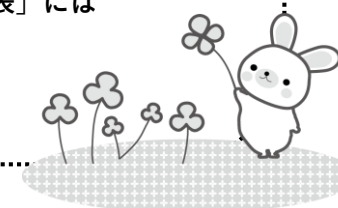


令和3年度5月 月間使用食品配合表

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
12日 (水曜)	日向夏ゼリー 50g/個	ひゅうがなつ果汁(還元)21.0 ぶどう糖8.0 果糖ぶ どう糖液糖6.0 果糖4.0 砂糖3.0 水55.1 ゲル化剤 0.9 加工デンプン0.8 乳酸Ca0.8 酸味料0.3 香料 0.1 ビタミンCΦ クエン酸鉄Na(0.020)Φ							小麦・卵・乳成分	

～お知らせ～

- ・月間使用食品配合表には、その月の献立で使用する調味料や加工食品等の食材のアレルゲンや配合割合を記載します。
- ・アレルギー詳細献立表でアレルギー対応を決める際に、食品の配合内容をご確認いただく必要がありますので、必ず「月間使用食品配合表」と「令和3年度 年間使用食品配合表」を合わせてご確認ください。
- ・「令和3年度 年間使用食品配合表」に記載されている食材は、「月間使用食品配合表」には記載されませんので、ご注意ください。



※ 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。

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3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)

令和3年度 5月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立第二学校給食センター

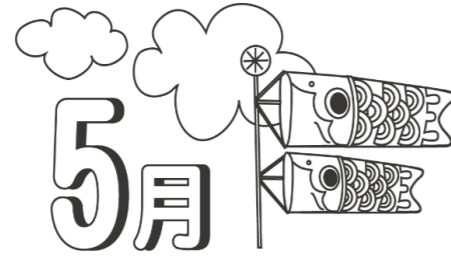
<確認欄>1/5から5/5ページまでの全ての献立確認後、ここに押印(サイン不可)をお願いします。

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	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。



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。

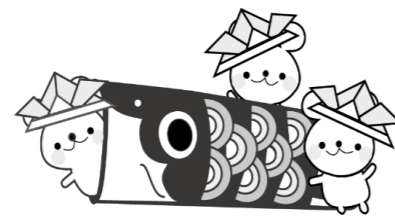
【検索場所】

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。

学校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。



5月6日(不曜)				5月7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	代替:ごはん(乳・小麦×)			麦ごはん			
チキンとポテトのカレー炒め				ハッシュドビーフ			
キャベツとコーンのスープ				カラフルサラダ			
牛乳				牛乳			
ミルクパン	60	小麦		麦ごはん	70		
チキンとポテトのカレー炒め	鶏肉 35			ハッシュドビーフ	牛肉 25		
キャベツとコーンのスープ	キャベツ 15			カラフルサラダ	ツナ油漬 8		
	玉ねぎ 15				キャベツ 20		
	にんじん 12				きゅうり 10		
	コーン 10				にんじん 5		
	じゃがいも 15				コーン 5		
	パセリ 3				濃口しょうゆ 1.6	小麦・大豆	
	チキンフイオン 5	鶏肉			米酢 1.4		
	薄口しょうゆ 2.8	小麦・大豆			上白糖 0.3		
	食塩 0.3				なたね油 0.13		
	こしょう 0.01						
	日本酒 0.5						

令和3年度 5月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立第二学校給食センター

<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。

5月10日(月曜)				5月11日(火曜)				5月12日(水曜)				5月13日(木曜)				5月14日(金曜)							
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	
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
ごはん		80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		えんどうごはん			
豆腐の中華煮	豆腐 大豆	60		鶏肉と春野菜のレモン炒め	鶏肉 鶏肉	35		じゃがいものそぼろ煮	鶏ひき肉 鶏肉	25		コッペパン	コッペパン	60	乳・小麦	えんどうごはん	米	70		かつおの竜田揚げ			
もやしのナムル	緑豆もやし 35 にんじん 5 小松菜 5 白すりごま 0.5 米酢 0.5 濃口しょうゆ 0.4 ごま油 0.3 食塩 0.28			沢煮椀	豚肉 15 突こんにゃく 10 ごぼう 13 大根 20 にんじん 10 青ねぎ 3 薄口しょうゆ 2.8 食塩 0.28 ごしょう 0.02 削り節 2 日本酒 0.5			ささみの辛味和え	ササミフレーク 15 マロニー 3.5 きゅうり 17 にんじん 6 わかめ(乾) 0.8 からし粉 0.07 濃口しょうゆ 2.5 上白糖 1 米酢 2 ごま油 0.3 ごま			キャベツのクリーム煮	キャベツ 25 玉ねぎ 22 じゃがいも 20 にんじん 10 パセリ 0.7 小麦粉 4 有塩バター 4 牛乳 25 脱脂粉乳 1 食塩 0.8 ごしょう 0.01 白ワイン 0.5 なたね油 0.4			豆腐とわかめのみそ汁	豆腐 小 20 油揚げ 8 玉ねぎ 20 にんじん 10 青ねぎ 3 わかめ(乾) 0.4 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2						

☆ 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、第二学校給食センター(Tel:0774-76-0031、Fax:0774-76-0032)までお問い合わせください。

令和3年度 5月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立第二学校給食センター

* 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。

5月17日(月曜)				5月18日(火曜)				5月19日(水曜)				5月20日(木曜)				5月21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	小麦	80		山菜ごはん	米	70		
カミカミ豚キムチ	豚肉	30		親子丼の具	鶏肉	35		揚げ鶏の梅しょうゆだれ	鶏肉	50		ベーコンのスープ煮			鮭のみりん焼き	鶏肉	10			
春雨スープ	豚肉	10		小松菜ともやしののり酢和え	小松菜	15		高野豆腐とじゃがいものみそ汁	高野豆腐	4		コールスロー			なめこ汁	豆腐	18			
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳		牛乳	牛乳				
カミカミ豚キムチ	豚肉	30		親子丼の具	鶏肉	35		揚げ鶏の梅しょうゆだれ	鶏肉	50		ベーコンのスープ煮			鮭のみりん焼き	鶏肉	10			
春雨スープ	豚肉	10		小松菜ともやしののり酢和え	小松菜	15		高野豆腐とじゃがいものみそ汁	高野豆腐	4		コールスロー			なめこ汁	豆腐	18			
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳		牛乳	牛乳				

令和3年度 5月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立第二学校給食センター

* 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。

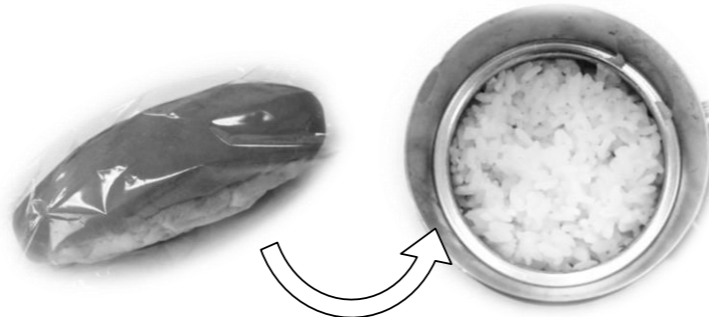
5月31日(月曜)			
通常食		除去食・代替食	
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー
ごはん	米	80	
豚肉とじゃがいものごま煮	豚肉 焼きちくわ じゃがいも 玉ねぎ にんじん さやいんげん	25 10 50 50 15 6	豚肉
きゅうりとわかめの酢の物	白いきりごま 三温糖 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ なたね油 削り節 日本酒 白すりごま	1.5 1.5 2 2 0.2 1.5 0.5 1	ごま
牛乳			
きゅうり	きゅうり	30	
わかめ(乾)	わかめ(乾)	0.5	
しらす干し	しらす干し	2	
白いきりごま	白いきりごま	0.8	ごま
白すりごま	白すりごま	0.5	ごま
米酢	米酢	2.3	
濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆
上白糖	上白糖	1.2	

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。

(例) 献立名「親子丼の具」⇒ 除去食「鶏丼の具」(卵×)



<代替食>
取り除いたアレルギーの代わりになる食材や調味料を加えて、調理します。

(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

