

令和4年度12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
A2日(金曜) B1日(木曜)	わかさぎ澱粉付き	わかさぎ(スマルト)93 馬鈴薯でん粉7							えび・小麦・いか・さば・さけ・大豆・ごま	
	酒かすペースト	清酒粕 食塩 酵素剤 水 計100 ※配合は非開示。							記載なし	
A9日(金曜) B8日(木曜)	ほっけー塩	ほっけ98.00 塩2.00							記載なし	
A14日(水曜) B13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	
A19日(月曜) B20日(火曜)	かぼちゃコロッケ	かぼちゃ33.5 豚肉6.6 たまねぎ3.4 豚脂(豚肉)1.9 植物性たん白(大豆)1.5 パン粉(小麦)16.6 でん粉(大豆)6.7 小麦粉(小麦)2.6 植物油脂1.8 還元水あめ1.2 水14.7 調味料9.5[砂糖3.1 しょうゆ(小麦、大豆)3.1 発酵調味料0.8 小麦グルテン酵素分解物(小麦)0.6 ウスターソース0.6 香料Φ 加工デンプン1.3 アミノ酸Φ 乳化剤(大豆)Φ 着色料(原料ウスターソース、植物性たん白より由来)Φ]			小麦			豚肉・大豆	えび・かに・卵・乳成分	
	お米のささみカツ	鶏肉(ささみ)60.80 <衣> ポテトフレーク5.04 米粉フレーク5.04 食塩0.07 香辛料(ペパー)0.02 でん粉(とうもろこし)0.01 植物繊維0.01 酵母エキス(パン酵母由来)0.00 水9.12 砂糖(甜菜)1.64 植物油(なたね油、パーム油)0.85 食塩0.51 粉末状大豆たん白(大豆)0.49 香辛料(ペパー)0.24 酵母エキス(トルラ酵母由来)0.24 加工でん粉3.32 増粘剤(加工でん粉)0.22 水12.38						鶏肉・大豆	乳成分・卵・小麦・豚肉・ごま	アレルギー代替
AB21日(水曜)	お米のチョコケーキ	豆乳(大豆)18.1 砂糖14.0 加工油脂10.6 米粉5.6 ココアパウダー5.4 水あめ5.3 植物油2.6 調整豆乳粉末(大豆)2.4 こんにやく加工品(水あめ、こんにやく粉、でん粉)0.9 清涼飲料水0.7 発酵調味料0.1 水25.9 <使用添加物>加工デンプン3.3 トレハロース1.9 増粘剤(カドラン、アルギン酸エステル)1.0 カラメル色素0.7 乳化剤(大豆)0.6 炭酸Ca 0.4 膨張剤0.3 安定剤(増粘多糖類)0.1 香料0.1 凝固剤使用 ピロリン酸第二鉄使用 メタリン酸Na使用						大豆	記載なし	
AB22日(木曜)	紅しょうが	しょうが(しょうが76.20、食塩28.80)55.56 梅酢(しそ50.00、梅酢25.00(梅87.00、食塩13.00)、食塩25.00)44.40							記載なし	
	キャベツメンチカツ	<具>キャベツ17.8 鶏肉10.0 たまねぎ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	アレルギー代替

※ 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 12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>1/4から4/4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。

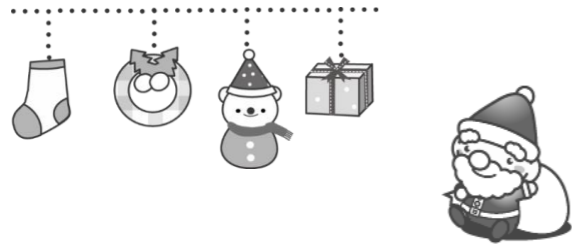
12月1日(木曜)				12月2日(金曜)			
通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食	
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー
わかめごはん				黒糖パン			代替:ごはん (乳・小麦×)
わかさぎの南蛮漬け				ポトフ			
かす汁				切干大根のごまマヨサラダ			
牛乳				牛乳			
わかめごはん		わかめごはん		わかめごはん		わかめごはん	
米	80			黒糖パン	60	乳・小麦	ごはん (乳・小麦×)
炊き込みわかめ	1						
わかさぎの南蛮漬け							
わかさぎ	37						
濃粉付き(丸ごと)							
魚卵にご注意ください。							
青ねぎ	3			ポークウインナー	15	豚肉	
しょうが	0.2			鶏肉	15	鶏肉	
三温糖	1.3			じゃがいも	45		
日本酒	1.5			玉ねぎ	40		
濃口しょうゆ	2	小麦・大豆		キャベツ	25		
米酢	0.76			にんじん	20		
なたね油	3.8			パセリ	0.2		
				チキンブイヨン	5	鶏肉	
				白ワイン	0.94		
				薄口しょうゆ	0.94	小麦・大豆	
				塩	0.5		
				こしょう	0.01		
				オリーブオイル	0.2		
かす汁							
豚肉	10	豚肉		切干大根	4.5		
豆腐 小	10	大豆		にんじん	7		
ごぼう	10			きゅうり	20		
突こんにやく	15			ノンエッグマヨネーズ	6		
大根	20			薄口しょうゆ	1.26	小麦・大豆	
にんじん	10			上白糖	0.4		
青ねぎ	3			塩	0.03		
酒かすペースト	8.5			白いりごま	1	ごま	
信州みそ	3.6	大豆		白すりごま	1	ごま	
赤みそ	3.6	大豆					
削り節	2						



<お知らせ>
2学期 給食最終日

■小学校
12月21日(水)

■中学校
12月22日(木)



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。

B

令和4年度 12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。

12月5日(月曜)				12月6日(火曜)				12月7日(水曜)				12月8日(木曜)				12月9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		鶏ごぼうごはん	米	70		ミルクパン	ミルクパン	60	乳・小麦
みぞれなべ	豚肉	30	豚肉	鶏肉のレモンケチャップソース	鶏肉	50	鶏肉	おでん	鶏肉	20	鶏肉	ほっけの塩焼き	鶏肉	7	鶏肉	ポークビーンズ			
ひじきとれんこんのサラダ	ひじき(乾)	1		ニラスープ	ベーコン	10	豚肉	冬野菜のごま和え	白菜	25		玉ねぎのみそ汁	わかめ(乾)	0.3		シルバーサラダ	マロニー	3.3	
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳			
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			
卵除去				卵除去				卵除去				卵除去				卵除去			
鶏卵				鶏卵				鶏卵				鶏卵				鶏卵			

★ 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 12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。

Table with columns: 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。

Main menu table with columns for dates (12月12日, 12月13日, 12月14日, 12月15日, 12月16日) and rows for food items (ごはん, 豚肉とごぼうのみそ炒め, ためき汁, 牛乳, etc.) with detailed allergen information.

B

令和4年度 12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。

12月19日(月曜)			12月20日(火曜)			12月21日(水曜)			12月22日(木曜)		
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
ごはん			ごはん			コーンピラフ	代替:乳除去 コーンピラフ(乳×)		ごはん		
ブルコギ			かぼちゃコロッケ	代替:お米の ささみカツ (小麦×)		ローストチキン			お好み揚げ	代替:キャベツ メンチカツ (卵・小麦×)	
			ゆず香和え			トマトスープ			ソース		
キムチスープ			白菜のみそ汁			お米のチョコケーキ			冬野菜のみそ汁		
牛乳			牛乳			牛乳			牛乳		
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g	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g
ごはん	米	80	ごはん	米	80	コーンピラフ	米 75 有塩バター 1 塩 0.4 コンソメ 0.22 こしょう 0.01	鶏肉・豚肉	ごはん	米	80
ブルコギ	牛肉 30 にんにく 0.3 しょうが 0.3 玉ねぎ 35 しめじ 15 緑豆もやし 15 にら 7 にんじん 8 三温糖 1.87 濃口しょうゆ 4.5 ごま油 0.15 なたね油 0.25 白いりごま 1.5 日本酒 0.3 コチジャン 0.5 片栗粉 0.4	牛肉 小麦・大豆 ごま	かぼちゃコロッケ 1個 かぼちゃ 60 コロッケ 1個 なたね油 5 小麦 豚肉・大豆 お米のささみカツ 1個 お米のささみカツ (小麦×) 鶏肉・大豆 なたね油 5	ブルコギ	鶏肉 (1切) 50 小学校 中学校 60 塩 0.1 こしょう 0.01 白ワイン 1.7 濃口しょうゆ 2.5 三温糖 1 みりん 1.6	鶏肉	ブルコギ	お好み揚げ	豚肉 25 キャベツ 30 にんじん 5 紅しょうが 1 青のり 0.05 小麦粉 11 鶏卵 6 塩 0.3 なたね油 5	小麦 卵	キャベツメンチカツ 1個 大豆・鶏肉 豚肉 なたね油 5
キムチスープ	豚肉 15 緑豆もやし 20 玉ねぎ 15 にんじん 10 白菜キムチ 17 にら 5 干し椎茸 0.3 チキンピヨン 5 薄口しょうゆ 1.2 塩 0.6 日本酒 0.3 ごま油 0.15 なたね油 0.2	豚肉	ゆず香和え ゆず果汁 1 キャベツ 25 小松菜 4 にんじん 2.5 濃口しょうゆ 1.3 小麦・大豆	キムチスープ	ベーコン 10 玉ねぎ 30 キャベツ 20 小松菜 8 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 チキンピヨン 5 薄口しょうゆ 1 塩 0.66 こしょう 0.01	豚肉	キムチスープ	ソース	中濃ソース (個装) 1個 8 冬野菜のみそ汁	大豆	大豆

12月22日(木)は中学校のみ給食があります。中学生のみ必要事項をご記入ください。(小学校給食は12月21日(水)までです。)



☆ 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。