

令和4年度 1月 月間使用食品配合表

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
AB11日(水曜) AB18日(水曜)	パン粉	小麦粉(小麦)61.83 ショートニング(パーム油)0.62 食塩(海水)0.62 ブドウ糖(とうもろこし、馬鈴しょ)0.43 イースト(酵母、乳化剤)0.37 大豆粉(大豆)0.15 イーストフード(炭酸カルシウム、塩化アンモニウム、L-アスコルビン酸、αアミラーゼ、L-システイン塩酸塩、プロテアーゼ、食品素材(小麦)0.11 水35.87			小麦			大豆	コンタミなし	
AB11日(水曜)	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
A13日(金曜) B12日(木曜)	煮込みもち	もち米粉(もち米)40.39 でん粉(とうもろこし)3.60 こんにやく粉(こんにやく)0.52 増粘剤(加工でん粉)(リン酸架橋デンプン、もち米)8.27 トレハロース(トレハロース、とうもろこし、キャッサバ、馬鈴薯)2.19 水45.03							コンタミなし	
A16日(月曜) B17日(火曜)	柿ペースト	柿66.58 砂糖(甜菜根部)33.29 クエン酸0.13							卵・乳・小麦・落花生・オレンジ・キウイフルーツ・大豆・バナナ・もも・やまいも・りんご・ごま	
AB18日(水曜)	紅鮭まぜごはんの素	紅鮭フレーク(さけ)(紅鮭、食塩)86.0 食塩9.3 砂糖4.7 酸化防止剤(ビタミンE)0.1未満						さけ	コンタミなし	
	抹茶大福	抹茶あん(白いんげん豆、砂糖(甜菜)、抹茶、食塩、寒天)34.30 もち粉(もち米)15.88 砂糖(さとうきび、甜菜)13.03 もち米10.95 麦芽糖(とうもろこし等)8.65 酵素(大豆、とうもろこし)0.33 抹茶(茶葉)0.11 乳化剤0.11 でん粉(取り粉)(馬鈴薯)0.01 水16.63						大豆	卵・乳・小麦・やまいも・オレンジ・ごま	
A23日(月曜) B30日(月曜)	ねぎとたけのこの春巻き	野菜(キャベツ)17.73 九条ネギ15.96 たけのこ13.30 にんじん4.43 豚肉4.43 春雨2.04 なたね油0.89 しょうゆ(小麦、大豆)0.53 ばれいしょでん粉0.53 食塩0.49 ごま油(ごま)0.44 砂糖0.35 ぶどう糖0.35 チキンエキス調味料(鶏肉)0.18 こしょう0.06 水0.55 皮(小麦粉(小麦))17.99 食塩0.09 水19.66)			小麦			豚肉・大豆・ごま・鶏肉	卵・乳・えび・いか・オレンジ・さけ	

※ 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 1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。

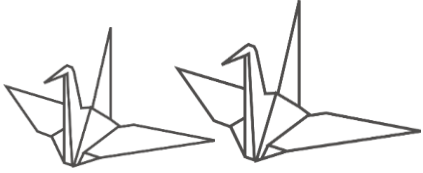
学校名	学校	学年組	年 組	氏名	校長宛て 以下の通り対応をお願いします。
アレルギー (鶏卵・うずら卵)	卵 ・ 乳 ・ 小麦 ・ えび ・ かに	その他 アレルギー	※そば、落花生、生卵は、給食提供がないため、記入不要です。		弁当持参 ・ 除去食 ・ 欠食 代替食
					対応なし

<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。



1月11日(水)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1月12日(木)から開始です)

<お知らせ>
3学期 給食開始日
■小学校 1月12日(木)
■中学校 1月11日(水)



1月11日(水曜)				1月12日(木曜)				1月13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		
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				味付けパン				黒豆ごはん				
手作りとなかつ				チキンとポテトの カレー炒め				京風雑煮				
添えキャベツ				コンソメスープ				ぶりの照り焼き				
豆腐とわかめのみそ汁				牛乳				紅白なます				
ソース												
牛乳								牛乳				
ごはん	米	80		味付けパン	米	80		黒豆ごはん	米	65		
手作りとなかつ	豚ヒレ肉 1個 中学校	60		チキンとポテトの カレー炒め	鶏肉	30	乳・小麦	京風雑煮	黒豆(乾)	5	大豆	
添えキャベツ	キャベツ	30		コンソメスープ	じゃがいも	30		ぶりの照り焼き	薄口しょうゆ	1.95	小麦・大豆	
豆腐とわかめのみそ汁	薄口しょうゆ	0.5	小麦・大豆	ソース	玉ねぎ	10		紅白なます	だし昆布	0.1		
ソース	中濃ソース (個装) 1個	8		牛乳	にんじん	10			鶏肉	10	鶏肉	
牛乳					さやいんげん	5			ごぼう	6		
					塩	0.1			にんじん	5		
					カレー粉	0.15			濃口しょうゆ	0.67	小麦・大豆	
					トマトケチャップ	8			薄口しょうゆ	0.1	小麦・大豆	
					濃口しょうゆ	0.4	小麦・大豆		日本酒	0.3		
					日本酒	0.3			塩	0.1		
					なたね油	0.2			なたね油	0.1		
									京風雑煮	鶏肉	10	鶏肉
									煮込みもち	20		
									大根	25		
									さといも	15		
									金時にんじん	10		
									青ねぎ	3		
									だし昆布	0.15		
									削り節	1.5		
									白みそ	15	大豆	
									信州みそ	1.7	大豆	
									ぶりの照り焼き	ぶり(切身) 1切 小学校 中学校	50 60	
									魚卵にご注意ください。			
									濃口しょうゆ	3.5	小麦・大豆	
									みりん	1		
									日本酒	1		
									三温糖	2		
									紅白なます	大根	24	
									にんじん	6		
									白いりごま	1	ごま	
									白すりごま	1	ごま	
									上白糖	0.78		
									米酢	1.56		
									薄口しょうゆ	0.42	小麦・大豆	
									塩	0.15		

A 令和4年度 1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。

1月16日(月曜)				1月17日(火曜)				1月18日(水曜)				1月19日(木曜)				1月20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								
ごはん						ごはん						お茶と鮭の混ぜごはん						黒糖パン		代替:ごはん(乳・小麦×)				ねぎとたけのこのチャーハン						
鶏肉の柿ピューレ焼き						梅谷大根と豚肉の炊いたん						白身魚のお茶風味パン粉焼き		代替:小麦除去白身魚のお茶風味焼き(小麦×)						ほうれん草のクリームシチュー		代替:ほうれん草のポトフ(乳・小麦×)				鶏肉の九条ねぎソース				
豚汁						春菊のツナマヨ和え						すまし汁								水菜のサラダ						たけのこ入り中華スープ				
牛乳						牛乳						牛乳								牛乳						牛乳				
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	米	80		ごはん	米	80		お茶と鮭の混ぜごはん	米	75		黒糖パン	黒糖パン	60	乳・小麦	ごはん	米	80		ねぎとたけのこのチャーハン	米	65		薄口しょうゆ	1.5	小麦・大豆	塩	0.15		
鶏肉の柿ピューレ焼き	鶏肉	50	鶏肉	梅谷大根と豚肉の炊いたん	豚肉	30	豚肉	白身魚のお茶風味パン粉焼き	白身魚(切身)	50		ほうれん草のクリームシチュー	ほうれん草	15		ほうれん草のポトフ	ほうれん草	15		鶏肉の九条ねぎソース	鶏肉	15	鶏肉	たけのこ水煮	13		青ねぎ	10		
豚汁	豚肉	10	豚肉	春菊のツナマヨ和え	春菊	15		すまし汁	豆腐	15	大豆	水菜のサラダ	水菜	8		水菜のサラダ	水菜	8		たけのこ入り中華スープ	たけのこ	15	豚肉	たけのこ水煮	15		緑豆もやし	15		
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			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。

A

令和4年度 1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。

1月23日(月曜)				1月24日(火曜)				1月25日(水曜)				1月26日(木曜)				1月27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		小型パン	米	65		麦ごはん	米	70			
八宝菜	豚肉 25 しょうが 1.1 チンゲンサイ 10 白菜 40 玉ねぎ 35 緑豆もやし 25 にんじん 15 干し椎茸 0.5 たけのこ水煮 10 なたね油 0.3 塩 0.3 チキンピヨン 5 濃口しょうゆ 3 薄口しょうゆ 2 片栗粉 2 ごま油 0.3 日本酒 0.5	豚肉		聖護院大根のそぼろ煮	鶏ひき肉 20 絹厚揚げ 20 聖護院大根 70 にんじん 20 色紙こんにやく 17 小松菜 10 しょうが 1.2 濃口しょうゆ 3.1 薄口しょうゆ 3.1 三温糖 1.3 みりん 0.5 削り節 1 なたね油 0.3 片栗粉 1.5	鶏肉		わかさぎの唐揚げ	わかさぎ(丸ごと) 35 しょうが 0.3 濃口しょうゆ 2.2 日本酒 1.2 片栗粉 9 なたね油 3.5			ペンネのトマトソース	ペンネ 25 塩 0.47 鶏肉 25 玉ねぎ 50 にんじん 15 マッシュルーム水煮 5 パセリ 0.2 にんにく 0.4 トマト水煮 20 トマトケチャップ 11 トマトピューレ 5.5 三温糖 1.5 塩 0.4 こしょう 0.01 オリーブオイル 0.5			ポーク丼の具	豚肉 40 しょうが 0.2 にんにく 0.2 濃口しょうゆ 0.78 日本酒 0.78 玉ねぎ 20 赤パプリカ 8 さやいんげん 3 三温糖 1.56 濃口しょうゆ 2.3 日本酒 0.78 ごま油 0.15 オイスターソース 0.4 塩 0.1 チキンピヨン 1.5 片栗粉 0.4 なたね油 0.1				
地域の傑作春巻き	ねぎとたけのこの春巻き1本	50	小麦・豚肉・大豆・ごま・鶏肉	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 白すりごま 0.5 濃口しょうゆ 1.5 上白糖 0.15	小麦・大豆		芋煮	さといも 40 牛肉 30 色紙こんにやく 25 にんじん 25 ごぼう 15 青ねぎ 5 干し椎茸 0.3 削り節 0.8 濃口しょうゆ 5.2 日本酒 1 みりん 1			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			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 チキンピヨン 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				
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳					

A

令和4年度 1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。

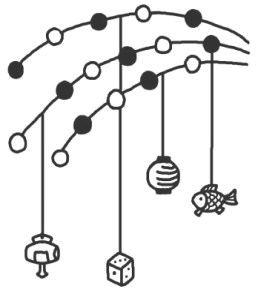
1月30日(月曜)				1月31日(火曜)			
通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食	
献立名	食品名及び調味料名	1人分量(g)	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量(g)	アレルギー
ごはん	米	80		ごはん	米	80	
にこにこポークカレー	豚肉	30	豚肉	牛丼の具	牛肉	45	牛肉
カラフルサラダ	キャベツ	20		小松菜のみそ汁	小松菜	10	
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳		
にんにく	にんにく	0.25		玉ねぎ	玉ねぎ	35	
しょうが	しょうが	0.25		青ねぎ	青ねぎ	1.2	
カレー粉	カレー粉	0.08		三温糖	三温糖	2	
こしょう	こしょう	0.01		しょうが	しょうが	1.5	
塩	塩	0.1		みりん	みりん	1.5	
じゃがいも	じゃがいも	50		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆
玉ねぎ	玉ねぎ	50		薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆
にんじん	にんじん	15		日本酒	日本酒	1	
やさいかレー	やさいかレー	14		片栗粉	片栗粉	0.4	
濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆	なたね油	なたね油	0.2	
なたね油	なたね油	0.2					
ツナ油漬	ツナ油漬	8		白菜	白菜	20	
キャベツ	キャベツ	20		じゃがいも	じゃがいも	10	
きゅうり	きゅうり	10		小松菜	小松菜	10	
にんじん	にんじん	5		しめじ	しめじ	5	
コーン	コーン	5		油揚げ	油揚げ	8	大豆
濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.6	小麦・大豆	豆腐 小	豆腐 小	10	大豆
米酢	米酢	1.4		にんじん	にんじん	10	
上白糖	上白糖	0.3		青ねぎ	青ねぎ	3	
なたね油	なたね油	0.13		信州みそ	信州みそ	3.6	大豆
				赤みそ	赤みそ	3.6	大豆
				削り節	削り節	2	



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。



★ 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。