

# 令和4年度 1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
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레이크5.04 米粉フ레이크5.04 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레이크(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(幼稚園用)

## 木津川市立第一学校給食センター

<確認欄>1/2から2/2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。

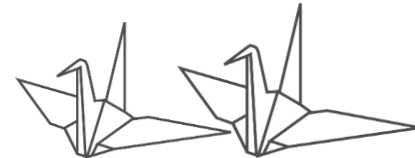
保護者 (保護者氏名)	園	給食センター	
		センター所長	担当栄養士

\* 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。
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・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12日(木曜)				1月13日(金曜)				1月17日(火曜)				1月19日(木曜)				
	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	
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> </div> <p style="text-align: center;">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。</p> <p>【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</p> <p>【QRコード】 QRコードは、毎月変更します。</p>	味付けパン				黒豆ごはん				ごはん				黒糖パン				
	チキンとポテトの カレー炒め				京風雑煮				梅谷大根と 豚肉の炊いたん				ほうれん草の クリームシチュー				代替:ごはん (乳・小麦×)
	コンソメスープ				ぶりの照り焼き				春菊のツナマヨ和え				野菜のサラダ				代替:ほうれん草の ポトフ(乳・小麦×)
					紅白なます												
	味付けパン	50	乳・小麦	米	68			黒豆	55				黒糖パン	50	乳・小麦	ごはん	68
	鶏肉	25.5	鶏肉	米	55			黒豆(乾)	4.25	大豆			ほうれん草	21.3	鶏肉	ほうれん草	21.3
	じゃがいも	25.5		薄口しょうゆ	1.66	小麦・大豆		梅谷大根	25.5	豚肉			ほうれん草	12.75		ほうれん草	12.75
	玉ねぎ	8.5		だし昆布	0.09			なたね油	0.17				じゃがいも	25.5		じゃがいも	25.5
	にんじん	8.5		鶏肉	8.5	鶏肉		絹厚揚げ	17	大豆			玉ねぎ	29.75		玉ねぎ	29.75
	さやいんげん	4.25		ごぼう	5.1			大根	51				にんじん	12.75		にんじん	12.75
	塩	0.09		にんじん	4.25			色紙こんにやく	8.5				濃口しょうゆ	2.64	小麦・大豆	濃口しょうゆ	2.64
	カレー粉	0.13		濃口しょうゆ	0.57	小麦・大豆		さやいんげん	4.25				薄口しょうゆ	0.09	小麦・大豆	薄口しょうゆ	0.09
	トマトケチャップ	6.8		日本酒	0.26			しょうが	1.02				しょうが	1.02		しょうが	1.02
	濃口しょうゆ	0.34	小麦・大豆	塩	0.09			濃口しょうゆ	2.64	小麦・大豆			小麦粉	3.4	小麦	小麦粉	3.4
	日本酒	0.26		なたね油	0.09			三温糖	1.11				有塩バター	3.4	乳	有塩バター	3.4
	なたね油	0.17		京風雑煮	8.5	鶏肉		みりん	0.43				脱脂粉乳	1.7	乳	脱脂粉乳	1.7
				煮込みもち	17			削り節	0.85				牛乳	17	乳	牛乳	17
				大根	21.25			日本酒	0.43				日本酒	0.85		日本酒	0.85
				さといも	12.75			片栗粉	1.28				なたね油	0.17		なたね油	0.17
				金時にんじん	8.5								塩	0.51		塩	0.51
				青ねぎ	2.55								こしょう	0.02		こしょう	0.02
				だし昆布	0.13								コンソメ	0.3	鶏肉・豚肉	コンソメ	0.3
				削り節	1.28								薄口しょうゆ	0.1	小麦・大豆	薄口しょうゆ	0.1
				白みそ	12.75	大豆											
				信州みそ	1.45	大豆											
				ぶりの照り焼き	50												
				魚卵にご注意ください。													
				濃口しょうゆ	2.98	小麦・大豆											
				みりん	0.85												
				日本酒	0.85												
				三温糖	1.7												
				紅白なます	20.4												
				にんじん	5.1												
				白いりごま	0.85	ごま											
				白すりごま	0.85	ごま											
				上白糖	0.66												
				米酢	1.33												
				薄口しょうゆ	0.36	小麦・大豆											
				塩	0.13												



# A 令和4年度 1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。

1月20日(金曜)				1月24日(火曜)				1月26日(木曜)				1月27日(金曜)				1月31日(火曜)							
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	
ねぎとたけのこのチャーハン				ごはん				小型パン				麦ごはん				ごはん							
鶏肉の九条ねぎソース				聖護院大根のそぼろ煮				ペンネのトマトソース				代替:ごはん(乳・小麦×) 代替:米種のトマトソース(小麦×)				ポーク丼の具				牛丼の具			
たけのこ入り中華スープ				いんげんのごま和え				フレンチサラダ				わかめスープ				小松菜のみそ汁							
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
ねぎとたけのこのチャーハン	米	55.3		ごはん	米	68		小型パン	小型パン	30	乳・小麦	麦ごはん	米	55		ごはん	米	68		ごはん	米	68	
	薄口しょうゆ	1.28	小麦・大豆																				
	塩	0.13																					
	ごま油	0.11	ごま																				
	鶏肉	12.75	鶏肉																				
	たけのこ水煮	11.05																					
	青ねぎ	8.5																					
	しょうが	0.34																					
	濃口しょうゆ	0.73	小麦・大豆																				
	日本酒	0.09																					
	塩	0.21																					
	こしょう	0.01																					
	ごま油	0.21	ごま																				
	にんにく	0.26																					
鶏肉の九条ねぎソース	鶏肉	50	鶏肉																				
	1切																						
	塩	0.09																					
	日本酒	1.02																					
	しょうが	0.51																					
	片栗粉	5.1																					
	なたね油	4.25																					
	青ねぎ	4.25																					
	濃口しょうゆ	3.57	小麦・大豆																				
	三温糖	2.55																					
	米酢	2.04																					
	ごま油	0.26	ごま																				
たけのこ入り中華スープ	豚肉	12.8	豚肉																				
	たけのこ水煮	12.75																					
	緑豆もやし	12.75																					
	チンゲンサイ	6.8																					
	にんじん	8.5																					
	干し椎茸	0.26																					
	青ねぎ	4.25																					
	薄口しょうゆ	2.38	小麦・大豆																				
	塩	0.24																					
	日本酒	0.43																					
	なたね油	0.26																					
	こしょう	0.01																					
	チキンピヨ	4.25	鶏肉																				
	ごま油	0.26	ごま																				

☆ 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。