令和3年度4月 月間使用食品配合表 (幼稚園用)

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
20日 (火曜)	いらこのお祝いセリー	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	
22日(木曜)	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	



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、アレルゲン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。

いちごの お祝い ゼリー

令和3年度 4月 アレルギー詳細献立表(幼稚園用)

ラ 米酢 食塩

い いちご ち ジャム 1個

こしょう

0.17 0.06 0.01

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、	ここに押印	(サイン不可)	をお願いしま	す。
保護者	遠		給食セン	/ター	
(F)					

<u>*二重</u>	線の太枠内を記	己入し、期日	1まで	<u> の提出を</u>	·お	願いします	<u>す。</u> [<u>除去食•</u>	代桂	替食は「卵((鶏	<u>卵、うす</u>	<u> </u>	<u>卵)、</u> 孚	人小	<u>麦、えび</u>	<u>, か</u>	こ」の)みの	対応	<u>いです。</u>																	
園名		幼稚園	年中	・年長			組	氏名		保護者 ※<確認欄>へ押印(サイン不可)を 氏名									をお願いしま	きす 。		関長宛て 以下の通り対応をお願いします。																
アレルゲ	ン 卵・(鶏卵・うずら卵)	乳	•	小 麦	麦・えび・かに				か に その他 アレルゲン													弁当持参 ・ 除去食 ・ 欠食 代替食							対応な									
<参考手	 手順>①通常食が食																													線をし	、除去:	食・代	替食の献立	名に	「〇」をして	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 4月20日(火曜)						計は、	太枠の記 4月22			:「弁_	」、欠食「	欠」(T	のいず	れかを	必ず記入し 4月2			除去食	•代	替食の献	式立名 ┃	る及び原因の		1に二 27日			くださ	ر۱ _°	_		0 FI ()日(金曜)					
	通常食 除去食・代替食 記入相			記入欄		通	常食	.,,,	R	余去食·代替食		記入欄			通常負				·代替食		記入欄					食·代替	食	記入欄			通常:				替食	1 記入欄	入欄	
ごはん					食	パン			代記	替:ゆかりごはん 」・小麦×)	٨		麦	ごはん	V							ごり	はん							ľ	゚はん							
ובבוב	こチキンカレー				春	春野菜のコンソメ煮 ツナマヨサラダ			(30 3000)			酢	酢豚						T		さに	ずのねぎ	みそ焼き	÷					1.				11	代替:ちくわの				
レモン	風味のサラダ				ツ							中華ス一プ								けんちん汁									― ちくわのてん茶揚げ				ん茶から揚 小麦×)	たから揚げ				
いちご	のお祝いゼリー				い	ちごジャム	<u>ل</u>				T									T										具	しだくさ	んす	まし汁					
	園のみ)																																					
																				1										T								
赦	通常食		長食・代	替食	##		常食		##	除去食・作	_		**	I	通常的		#4		余去食・作	_		献		食	_	献	除去食	14.1		赫	1	通常		南		食·代	T -	
金 食品名	名及び 分量 アレルゲン	, 献 食品名及 立 調味料:	名との分量	アレルゲン	立名	食品名及び 調味料名	分量	アレルゲン	献立名	食品名及び ¹ 調味料名	分量ア	アレルゲン	立名	食品名2 調味料	名の	量アレルゲ	ンコータ	食品名調味	名及び 1 特名 5	 	プレルゲン	立名	食品名及び 調味料名	分量 アレル g	ゲン	立名	食品名及び 調味料名	分量	アレルゲ	立名	食品名 調味料	及び 分	人 量 アレルゲ	ンコ	t 食品名及i 加味料名	び分類	量アレ	ルゲン
ご米	68				食	食パン	50	乳・小麦	ゆか		68		麦ご	米	63.							Ĵ	米	68							* *		68					
は					,,		Н	•大豆	9	ゆかり	1		は	おおむ	ජ් 4.8	35	-	-		+		はん			\dashv			+		ーは ん	<u> </u>	\rightarrow		-	_			
に鶏肉	25.5 鶏肉				1				は		+		酢	豚肉	29.	75 豚肉				+		さ	さば	さば	_			\Box			焼きちく	わ1本	25	t	焼きちくわ1	1本 2	5	
こにんに	こく 0.21								- h				豚	にんに	(0.2	21						ば	(切身)1切	50						_	小麦粉		65 小麦	- <	片栗粉	7.6	5	
にしょう									乳.					しょうが		1						の								しわ	てん茶	0	.23		てん茶	0.2		
こカレー			_		1				小	\vdash	_		1		_	小麦・大豆	豆	⊢		_		ねば	A 40 = 611	-						(0)	なたね抹茶		3.4	- O.	なたね油	_		
チにしょ	う 0.01 0.09		+		1				友 X	\vdash	-		-	食塩 片栗粉	6.2		-	⊢		+			魚卵にご注 日本酒	E意くたこ 1.53	۱,						抹茶 食塩		.09	- \ \ \	食塩	0.0		
\ .	*iいも 42.5				寿	アスパラガス	5.1		\sim		+		1	カ未初なたね			-	⊢		+				2.04						茶	艮塩		.09	奔	大 長塩	0.0	9	
カ玉ねる						鶏肉	-	鶏肉	ш		+		1	玉ねぎ			1	⊢		+				1.53 大豆						一揚	<u> </u>	-		カ				-
してにんじ					菜	じゃがいも			1					にんじん	_	75								3.4 大豆						17				— 년 년	⊃ ⊒			
_	カレー 13.6					玉ねぎ	34								マン 6	.8								1.62										(-	ř .			
	ようゆ 0.85 小麦·大豆	4				キャベツ	21.25		ш	\vdash				にんに			_	_						2.04						_								
なたれ	a油 0.17					にんじん パセリ	17		1	\vdash			1		ヤップ 4.6		-	⊢		-			三温糖	1.36				+		4					<u> </u>			
Lz w+i	由漬 6.8		+			チキンブイヨン	4 25	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	1	\vdash	+		1	米酢 三温糖	0.9		-	⊢		+		1+	豆腐 小	85 大豆	┥			+		-		+			え			
	ベツ 22.95				3	l	0.8	大明 1八	ш	\vdash			1			9 小麦·大豆	豆	-		+				2.55 大豆	-			+		-		-+						
ンにんじ	こん 4.25		$\neg \vdash$		1	薄口しょうゆ		小麦·大豆			+		1			.6 鶏肉				+		ち	大根	17	\dashv			\Box			豆腐	小	17 大豆	T		\dashv		
風コーン					1	食塩	0.43							片栗粉										12.75						t	鶏肉		0.2 鶏肉					
	ようゆ 1.11 小麦・大豆				1	こしょう	0.01						1	ごま油		3 ごま	_	_					ごぼう	8.5							ごぼう		95	4				
世に	ようゆ 0.08 小麦·大豆		\perp		1	なたね油	0.17		-		_		-	食塩	0.0	09	-	⊢-		_			えのきたけ		_			\square		<u>ر</u> کا ا	大根にんじ		17	-				
ラレモン上白料	レ果汁 1.11 糖 0.11		+		1		\vdash			\vdash	+		由	鶏肉	19	75 鶏肉		-	-+	+			突こんにゃく 青ねぎ	2.55	\dashv	\vdash		+		- J	青ねぎ	<u>v</u>	55 55	-11		+		
ダーなたれ	3.油 0.02		+		1		\forall				+			玉ねぎ		17				+			削り節	1.7				+		ŧ	しめじ	4	25					-
			\top		ッ	ツナ水煮	5.95				+		ス	緑豆も		75				+		1	薄口しょうゆ	1.96 小麦・						Ų	削り節	i	1.7			\top		
						キャベツ	17][小松菜		.8							濃口しょうゆ		大豆					;†		_	85 小麦·大豆	豆				
いしょ	~m		\perp			きゅうり	12.75			\vdash	\perp		Į٦	にんじん		.5	_	_		\perp				1.28				$ \cdot $		_	食塩		.34	4		\perp		
ち がおれ だリー	,``		_		∃ #	にんじん /ンエッグマヨネーズ	4.25		-	\vdash			-	干し椎				⊢		\perp			食塩	0.21	\dashv			+		4	日本酒	1 0.	.43	-		_		
ー ゼリー	_ 50				12	ノンエック マヨネース	2.72			1			1	海口しよ	ファリ 2.3	88 小麦·大豆	₩.	1				ı	1		- 1			1		1	1							

食塩 0.24 日本酒 0.43

なたね油 0.26

こしよう 0.01 チキンブイヨン 4.25 鶏肉 ごま油 0.26 ごま 青ねぎ 2.55

令和3年度 4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



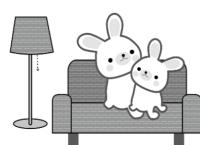
く保護者の皆さまへ>

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、 伝えください。

当日の対応内容をお子様にお



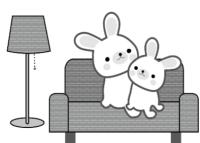
アレルゲン表記欄の「卵、乳、小麦、えび、かに」 について、色分け表記をしたアレルギー詳細献立表、 年間・月間使用食品配合表を木津川市のホームページ に掲載しております。

【検索場所】

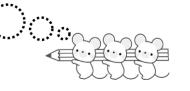
木津川市ホーム → 暮らす → □ 教育・生涯学 習 → 学校給食センター → □ 食物アレルギー対 応給食

[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 Jくお願いいたします*。*



- ☆ 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。

- *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

※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。