

令和3年度4月 月間使用食品配合表（小中学校用）A・B共通

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
AB13日(火曜)	いちごのお祝いゼリー 50g/個 (小中学校のみ)	ぶどう糖果糖液糖10.00 グラニュー糖4.00 いちご果汁3.00 果糖3.00 クランベリー果汁1.00 ゲル化剤(増粘多糖類)1.10 酸味料0.30 香料0.10 クエン酸第一鉄Na0.01 水77.49							コンタミなし	
A22日(木曜) B23日(金曜)	いちごジャム 15g/個	糖類:砂糖(てん菜、さとうきび)34.54 水飴(とうもろこし、馬鈴薯、甘薯)9.19 いちご41.97 ゲル化剤:ペクチン(レモン、ライム、てん菜)0.83 酸味料(てん菜、とうもろこし)0.57 仕込水(水)12.90							コンタミなし	
A28日(水曜) B30日(金曜)	かしわもち 40g/個	上新粉30.43 こしあん(砂糖12.65 小豆12.55 水飴2.40 食塩0.01 寒天0.01 仕込水2.38) 砂糖8.71 麦芽糖4.29 酵素(大豆)0.37 仕込水26.20 食用油脂φ						大豆	記載なし	



義務表示7品目のうち「そば・落花生」と推奨表示21品目の「あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・カシューナッツ、アーモンド」は、その他へ記載します。

<お知らせ>

- 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ので、アレルギー表記については原料配合(%)欄をご覧ください。
- 月間使用食品配合表に記載のない食品は、「令和3年度 年間使用食品配合表」へ記載していますので、合わせてご確認ください。

※ 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。

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

A

令和3年度 4月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立第一学校給食センター

<確認欄>1/4から4/4ページまでの全ての献立確認後、ここに押印(サイン不可)をお願いします。

保護者	学校	給食センター
(印)		

* 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	保護者氏名	※<確認欄>へ押印(サイン不可)をお願いします。	校長宛て 以下の通り対応をお願いします。
アレルギー	卵・乳・小麦・えび・かに (鶏卵・うずら卵)		その他 アレルギー			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。



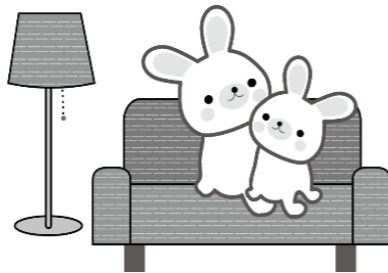
<お知らせ>
給食開始日
■全小学校 2~6年生
4月9日(金)
■全中学校 1~3年生
4月12日(月)
■全小学校 1年生
4月13日(火)

<保護者の皆さまへ>

いつも、学校給食にご理解とご協力をいただきありがとうございます。
 学校給食におけるアレルギー対応給食を、安全・安心に実施するために、下記につきまして、ご協力をお願いします。

アレルギー対応食については、おかわりができません。アレルギー食対応日には、おかわりが無いことをお子様へ必ずお伝えください。

ご家庭におかれましても、当日の対応内容をお子様にお伝えください。



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、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。

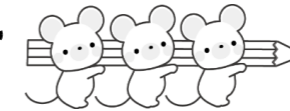
【検索場所】

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、毎月変更いたします。

献立名だけでなく、食品名にも二重線を引いていただきますよう、よろしくお願ひいたします。



4月9日(金曜)

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
ごはん	米	80					
マーボー豆腐	豚ひき肉	30	豚肉				
	豆腐 大	75	大豆				
	にんじん	15					
	玉ねぎ	45					
	青ねぎ	4					
	日本酒	1					
	三温糖	1					
	干し椎茸	0.25					
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆				
	赤みそ	7	大豆				
	片栗粉	0.8					
	豆板醤	0.2					
	にんにく	0.3					
	しょうが	0.7					
	ごま油	0.4	ごま				
	食塩	0.1					
	こしょう	0.01					
	なたね油	0.2					
中華風サラダ	チキンハム	5	鶏肉				
	小松菜	8					
	緑豆もやし	30					
	にんじん	5					
	コーン	3					
	白いりごま	0.5	ごま				
	米酢	1.5					
	上白糖	0.6					
	濃口しょうゆ	1.8	小麦・大豆				
	ごま油	0.32	ごま				
	からし粉	0.01					

A 令和3年度 4月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

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。

4月12日(月曜)				4月13日(火曜)				4月14日(水曜)				4月15日(木曜)				4月16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	米	80	乳・小麦	たけのごはん	米	70	
豚肉のしょうが炒め	豚肉	35	小麦・大豆	肉じゃが	牛肉	30		鶏肉の揚げ漬け	鶏肉	50		ポークビーンズ	大豆(水煮)	20	大豆	鶏肉の七味焼き	鶏肉	1個	
キャベツのみそ汁	キャベツ	25		キャベツのごま酢和え	キャベツ	30		玉ねぎのみそ汁	玉ねぎ	35		アスパラ入りフレンチサラダ	アスパラガス	8		じゃがいものみそ汁	じゃがいも	25	
				いちごのお祝いゼリー(小中学校のみ)	いちごのお祝いゼリー	50													
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳		

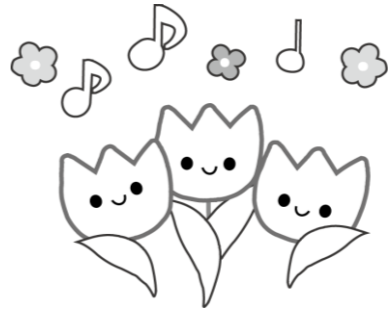
☆ 分量は目安量で、小学校中学年1人分量(g)です。低学年は0.9倍、高学年は1.1倍、中学校は1.3倍です(個付けの場合は除く)。
 パン(小麦量)は小学校低学年50g、中学年60g、高学年70g、中学校80gです。
 小型パン(小麦量)は小学生30g(1~3年)、40g(4~6年)、中学生50gです。
 ☆ 材料の都合で献立を変更することがあります。
 ☆ アレルゲンの表記は、表示義務7品目*1、表示義務に準ずるもの21品目*2のみです。
 *1 表示義務7品目:卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生
 *2 表示義務に準ずるもの21品目:アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、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。

A 令和3年度 4月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用) 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。

4月26日(月曜)				4月27日(火曜)				4月28日(水曜)				4月29日(木曜)				4月30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				鶏そぼろ丼				昭和の日								ごはん								
豆腐のうま煮				さばのねぎみそ焼き			ごはん				ちくわのてん茶揚げ									代替:ちくわの てん茶から揚げ (小麦×)								
切干大根の酢の物				けんちん汁			鶏そぼろ丼の具				具だくさんすまし汁																	
							春野菜のみそ汁																					
牛乳				牛乳			かしわもち					牛乳																
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										
焼き豆腐	大豆	25		さば	さば			鶏	鶏ひき肉	30	鶏肉		ちくわ	焼きちくわ		ちくわ	焼きちくわ											
絹厚揚げ	大豆	20		(切身)1切				そ	玉ねぎ	25			わ	小学校1~3年	1本	25	わ	小学校1~3年	1本	25								
豚肉	豚肉	20		小学校	50			ぼ	コーン	5			の	小学校4~6年	2本	50	の	小学校4~6年	2本	50								
なたね油		0.3		中学校	60			ろ	にんじん	10			て	中学校2本	50		て	中学校2本	50									
玉ねぎ		47		魚卵にご注意ください。				井	干し椎茸	0.3			ん	小麦粉	9	小麦	ん	小麦粉	9									
にんじん		22		日本酒	1.8			の	しょうが	0.2			茶	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆	茶	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆								
青ねぎ		4		青ねぎ	2.4			具	三温糖	0.5			揚	みりん	1		揚	みりん	1									
しょうが		0.5		白みそ	1.8	大豆			しょうが	0.2				日本酒	0.5			日本酒	0.5									
濃口しょうゆ	小麦・大豆	4.5		信州みそ	4	大豆			濃いしょうゆ	0.5			削り節	1				削り節	1									
薄口しょうゆ	小麦・大豆	3		みりん	1.9				三温糖	0.5			片栗粉	0.2				片栗粉	0.2									
三温糖		2.5		日本酒	2.4				みりん	1																		
日本酒		0.5		三温糖	1.6				日本酒	0.5																		
片栗粉		1.5							食塩	0.12																		
削り節		1.5							削り節	1																		
				けんちん汁	豆腐 小	10	大豆	春	玉ねぎ	20																		
切干大根		2.5		油揚げ	3	大豆		野	じゃがいも	15																		
にんじん		5		大根	20			菜	キャベツ	20																		
上白糖		1.82		にんじん	15			の	にんじん	10																		
米酢		2.4		ごぼう	10			み	豚肉	10	豚肉																	
薄口しょうゆ	小麦・大豆	1.3		えのきたけ	7			そ	青ねぎ	3																		
食塩		0.1		突こんにゃく	10				削り節	2																		
白いりごま	ごま	0.9		青ねぎ	3				薄口しょうゆ	2.3	小麦・大豆																	
白すりごま	ごま	0.9		削り節	2				濃いしょうゆ	0.9	小麦・大豆																	
				薄口しょうゆ	2.3	小麦・大豆			日本酒	1.5																		
				濃いしょうゆ	0.9	小麦・大豆			食塩	0.25																		
				日本酒	1.5																							
				食塩	0.25				かしわもち																			
									1個	40	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。