

令和4年度 11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
AB4日(金曜)	水餃子	キャベツ17.7 豚肉11.5 鶏肉8.0 豚脂(豚肉)3.5 ねぎ1.0 しょうがペースト0.7 植物油(ごま)0.7 みりん0.5 清酒0.3 小麦粉(小麦)21.0 ミックス粉(米粉、植物油、製造用剤、安定剤)1.9 植物性たん白(小麦)0.3 大豆粉(大豆)0.2 水16.8 調味料15.9 調味料内訳【しょうゆ(小麦・大豆)1.7 食塩0.4 砂糖0.3 ポークエキス(豚肉)0.2 香辛料Φ 加エデンブン11.5 トレハロース1.2 炭酸Ca0.3 安定剤0.3 ビロリン酸鉄Φ pH調整剤Φ】			小麦			大豆・鶏肉・豚肉・ごま	卵・乳・えび・かに	
A8日(火曜) B7日(月曜)	ミニフィッシュ	いりこ(片口いわし)93.3 澱粉加水分解物(とうもろこし)3.35 砂糖(さとうきび、甜菜)3.35							小麦・乳・大豆・ごま・アーモンド 本品で使用している片口いわしは、えび、かにを食べています。	
A14日(月曜) B15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、甜菜)7.20 クエン酸(とうもろこし、甜菜)0.13 ヘスペリジナーゼ(微生物抽出物、さとうきび、ビート)0.03 塩酸 水酸化ナトリウム							無し	
A15日(火曜) B14日(月曜)	ノンエッグ タルタルソース	食用植物油(菜種油、コーン油、パーム油)24.6500 醸造酢[米、アルコール(さとうきび、タピオカ他)、食塩、酒かす(米)、水]12.9750 砂糖類[水あめ、砂糖](コーンスターチ、甘薯澱粉、馬鈴薯澱粉、さとうきび、甜菜)9.8900 ビクルス[きゅうり、異性化糖(とうもろこし)、砂糖(甜菜)、醸造酢(とうもろこし)、食塩、香辛料、酢酸、キサンタンガム(とうもろこし) 香辛料抽出物、ウコン色素、ミョウバン、リン酸塩Na、水]8.0000 大豆粉(大豆)2.5500 食塩2.2525 粉末状植物性たん白(大豆)1.7000 乾燥たまねぎ1.4500 香辛料(からし)0.2125 酵母エキス(酵母エキス、食塩、デキストリン)0.2125 レモン果汁0.1700 こんにやく精粉0.0202 乾燥パセリ0.0100 増粘多糖類(キサンタンガム(とうもろこし、大豆)、タマリンドガム、ぶどう糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷)0.5100 香辛料抽出物(香辛料抽出物、からし油)0.0050 水35.3923						大豆	記載なし	
AB16日(水曜)	鮭一塩	鮭99.00 食塩1.00						さけ	記載なし	
A22日(火曜) B21日(月曜)	たら澱粉付き	スケソウタラ90 澱粉(コーンスターチ)7 澱粉(じゃがいも)3							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。	
A24日(木曜) B25日(金曜)	りんごジャム	りんご48.68 水あめ(トウモロコシ、馬鈴薯)28.98 砂糖(てん菜)18.97 ゲル化剤(ペクチン)0.55 酸味料[クエン酸(てん菜、トウモロコシ)]0.26 酸化防止剤[VC(トウモロコシ)(りんごに由来)]0.05 仕込み水2.51						りんご	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 11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。

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。

学校名	11月1日(火曜)			11月2日(水曜)			11月3日(木曜)			11月4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		
	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	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			<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: auto;"> 文化の日 </div> 	ごはん			ごはん			
	肉じゃが			さわらの照り焼き				ごはん			ごはん			
	きゅうりとわかめの酢の物			白菜のみそ汁				肉じゃが			水餃子のスープ	代替:ウインナーのスープ(小麦×)		
	牛乳			かき				肉じゃが			牛乳			
	牛乳			牛乳				肉じゃが			牛乳			
	ごはん	米 80		ごはん	米 80			ごはん			ごはん	米 80		
	肉じゃが	牛肉 30 三温糖 1.3 濃口しょうゆ 1.3 日本酒 0.8 なたね油 0.35 じゃがいも 50 玉ねぎ 45 にんじん 20 糸こんにゃく 20 さつま揚げ 10 濃口しょうゆ 3 薄口しょうゆ 1 三温糖 1 みりん 1.1	小麦・大豆	さわらの照り焼き	さわら(切身) 1切 小学校 50 中学校 60 魚卵にご注意ください。 濃口しょうゆ 4 三温糖 2 日本酒 1 みりん 1	小麦・大豆		肉じゃが	牛肉・豚肉 30 にんにく 0.3 しょうが 0.3 日本酒 0.6 緑豆もやし 25 にんじん 18 ぜんまい水煮 6 にら 3 白いりごま 0.85 白すりごま 0.68 濃口しょうゆ 4.13 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 なたね油 0.2		水餃子のスープ	白菜 15 水餃子 20 にんじん 8 緑豆もやし 10 玉ねぎ 20 にら 3 しょうが 0.3 薄口しょうゆ 1 チキンブイヨン 5 塩 0.4 日本酒 0.5 ごま油 0.3	ウインナーのスープ(小麦×)	白菜 15 にんじん 8 緑豆もやし 10 玉ねぎ 20 にら 3 しょうが 0.3 薄口しょうゆ 1 チキンブイヨン 5 塩 0.4 日本酒 0.5 ごま油 0.3 ポークウインナー 20
	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	白菜のみそ汁	白菜 25 じゃがいも 20 にんじん 10 えのきたけ 8 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		水餃子のスープ	白菜 15 水餃子 20 にんじん 8 緑豆もやし 10 玉ねぎ 20 にら 3 しょうが 0.3 薄口しょうゆ 1 チキンブイヨン 5 塩 0.4 日本酒 0.5 ごま油 0.3		水餃子のスープ	白菜 15 水餃子 20 にんじん 8 緑豆もやし 10 玉ねぎ 20 にら 3 しょうが 0.3 薄口しょうゆ 1 チキンブイヨン 5 塩 0.4 日本酒 0.5 ごま油 0.3		
	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			ごはん	米 80		
	肉じゃが	牛肉 30 三温糖 1.3 濃口しょうゆ 1.3 日本酒 0.8 なたね油 0.35 じゃがいも 50 玉ねぎ 45 にんじん 20 糸こんにゃく 20 さつま揚げ 10 濃口しょうゆ 3 薄口しょうゆ 1 三温糖 1 みりん 1.1	小麦・大豆	さわらの照り焼き	さわら(切身) 1切 小学校 50 中学校 60 魚卵にご注意ください。 濃口しょうゆ 4 三温糖 2 日本酒 1 みりん 1	小麦・大豆		肉じゃが	牛肉・豚肉 30 にんにく 0.3 しょうが 0.3 日本酒 0.6 緑豆もやし 25 にんじん 18 ぜんまい水煮 6 にら 3 白いりごま 0.85 白すりごま 0.68 濃口しょうゆ 4.13 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 なたね油 0.2		水餃子のスープ	白菜 15 水餃子 20 にんじん 8 緑豆もやし 10 玉ねぎ 20 にら 3 しょうが 0.3 薄口しょうゆ 1 チキンブイヨン 5 塩 0.4 日本酒 0.5 ごま油 0.3	ウインナーのスープ(小麦×)	白菜 15 にんじん 8 緑豆もやし 10 玉ねぎ 20 にら 3 しょうが 0.3 薄口しょうゆ 1 チキンブイヨン 5 塩 0.4 日本酒 0.5 ごま油 0.3 ポークウインナー 20
	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	白菜のみそ汁	白菜 25 じゃがいも 20 にんじん 10 えのきたけ 8 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		水餃子のスープ	白菜 15 水餃子 20 にんじん 8 緑豆もやし 10 玉ねぎ 20 にら 3 しょうが 0.3 薄口しょうゆ 1 チキンブイヨン 5 塩 0.4 日本酒 0.5 ごま油 0.3		水餃子のスープ	白菜 15 水餃子 20 にんじん 8 緑豆もやし 10 玉ねぎ 20 にら 3 しょうが 0.3 薄口しょうゆ 1 チキンブイヨン 5 塩 0.4 日本酒 0.5 ごま油 0.3		
	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			ごはん	米 80		
	肉じゃが	牛肉 30 三温糖 1.3 濃口しょうゆ 1.3 日本酒 0.8 なたね油 0.35 じゃがいも 50 玉ねぎ 45 にんじん 20 糸こんにゃく 20 さつま揚げ 10 濃口しょうゆ 3 薄口しょうゆ 1 三温糖 1 みりん 1.1	小麦・大豆	さわらの照り焼き	さわら(切身) 1切 小学校 50 中学校 60 魚卵にご注意ください。 濃口しょうゆ 4 三温糖 2 日本酒 1 みりん 1	小麦・大豆		肉じゃが	牛肉・豚肉 30 にんにく 0.3 しょうが 0.3 日本酒 0.6 緑豆もやし 25 にんじん 18 ぜんまい水煮 6 にら 3 白いりごま 0.85 白すりごま 0.68 濃口しょうゆ 4.13 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 なたね油 0.2		水餃子のスープ	白菜 15 水餃子 20 にんじん 8 緑豆もやし 10 玉ねぎ 20 にら 3 しょうが 0.3 薄口しょうゆ 1 チキンブイヨン 5 塩 0.4 日本酒 0.5 ごま油 0.3	ウインナーのスープ(小麦×)	白菜 15 にんじん 8 緑豆もやし 10 玉ねぎ 20 にら 3 しょうが 0.3 薄口しょうゆ 1 チキンブイヨン 5 塩 0.4 日本酒 0.5 ごま油 0.3 ポークウインナー 20
	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	白菜のみそ汁	白菜 25 じゃがいも 20 にんじん 10 えのきたけ 8 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		水餃子のスープ	白菜 15 水餃子 20 にんじん 8 緑豆もやし 10 玉ねぎ 20 にら 3 しょうが 0.3 薄口しょうゆ 1 チキンブイヨン 5 塩 0.4 日本酒 0.5 ごま油 0.3		水餃子のスープ	白菜 15 水餃子 20 にんじん 8 緑豆もやし 10 玉ねぎ 20 にら 3 しょうが 0.3 薄口しょうゆ 1 チキンブイヨン 5 塩 0.4 日本酒 0.5 ごま油 0.3		
	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			ごはん	米 80		
	肉じゃが	牛肉 30 三温糖 1.3 濃口しょうゆ 1.3 日本酒 0.8 なたね油 0.35 じゃがいも 50 玉ねぎ 45 にんじん 20 糸こんにゃく 20 さつま揚げ 10 濃口しょうゆ 3 薄口しょうゆ 1 三温糖 1 みりん 1.1	小麦・大豆	さわらの照り焼き	さわら(切身) 1切 小学校 50 中学校 60 魚卵にご注意ください。 濃口しょうゆ 4 三温糖 2 日本酒 1 みりん 1	小麦・大豆		肉じゃが	牛肉・豚肉 30 にんにく 0.3 しょうが 0.3 日本酒 0.6 緑豆もやし 25 にんじん 18 ぜんまい水煮 6 にら 3 白いりごま 0.85 白すりごま 0.68 濃口しょうゆ 4.13 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 なたね油 0.2		水餃子のスープ	白菜 15 水餃子 20 にんじん 8 緑豆もやし 10 玉ねぎ 20 にら 3 しょうが 0.3 薄口しょうゆ 1 チキンブイヨン 5 塩 0.4 日本酒 0.5 ごま油 0.3	ウインナーのスープ(小麦×)	白菜 15 にんじん 8 緑豆もやし 10 玉ねぎ 20 にら 3 しょうが 0.3 薄口しょうゆ 1 チキンブイヨン 5 塩 0.4 日本酒 0.5 ごま油 0.3 ポークウインナー 20
	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	白菜のみそ汁	白菜 25 じゃがいも 20 にんじん 10 えのきたけ 8 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		水餃子のスープ	白菜 15 水餃子 20 にんじん 8 緑豆もやし 10 玉ねぎ 20 にら 3 しょうが 0.3 薄口しょうゆ 1 チキンブイヨン 5 塩 0.4 日本酒 0.5 ごま油 0.3		水餃子のスープ	白菜 15 水餃子 20 にんじん 8 緑豆もやし 10 玉ねぎ 20 にら 3 しょうが 0.3 薄口しょうゆ 1 チキンブイヨン 5 塩 0.4 日本酒 0.5 ごま油 0.3		
	牛乳			牛乳				牛乳			牛乳			
	牛乳			牛乳				牛乳			牛乳			

A 令和4年度 11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引いてください、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。

11月7日(月曜)				11月8日(火曜)				11月9日(水曜)				11月10日(木曜)				11月11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		味付けパン	味付けパン	60	乳・小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	80		キムチチャーハン	米	63	
じゃが豚キムチ	豚肉 20 じゃがいも 60 白菜キムチ 13 玉ねぎ 40 にんじん 15 突こんにゃく 15 にら 3			くじらのオーロラソース	くじら肉 50 しょうが 1 日本酒 1.2 濃口しょうゆ 1 塩 0.1 片栗粉 6 なたね油 5 トマトケチャップ 11 濃口しょうゆ 1.2 三温糖 0.9 日本酒 0.9 ごま油 0.3			鶏肉の七味焼き	鶏肉 1切 小学校 50 中学校 60 しょうが 0.1 にんにく 0.3 青ねぎ 3 濃口しょうゆ 3.5 三温糖 1.2 日本酒 0.1 ごま油 0.1 七味唐辛子 0.02 白いりごま 1.2			豚肉と白菜のクリーム煮	豚肉 25 白菜 50 玉ねぎ 20 じゃがいも 30 にんじん 15 小松菜 5 小麦粉 3.6 有塩バター 3.6 牛乳 20 脱脂粉乳 2.5 塩 0.8 こしょう 0.01 日本酒 0.5 なたね油 0.4			豚肉と白菜のコンソメ煮(乳・小麦×)	豚肉 25 白菜 50 玉ねぎ 20 じゃがいも 30 にんじん 15 小松菜 5 塩 0.8 こしょう 0.01 日本酒 0.5 なたね油 0.4 コンソメ 0.3 薄口しょうゆ 0.1			鶏の唐揚げ	鶏肉 50 塩 0.25 こしょう 0.01 日本酒 0.5 濃口しょうゆ 2 しょうが 0.5 にんにく 0.25 片栗粉 11 なたね油 5		
もやしのナムル	緑豆もやし 35 にんじん 5 小松菜 5 白すりごま 0.5 白いりごま 0.3 米酢 0.5 濃口しょうゆ 0.4 ごま油 0.3 塩 0.28			切干大根のみそ汁	切干大根 3 油揚げ 8 じゃがいも 15 しめじ 8 にんじん 10 青ねぎ 3 削り節 2 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6			茎わかめの炒め煮	茎わかめ(乾) 1.4 しらす干し 2.1 白いりごま 0.6 ごま油 0.15 濃口しょうゆ 0.8 日本酒 0.3 三温糖 0.48			豚汁	豚肉 15 油揚げ 8 突こんにゃく 15 大根 20 にんじん 10 ごぼう 10 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2 日本酒 0.5			レモン風味のサラダ	ツナ油漬 8 キャベツ 25 にんじん 5 コーン 5 薄口しょうゆ 1 濃口しょうゆ 0.07 レモン果汁 1 上白糖 0.1 なたね油 0.4			春雨スープ	豚肉 10 白菜 20 緑豆もやし 15 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 濃口しょうゆ 1.2 塩 0.7 こしょう 0.01 ごま油 0.2 なたね油 0.3 日本酒 0.5		
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。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。

令和4年度 11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

食パンとりんごジャムは、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、ごはんとうりかけの提供となり、りんごジャムの提供はありません。
※りん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。

11月21日(月曜)					11月22日(火曜)					11月23日(水曜)					11月24日(木曜)					11月25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		80		ごはん		80		ごはん		80		食パン + りんごジャム		60	乳・小麦・大豆	ごはん (のりかつお)		80		さつまいもごはん		70																																																																																																																																																																																																														
鶏とごぼうの柳川風				鶏とごぼうの柳川風				白身魚のチリソース												牛肉の甘辛煮																																																																																																																																																																																																																
白菜のごま酢和え								チンゲンサイのスープ												かぶのみそ汁																																																																																																																																																																																																																
牛乳								牛乳												牛乳																																																																																																																																																																																																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">通常食</th> <th colspan="3">除去食・代替食</th> <th colspan="2">通常食</th> <th colspan="3">除去食・代替食</th> </tr> <tr> <th>献立名</th> <th>食品名及び調味料名</th> <th>1人分量</th> <th>アレルギー</th> <th>献立名</th> <th>食品名及び調味料名</th> <th>1人分量</th> <th>アレルギー</th> <th>献立名</th> <th>食品名及び調味料名</th> <th>1人分量</th> <th>アレルギー</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ごはん</td> <td>米</td> <td>80</td> <td></td> <td>ごはん</td> <td>米</td> <td>80</td> <td></td> <td>ごはん</td> <td>米</td> <td>70</td> <td></td> </tr> <tr> <td>鶏とごぼうの柳川風</td> <td>鶏肉</td> <td>25</td> <td>鶏肉</td> <td>鶏とごぼうの柳川風</td> <td>鶏肉</td> <td>25</td> <td>鶏肉</td> <td>白身魚のチリソース</td> <td>たらこ粉付き (角切)</td> <td>50</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>鶏卵</td> <td>25</td> <td>卵</td> <td></td> <td>玉ねぎ</td> <td>35</td> <td></td> <td></td> <td>なたね油</td> <td>5</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>玉ねぎ</td> <td>35</td> <td></td> <td></td> <td>ごぼう</td> <td>28</td> <td></td> <td></td> <td>白ねぎ</td> <td>5</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ごぼう</td> <td>28</td> <td></td> <td></td> <td>にんじん</td> <td>15</td> <td></td> <td></td> <td>トマトケチャップ</td> <td>8</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>にんじん</td> <td>15</td> <td></td> <td></td> <td>みつば</td> <td>2.5</td> <td></td> <td></td> <td>トウバンジャン</td> <td>0.05</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>みつば</td> <td>2.5</td> <td></td> <td></td> <td>干し椎茸</td> <td>0.5</td> <td></td> <td></td> <td>濃口しょうゆ</td> <td>1.2</td> <td>小麦・大豆</td> </tr> <tr> <td></td> <td>干し椎茸</td> <td>0.5</td> <td></td> <td></td> <td>濃口しょうゆ</td> <td>3.7</td> <td>小麦・大豆</td> <td></td> <td>薄口しょうゆ</td> <td>1.5</td> <td>小麦・大豆</td> </tr> <tr> <td></td> <td>濃口しょうゆ</td> <td>3.7</td> <td>小麦・大豆</td> <td></td> <td>薄口しょうゆ</td> <td>1.5</td> <td>小麦・大豆</td> <td></td> <td>三温糖</td> <td>0.9</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>薄口しょうゆ</td> <td>1.5</td> <td>小麦・大豆</td> <td></td> <td>三温糖</td> <td>1.3</td> <td></td> <td></td> <td>みりん</td> <td>1</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>三温糖</td> <td>1.3</td> <td></td> <td></td> <td>みりん</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td>日本酒</td> <td>1</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>みりん</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td>日本酒</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td>塩</td> <td>0.3</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>日本酒</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td>塩</td> <td>0.3</td> <td></td> <td></td> <td>片栗粉</td> <td>1</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>塩</td> <td>0.3</td> <td></td> <td></td> <td>片栗粉</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td>削り節</td> <td>1</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>片栗粉</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td>削り節</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>削り節</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					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	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	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	70		鶏とごぼうの柳川風	鶏肉	25	鶏肉	鶏とごぼうの柳川風	鶏肉	25	鶏肉	白身魚のチリソース	たらこ粉付き (角切)	50			鶏卵	25	卵		玉ねぎ	35			なたね油	5			玉ねぎ	35			ごぼう	28			白ねぎ	5			ごぼう	28			にんじん	15			トマトケチャップ	8			にんじん	15			みつば	2.5			トウバンジャン	0.05			みつば	2.5			干し椎茸	0.5			濃口しょうゆ	1.2	小麦・大豆		干し椎茸	0.5			濃口しょうゆ	3.7	小麦・大豆		薄口しょうゆ	1.5	小麦・大豆		濃口しょうゆ	3.7	小麦・大豆		薄口しょうゆ	1.5	小麦・大豆		三温糖	0.9			薄口しょうゆ	1.5	小麦・大豆		三温糖	1.3			みりん	1			三温糖	1.3			みりん	1			日本酒	1			みりん	1			日本酒	1			塩	0.3			日本酒	1			塩	0.3			片栗粉	1			塩	0.3			片栗粉	1			削り節	1			片栗粉	1			削り節	1							削り節	1										<p style="text-align: center;">勤労感謝の日</p> 									
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	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	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	70																																																																																																																																																																																																																										
鶏とごぼうの柳川風	鶏肉	25	鶏肉	鶏とごぼうの柳川風	鶏肉	25	鶏肉	白身魚のチリソース	たらこ粉付き (角切)	50																																																																																																																																																																																																																										
	鶏卵	25	卵		玉ねぎ	35			なたね油	5																																																																																																																																																																																																																										
	玉ねぎ	35			ごぼう	28			白ねぎ	5																																																																																																																																																																																																																										
	ごぼう	28			にんじん	15			トマトケチャップ	8																																																																																																																																																																																																																										
	にんじん	15			みつば	2.5			トウバンジャン	0.05																																																																																																																																																																																																																										
	みつば	2.5			干し椎茸	0.5			濃口しょうゆ	1.2	小麦・大豆																																																																																																																																																																																																																									
	干し椎茸	0.5			濃口しょうゆ	3.7	小麦・大豆		薄口しょうゆ	1.5	小麦・大豆																																																																																																																																																																																																																									
	濃口しょうゆ	3.7	小麦・大豆		薄口しょうゆ	1.5	小麦・大豆		三温糖	0.9																																																																																																																																																																																																																										
	薄口しょうゆ	1.5	小麦・大豆		三温糖	1.3			みりん	1																																																																																																																																																																																																																										
	三温糖	1.3			みりん	1			日本酒	1																																																																																																																																																																																																																										
	みりん	1			日本酒	1			塩	0.3																																																																																																																																																																																																																										
	日本酒	1			塩	0.3			片栗粉	1																																																																																																																																																																																																																										
	塩	0.3			片栗粉	1			削り節	1																																																																																																																																																																																																																										
	片栗粉	1			削り節	1																																																																																																																																																																																																																														
	削り節	1																																																																																																																																																																																																																																		
白身魚のチリソース				白身魚のチリソース				チンゲンサイのスープ												油揚げ	8	大豆																																																																																																																																																																																																														
チンゲンサイのスープ																				かぶのみそ汁																																																																																																																																																																																																																
																				かぶ	25																																																																																																																																																																																																															
																				豆腐 小	18	大豆																																																																																																																																																																																																														
																				にんじん	12																																																																																																																																																																																																															
																				かぶ(葉)	3.2																																																																																																																																																																																																															
																				信州みそ	3.6	大豆																																																																																																																																																																																																														
																				赤みそ	3.6	大豆																																																																																																																																																																																																														
																				削り節	2																																																																																																																																																																																																															

★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。

A

令和4年度 11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。

11月28日(月曜)				11月29日(火曜)				11月30日(水曜)			
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	
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(少なめ)	米	65	
ピリ辛豚みそ丼の具	豚肉	30		筑前煮	鶏肉	30		ちくわのいそべ揚げ	焼きちくわ	25	小麦
中華スープ	鶏肉	15		梅肉和え	鶏肉	20		あんかけうどん	うどん	45	小麦
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳		
豚肉	30			鶏肉	30			焼きちくわ	25		
玉ねぎ	35			大根	40			小麦粉	9		
にんじん	8			にんじん	15			青のり	0.1		
たけのこ水煮	8			ごぼう	15			なたね油	4		
にら	2			さといも	15						
干し椎茸	0.3			れんこん	10						
しょうが	0.5			焼きちくわ	8						
にんにく	0.1			色紙こんにやく	10						
塩	0.1			さやいんげん	5						
トウバンジャン	0.15			たけのこ水煮	8						
三温糖	1.3			三温糖	1.6						
濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆		濃口しょうゆ	2.4	小麦・大豆					
日本酒	1			薄口しょうゆ	1.9	小麦・大豆					
こしょう	0.01			塩	0.1						
赤みそ	3.5	大豆		日本酒	0.5						
濃口しょうゆ	0.9	小麦・大豆		なたね油	0.3						
みりん	1										
ごま油	0.15	ごま									
片栗粉	0.8										
鶏肉	15	鶏肉		梅肉和え	鶏肉	20		うどん	45	小麦	
玉ねぎ	20			小松菜	5			鶏肉	20	鶏肉	
緑豆もやし	15			にんじん	5			焼きかまぼこ	8		
小松菜	8			コーン	5			白菜	25		
にんじん	10			梅肉ペースト	1.2			ほうれん草	8		
干し椎茸	0.3			米酢	1			にんじん	10		
青ねぎ	3			濃口しょうゆ	1.3	小麦・大豆		干し椎茸	0.3		
薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆		上白糖	0.4			えのきたけ	5		
塩	0.28			ごま油	0.1	ごま		青ねぎ	5		
日本酒	0.5							しょうが	0.5		
なたね油	0.3							薄口しょうゆ	3.8	小麦・大豆	
こしょう	0.01							みりん	0.5		
チキンブイヨン	5	鶏肉						削り節	2		
ごま油	0.3	ごま						日本酒	0.6		
								塩	0.1		
								片栗粉	0.5		
								ライスパスタ	22.5		

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。