ油漬 キャベツ きゅうり にんじん コーン 濃口しょうゆ 米酢 上白糖 なたね油 白いりごま	6.8 8.5 12.75 4.25 4.25 4.25 1.08 0.85 0.54 0.08 0.34	大豆 ごま	代替:かぼちゃの クリームシチュー (乳・小麦×)	かぼちゃの クリームシチュー	鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ かぼちゃ にんじん グリーンピース 小麦粉 有塩バター 脱脂粉乳 牛乳 日本酒 塩 こしょう なたね油	21.25 12.75 29.75 25.5 8.5 4.25 3.4 3.4 2.13 17 0.85 0.6 0.01 0.17	鶏肉	あじ (切身) 1切 ごま焼 しょうが 日本酒 濃口しょうゆ みりん 白いりごま	21.25 12.75 29.75 25.5 8.5 4.25 0.09 0.09 1.7 2.98 0.85 1.11	鶏肉		

☆ 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)までお問い合わせください。