

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)



B 令和4年度 10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

* 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。

Table with columns for school name, school, grade, year, name, and allergen information. Includes a section for the principal's signature.

<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 date (10月3日, 10月4日, 10月5日, 10月6日, 10月7日) and food items. Includes allergen information and substitution options.

B 令和4年度 10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。

10月10日(月曜)				10月11日(火曜)				10月12日(水曜)				10月13日(木曜)				10月14日(金曜)					
通常食		除去食 代替食		除去食 代替食		除去食 代替食		除去食 代替食		除去食 代替食		除去食 代替食		除去食 代替食		除去食 代替食		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		ごはん	米	80			
揚げ鶏のレモンしょうゆ漬け	鶏肉 50 日本酒 1 塩 0.27 こしょう 0.01 片栗粉 6 なたね油 5 三温糖 2.4 濃口しょうゆ 2.4 レモン果汁 2.4	鶏肉		五目ビーフン	豚肉 10 焼きちくわ 4 ビーフン 10 むきえび 4 キャベツ 18 玉ねぎ 13 にら 3 にんじん 8 干し椎茸 0.3 しょうが 0.1 濃口しょうゆ 1.35 日本酒 0.45 ごま油 0.27 なたね油 0.3 塩 0.18 こしょう 0.01	豚肉	えび 除去五目ビーフン(えび×)	厚揚げのそぼろあんかけ	絹厚揚げ 35 豚肉 15 玉ねぎ 18 にんじん 10 青ねぎ 1 しょうが 0.2 濃口しょうゆ 1.2 薄口しょうゆ 0.4 日本酒 0.33 三温糖 0.5 塩 0.1 片栗粉 0.5 削り節 1 なたね油 0.2	大豆		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	鶏肉		キャベツのごま酢和え	キャベツ 30 にんじん 11 焼きちくわ 6 薄口しょうゆ 1.9 米酢 1.8 上白糖 0.9 白いりごま 0.5 白すりごま 0.5	大豆		ごま	
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		わかめスープ	わかめ(乾) 0.8 鶏肉 10 玉ねぎ 25 にんじん 10 緑豆もやし 12 チンゲンサイ 8 青ねぎ 3 しょうが 0.3 チキンブイヨン 5 薄口しょうゆ 2.8 塩 0.28 こしょう 0.01 日本酒 0.5 ごま油 0.3 なたね油 0.3	鶏肉		根菜のみそ汁	豆腐 小 15 大根 25 ごぼう 10 にんじん 10 油揚げ 8 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2	大豆											
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳					

スポーツの日



★ 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 10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。

10月17日(月曜)				10月18日(火曜)				10月19日(水曜)				10月20日(木曜)				10月21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				ごはん				麦ごはん				ごはん				ごはん					
にこにこチキンカレー				さばのねぎみそ焼き				ごぼとん井の具				豚肉のおろし炒め				春巻き			代替: 焼きフランク (小麦×)		
フレンチサラダ				たぬき汁				具だくさんすまし汁				なめこ汁				スンドゥブチゲ					
牛乳				牛乳				りんご				牛乳				牛乳					
ごはん	米 80			ごはん	米 80			麦ごはん	米 70 おおむぎ 10			ごはん	米 80			ごはん	米 80				
にこにこチキンカレー	鶏肉 30 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 なたね油 0.2			さばのねぎみそ焼き	さば (切身) 1切 小学校 50 中学校 60 しょうが 0.2 日本酒 1.8 青ねぎ 2.4 白みそ 1.8 信州みそ 4 みりん 1.9 日本酒 2.4 三温糖 1.6			ごぼとん井の具	豚肉 25 ごぼう 25 玉ねぎ 10 にんじん 7 白ねぎ 3 赤みそ 4.62 日本酒 1.76 三温糖 1.1 濃口しょうゆ 0.4 みりん 0.1 なたね油 0.2			豚肉のおろし炒め	豚肉 40 しめじ 8 大根 30 小松菜 8 えのきたけ 8 三温糖 0.8 濃口しょうゆ 2.7 日本酒 1 みりん 0.5 塩 0.1 片栗粉 0.3 なたね油 0.2			春巻き	春巻き 1本 なたね油 4	代替: 焼きフランク (小麦×)	豚肉 50 ポークフランク 1本 なたね油 0.5		
フレンチサラダ	チキンハム 10 キャベツ 25 きゅうり 10 にんじん 5 米酢 1.4 なたね油 1 濃口しょうゆ 1 上白糖 0.14 塩 0.28 こしょう 0.01			たぬき汁	突こんにゃく 20 さつま揚げ 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			具だくさんすまし汁	豆腐 小 20 鶏肉 12 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 塩 0.4 日本酒 0.5			なめこ汁	豆腐 小 15 鶏肉 10 油揚げ 5 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 赤みそ 3.6 削り節 2			スンドゥブチゲ	豚肉 10 にんにく 0.3 なたね油 0.3 白菜キムチ 15 白菜 15 玉ねぎ 10 にら 8 豆腐 大 15 緑豆もやし 15 にんじん 10 薄口しょうゆ 2.3 塩 0.2 日本酒 0.5 ごま油 0.3 こしょう 0.01 チキンブイヨン 5				

B 令和4年度 10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24日(月曜)				10月25日(火曜)				10月26日(水曜)				10月27日(木曜)				10月28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		
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	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				ごはん				ごはん				ねぶかめし				コッペパン	代替:ごはん(乳・小麦×)							
鶏肉のピリ辛焼き				酢鶏				肉みそおでん				あじのごま焼き				かぼちやのクリームシチュー	代替:かぼちやのポトフ(乳・小麦×)							
キャベツのおかか和え				にら玉スープ	除去:卵除去にらスープ(卵×)			小松菜ともやしのにら酢和え				じゃがいものみそ汁			海と畑のサラダ									
豆腐とわかめのみそ汁				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		ねぶかめし	米 70 油揚げ 6 青ねぎ 12.5 薄口しょうゆ 5.5 日本酒 2.2 みりん 3.3 だし昆布 0.1		コッペパン	小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	80					
鶏肉のピリ辛焼き	鶏肉 1切 小学校 50 中学校 60 にんにく 0.2 濃口しょうゆ 4 三温糖 1 コチジャン 0.9 日本酒 1 みりん 1	鶏肉		酢鶏	鶏肉 35 にんにく 0.25 しょうが 0.1 濃口しょうゆ 1 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 チキンブイヨン 0.7 ごま油 0.15 塩 0.1	鶏肉		肉みそおでん	合びき肉 20 絹厚揚げ 20 さつま揚げ 10 色紙こんにゃく 15 大根 55 にんじん 25 さといも 20 信州みそ 7 三温糖 1.4 日本酒 1 薄口しょうゆ 0.12 塩 0.08 削り節 1	牛肉・豚肉 大豆		あじ(切身) 1切 小学校 50 中学校 60		かぼちやのクリームシチュー	鶏肉 25 じゃがいも 15 玉ねぎ 35 かぼちや 30 にんじん 10 グリーンピース 5 小麦粉 4 有塩バター 4 脱脂粉乳 2.5 牛乳 20 日本酒 1 塩 0.7 ごしょう 0.01 なたね油 0.2	鶏肉		かぼちやのポトフ(乳・小麦×)	鶏肉 25 じゃがいも 15 玉ねぎ 35 かぼちや 30 にんじん 10 グリーンピース 5 日本酒 1 塩 0.7 ごしょう 0.01 なたね油 0.2 薄口しょうゆ 0.3 コンソメ 0.1	鶏肉				
キャベツのおかか和え	キャベツ 25 小松菜 4 にんじん 2.5 濃口しょうゆ 1.3 花かつお 0.7			にら玉スープ	鶏卵 20 ベーコン 5 玉ねぎ 25 にんじん 10 にら 10 しょうが 0.2 チキンブイヨン 5 薄口しょうゆ 2.8 塩 0.28 ごま油 0.2 片栗粉 0.5	卵	卵除去にらスープ(卵×)	ツナ油漬 10 小松菜 15 緑豆もやし 20 にんじん 5 濃口しょうゆ 1.68 米酢 0.84 白いりごま 0.7 刻みのり 0.5	大豆		じゃがいものみそ汁	油揚げ 10 玉ねぎ 25 じゃがいも 25 にんじん 10 えのきたけ 5 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 煮干し 2		海と畑のサラダ	大豆水煮 8 ツナ油漬 10 キャベツ 15 きゅうり 5 にんじん 5 コーン 5 濃口しょうゆ 1.27 米酢 1 上白糖 0.63 なたね油 0.09 白いりごま 0.4									
豆腐とわかめのみそ汁	豆腐 小 20 油揚げ 8 玉ねぎ 20 にんじん 10 青ねぎ 3 わかめ(乾) 0.4 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2	大豆																						

★ 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。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。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 10月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

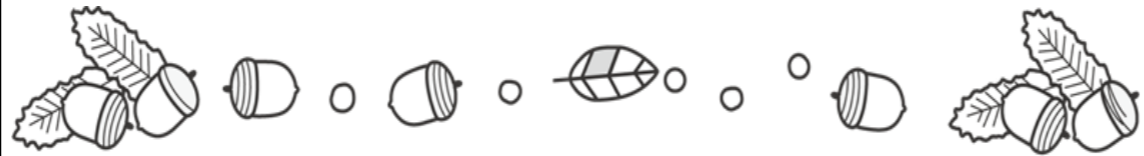
木津川市立学校給食センター

* 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。

通常食		除去食・代替食		記入欄
10月31日(月曜)				
ごはん				
オイスターきんぴら				
中華風肉団子のスープ				
牛乳				
通常食		除去食・代替食		記入欄
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		
オイスターきんぴら	豚肉	30	豚肉	
	ごぼう	30		
	にんじん	10		
	突こんにゃく	10		
	しょうが	0.3		
	オイスターソース	2.5	小麦・大豆	
	濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆	
	日本酒	0.4		
	ごま油	0.2	ごま	
中華風肉団子のスープ	鶏豚肉団子	25	鶏肉・豚肉	
	白菜	20		
	にんじん	10		
	緑豆もやし	10		
	青ねぎ	3		
	チキンフイヨン	5	鶏肉	
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆	
	塩	0.25		
	ごま油	0.2	ごま	

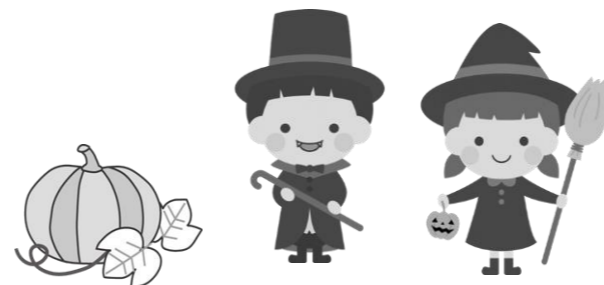


<アレルギー詳細献立表のアレルギー表記について>

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。



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。