

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。

B

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 <small>(鶏卵・うずら卵)</small>			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。



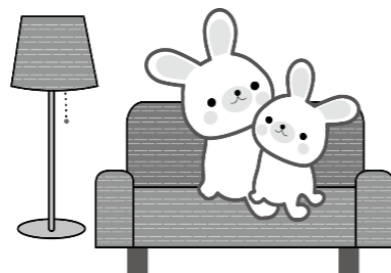
<お知らせ>
給食開始日
■全小学校 2~6年生
4月9日(金)
■全中学校 1~3年生
4月12日(月)
■全小学校 1年生

<保護者の皆さまへ>

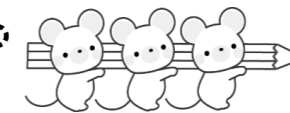
いつも、学校給食にご理解とご協力をいただきありがとうございます。
学校給食におけるアレルギー対応給食を、安全・安心に実施するために、下記につきまして、ご協力をお願いします。

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、おかわりがな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。



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、よろしく願いいたします。



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。

4月9日(金曜)

通常食		除去食・代替食		記入欄			
ごはん							
豚肉のしょうが炒め							
キャベツのみそ汁							
牛乳							
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
ごはん	米	80					
豚肉のしょうが炒め	豚肉	35	豚肉				
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆				
	日本酒	1					
	しょうが	0.8					
	玉ねぎ	40					
	にんじん	17					
	青ピーマン	4					
	みりん	1					
	三温糖	0.2					
	なたね油	0.15					
	食塩	0.1					
	片栗粉	0.3					
キャベツのみそ汁	キャベツ	25					
	玉ねぎ	20					
	にんじん	10					
	しめじ	8					
	油揚げ	8	大豆				
	青ねぎ	3					
	信州みそ	3.6	大豆				
	赤みそ	3.6	大豆				
	削り節	2					

B 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		たけのごはん	米	70		味付けパン	小麦	80		
マーボー豆腐	豚ひき肉 豆腐 大	30 75	豚肉 大豆	鶏肉の揚げ漬け	鶏肉 片栗粉	50 11	鶏肉	肉じゃが	牛肉 三温糖	30 1.3	牛肉	鶏肉の七味焼き	鶏肉 1個 小学校 中学校	50 60	鶏肉	ポークビーンズ				
中華風サラダ	にんじん 玉ねぎ 青ねぎ 日本酒 三温糖 干し椎茸 濃口しょうゆ 赤みそ 片栗粉 豆板醤 にんにく しょうが ごま油 食塩 こしょう なたね油	15 45 4 1 1 0.25 2 7 0.8 0.2 0.3 0.7 0.1 0.01 0.2		玉ねぎのみそ汁	わかめ(乾) 油揚げ 玉ねぎ 緑豆もやし にんじん 青ねぎ 信州みそ 赤みそ 削り節	0.3 10 35 10 10 3 3.6 3.6 2	大豆	キャベツのごま酢和え	キャベツ にんじん 焼きちくわ 薄口しょうゆ 米酢 上白糖 白いりごま 白すりごま	30 11 6 1.9 1.8 0.9 0.5 0.5		じゃがいものみそ汁	油揚げ 玉ねぎ じゃがいも にんじん えのきたけ 青ねぎ 信州みそ 赤みそ 煮干し	10 25 25 10 5 3 3.6 3.6 2	大豆	アスパラ入りフレンチサラダ	チキンハム キャベツ アスパラガス にんじん 米酢 なたね油 食塩 こしょう 上白糖	7 27 8 6 1.5 1.1 0.3 0.01 0.15		
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。

B

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

* 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
-----	----	---	---	----

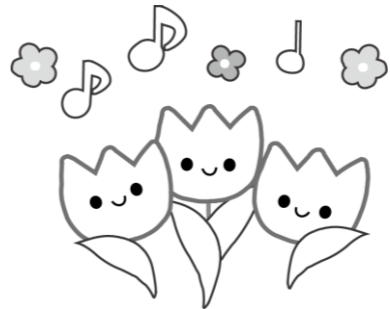
<参考手順> ①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。 ②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。
 ③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。

4月19日(月曜)				4月20日(火曜)				4月21日(水曜)				4月22日(木曜)				4月23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		麦ごはん	米	74.3		食パン	食パン	60	乳・小麦・大豆								
さわらの西京焼き	さわら(切身)1切 小学校 50 中学校 60			豚肉とたけのこのみそ炒め	豚肉 30 玉ねぎ 20 たけのこ(水煮) 20 にんじん 5 白ねぎ 3 しょうが 0.5 信州みそ 2.1 大豆 赤みそ 2.1 大豆 三温糖 1.6 日本酒 1.6 みりん 1.28 食塩 0.1 なたね油 0.3			にこにこチキンカレー	鶏肉 30 にんにく 0.25 しょうが 0.25 カレー粉 0.08 白ねぎ 0.01 しょうが 0.1 じゃがいも 50 玉ねぎ 50 にんじん 15 やさいかレー 16 濃口しょうゆ 1 小麦・大豆 なたね油 0.2			酢豚	豚肉 35 にんにく 0.25 しょうが 0.1 濃口しょうゆ 1 小麦・大豆 食塩 0.1 片栗粉 7.4 なたね油 4 玉ねぎ 30 にんじん 15 青ピーマン 8 にんにく 0.2 トマトケチャップ 5.5 米酢 1.1 三温糖 1.5 濃口しょうゆ 1.4 小麦・大豆 チキンフイオン 0.7 鶏肉 片栗粉 0.2 ごま油 0.15 ごま 食塩 0.1			春野菜のコンソメ煮	アスパラガス 6 鶏肉 20 じゃがいも 45 玉ねぎ 40 キャベツ 25 にんじん 20 パセリ 0.2 チキンフイオン 5 鶏肉 白ワイン 0.94 薄口しょうゆ 0.94 小麦・大豆 食塩 0.5 こしょう 0.01 なたね油 0.2			ツナマヨサラダ	ツナ水煮 7 キャベツ 20 きゅうり 15 にんじん 5 ハエッグマヨネーズ 3.2 米酢 0.2 食塩 0.07 こしょう 0.01			いちごジャム	いちごジャム 15 1個		
若竹汁	たけのこ(水煮) 20 豆腐 小 15 大豆 鶏肉 10 鶏肉 わかめ(乾) 0.5 玉ねぎ 15 にんじん 5 みつば 3 薄口しょうゆ 3 小麦・大豆 食塩 0.2 削り節 2			ビーフンのにゅうめん	鶏肉 15 鶏肉 焼きかまぼこ 10 玉ねぎ 20 給食用ビーフン 10 にんじん 10 えのきたけ 5 青ねぎ 3 干し椎茸 0.3 薄口しょうゆ 2.28 小麦・大豆 食塩 0.21 削り節 2			レモン風味のサラダ	ツナ油漬 8 キャベツ 27 にんじん 5 コーン 5 薄口しょうゆ 1.3 小麦・大豆 濃口しょうゆ 0.09 小麦・大豆 レモン果汁 1.3 上白糖 0.13 なたね油 0.02			中華スープ	鶏肉 15 鶏肉 玉ねぎ 20 緑豆もやし 15 小松菜 8 にんじん 10 干し椎茸 0.3 薄口しょうゆ 2.8 小麦・大豆 食塩 0.28 日本酒 0.5 なたね油 0.3 こしょう 0.01 チキンフイオン 5 鶏肉 ごま油 0.3 ごま 青ねぎ 3			いちごジャム											
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳											

B 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	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> 昭和の日  </div>				鶏そばろ井							
さばのねぎみそ焼き	さば(切身)1切 小学校 50 中学校 60		さば	豆腐のうま煮	焼き豆腐 25 大豆 絹厚揚げ 20 大豆 豚肉 20 豚肉 なたね油 0.3 玉ねぎ 47 にんじん 22 青ねぎ 4 しょうが 0.5 濃口しょうゆ 4.5 小麦・大豆 薄口しょうゆ 3 小麦・大豆 三温糖 2.5 日本酒 0.5 片栗粉 1.5 削り節 1.5			ちくわのてん茶揚げ	焼きちくわ 小学校1~3年 1本 25 小学校4~6年 2本 50 中学校2本 50 小麦粉 9 小麦 てん茶 0.27 なたね油 4 抹茶 0.1 食塩 0.05							代替:ちくわのてん茶から揚げ(小麦×)			ごはん	米	80		
けんちん汁	豆腐 小 10 大豆 油揚げ 3 大豆 大根 20 にんじん 15 ごぼう 10 えのきたけ 7 突こんにやく 10 青ねぎ 3 削り節 2 薄口しょうゆ 2.3 小麦・大豆 濃口しょうゆ 0.9 小麦・大豆 日本酒 1.5 食塩 0.25			切干大根の酢の物	きゅうり 20 切干大根 2.5 にんじん 5 上白糖 1.82 米酢 2.4 薄口しょうゆ 1.3 小麦・大豆 食塩 0.1 白いりごま 0.9 ごま 白すりごま 0.9 ごま			具だくさんすまし汁	豆腐 小 20 大豆 鶏肉 12 鶏肉 ごぼう 7 大根 20 にんじん 10 青ねぎ 3 しめじ 5 削り節 2 薄口しょうゆ 1 小麦・大豆 食塩 0.4 日本酒 0.5										鶏そばろ井の具	鶏ひき肉 30 鶏肉 玉ねぎ 25 コーン 5 にんじん 10 干し椎茸 0.3 グリーンピース 3 しょうが 0.2 濃口しょうゆ 3 小麦・大豆 三温糖 0.5 みりん 1 日本酒 0.5 食塩 0.12 削り節 1 片栗粉 0.2			
牛乳				牛乳				牛乳													かしわもち	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。