

A 令和3年度 5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>1/3から3/3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	園	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。

園名	幼稚園	年中・年長	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。	園長宛て 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。

5月6日(木曜)				5月7日(金曜)				5月11日(火曜)				5月13日(木曜)											
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							
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				
ミルクパン		50	乳・小麦	代替:ごはん	米	68		ごはん	米	68		コッペパン	代替:ごはん	米	68		代替:ごはん	米	68				
チキンとポテトのカレー炒め	鶏肉 29.75 じゃがいも 25.5 玉ねぎ 8.5 にんじん 8.5 さやいんげん 4.25 食塩 0.26 カレー粉 0.34 ウスターソース 0.68 トマトケチャップ 2.21 なたね油 0.17 こしょう 0.01			ハッシュドビーフ	牛肉 21.25 赤ワイン 0.85 にんにく 0.26 玉ねぎ 59.5 にんじん 1.7 しめじ 5.1 ハヤシルウ 12.75 トマトケチャップ 4.25 ウスターソース 0.85 グリーンピース 4.25 濃口しょうゆ 0.77 食塩 0.09 こしょう 0.02 なたね油 0.17			鶏肉と春野菜のレモン炒め	鶏肉 29.75 キャベツ 21.25 にんじん 5.95 玉ねぎ 12.75 アスパラガス 4.25 濃口しょうゆ 1.53 レモン果汁 0.6 食塩 0.14 日本酒 0.26 なたね油 0.13 こしょう 0.01 片栗粉 0.43			キャベツのクリーム煮	鶏肉 21.25 ベーコン 6.8 キャベツ 21.25 玉ねぎ 18.7 じゃがいも 17 にんじん 8.5 パセリ 0.6 小麦粉 3.4 有塩バター 3.4 牛乳 21.25 脱脂粉乳 0.85 食塩 0.68 こしょう 0.01 白ワイン 0.43 なたね油 0.34			カミカミ海藻サラダ	鶏肉 21.25 ベーコン 6.8 キャベツ 21.25 玉ねぎ 18.7 じゃがいも 17 にんじん 8.5 パセリ 0.6 小麦粉 3.4 有塩バター 3.4 牛乳 21.25 脱脂粉乳 0.85 食塩 0.68 こしょう 0.01 白ワイン 0.43 なたね油 0.34						
キャベツとコーンのスープ	キャベツ 12.75 玉ねぎ 12.75 にんじん 10.2 コーン 8.5 じゃがいも 12.75 パセリ 2.55 チキンブイヨン 4.25 薄口しょうゆ 2.38 食塩 0.26 こしょう 0.01 日本酒 0.43			カラフルサラダ	ツナ油漬 6.8 キャベツ 1.7 きゅうり 8.5 にんじん 4.25 コーン 4.25 濃口しょうゆ 1.36 米酢 1.19 上白糖 0.26 なたね油 0.11			沢煮椀	豚肉 12.75 突こんにやく 8.5 ごぼう 11.05 大根 1.7 にんじん 8.5 青ねぎ 2.55 薄口しょうゆ 2.38 食塩 0.24 こしょう 0.02 削り節 1.7 日本酒 0.43			カミカミ海藻サラダ	切干大根 2.55 蓬わかめ(乾) 0.6 ひじき(乾) 0.34 きゅうり 8.5 ツナ油漬 8.5 にんじん 4.25 濃口しょうゆ 1.62 薄口しょうゆ 0.17 米酢 1.11 上白糖 0.68 オリーブオイル 0.43										



園から提示された期日までに、必ずご提出ください。
提出後に記入漏れなどがあった場合、再提出となりますので、ご注意ください。

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います。

【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。

A 令和3年度 5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

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

<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。

5月27日(木曜)				5月28日(金曜)			
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	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
黒糖パン				ひじきごはん			
鶏肉と大豆のトマト煮				鶏肉の塩こうじ焼き			
さっぱりツナサラダ				玉ねぎのみそ汁			
黒糖パン	黒糖パン	50	乳・小麦	ひじきごはん	米	63.75	
					薄口しょうゆ	1.79	小麦・大豆
					食塩	0.08	
					だし昆布	0.09	
					鶏肉	8.5	鶏肉
					ひじき(乾)	1.28	
					にんじん	8.5	
					濃口しょうゆ	1.53	小麦・大豆
					三温糖	0.44	
					みりん	0.26	
					日本酒	0.17	
					なたね油	0.17	
					食塩	0.06	
					削り節	0.38	
鶏肉と大豆のトマト煮	大豆水煮	12.75	大豆	鶏肉の塩こうじ焼き	鶏肉	50	鶏肉
	鶏肉	25.5	鶏肉		食塩	0.09	
	ベーコン	6.8	豚肉		塩こうじ	4.25	
	じゃがいも	34					
	玉ねぎ	38.25					
	にんじん	12.75					
	ズッキーニ	8.5					
	トマトケチャップ	10.2					
	赤ワイン	0.98					
	ウスターソース	1.02					
	食塩	0.43					
	三温糖	0.34					
	なたね油	0.34					
	こしょう	0.01					
さっぱりツナサラダ	ツナ油漬	6.8		玉ねぎのみそ汁	わかめ(乾)	0.26	
	キャベツ	25.5			油揚げ	8.5	大豆
	にんじん	4.25			玉ねぎ	29.75	
	きゅうり	8.5			緑豆もやし	8.5	
	薄口しょうゆ	0.94	小麦・大豆		にんじん	8.5	
	濃口しょうゆ	0.06	小麦・大豆		青ねぎ	2.55	
	レモン果汁	0.85			信州みそ	3.06	大豆
	上白糖	0.09			赤みそ	3.06	大豆
	なたね油	0.43			削り節	1.7	
	食塩	0.07					

除去食・代替食について



除去食

アレルギーが投入される前に、通常食からアレルギー給食分を採取します。採取後は、アレルギー室で味を整えて仕上げます。



代替食

取り除いたアレルギーの代わりにする食材や調味料を加えて、調理します。

(例) 献立名「親子丼の具」⇒ 除去食「鶏丼の具」(卵×)

(例) 献立名「パン」⇒ 代替食「ごはん」(乳・小麦×)



おなじみのアレルギー対応食であっても、よりおいしいアレルギー給食を提供できるよう、試作や検討を重ねています！

小麦粉の代わりに米粉や片栗粉等で揚げたちくわ

★ 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)までお問い合わせください。