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(%)	興	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)	50g/個	ひゆうがなつ果汁(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 加エデンプン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)

給食センター

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	町川 ます 除井	食。	7 うずら卵)	到小	ま ラバ	かにっのみの	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。	
アレルゲン	卵 ・ 乳 (鶏卵・うずら卵)	・小麦・	えび・	かに	の他 ルゲン		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。



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。



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います。

【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、毎月変更します。

<u>\1</u>	ロ及いぶ凶	C'd	る食品に二				\ /=	<u>ک</u> ار،						===:		
l			5月6日				-					5月7日	(金	:曜)	_	
	通常	常食		ß	余去	食·代替	食	記入欄		通常	常食		R	法食·代替	食	記入欄
<u> </u>						はん	~	H=1 - 11/17	_						-	H=1 11117
IΞJ	レクパン					麦×)			麦	ごはん						
<u> </u>				(31).th	友 ^)										
۱4	+ > 1.4°		•						١,	ッシュドビ	`—	フ				
	キンとポラ	アト	()						•	// _		_				
ارد ا	レー炒め			l					Ť		- 4	,				
'``ا	1,500			l					M.	ラフルサラ	フツ					
-																
+	ャベツと			l												
			•	l												
l⊐·	ーンのス-	ーフ	ブ	l												
		-		l												
,,									-1	-SI						
牛	乳			l					牛	乳						
_	, ∡ ,	4.				松丰公	783	.		, <u>z</u> ,	4.			10十二	783	2.00
L.	通常	_				除去食		9 艮		通常				除去食		5 艮
捕	食品名及び	1人	71 11 15	献	食	品名及び	1人	71 11 15	献	食品名及び	1人	71 11 15	献	食品名及び	1人 分量	71 11 45
立	調味料名		アレルゲン		10	味料名	分量	アレルゲン	立	調味料名	分量	アレルゲン	立	調味料名		アレルゲン
名		g		名			g		名		g		名		g	
lΞ	ミルクパン	60	乳•小麦	ľJ	米		80		麦	米	70					
ル				は	_				ڗٛ	おおむぎ	10					
				ん	⊢		_			2020 C	10				\vdash	
ク				~	L				は							
パ				乳	Н				ん							
					<u> </u>				ı, o						\vdash	
レ				/]\	L											
ı				麦	Н											
ı				×	<u> </u>										\vdash	
ı					L											
ェ	鶏肉		鶏肉		_					牛肉		牛肉				
		35									25	十四				
キ	じゃがいも	30							ッ	赤ワイン	1					
					⊢										-	
ト	玉ねぎ	10							1	にんにく	0.3					
٤	にんじん	10							ュ	玉ねぎ	70					
ポ					⊢				۴							
	さやいんげん	5								にんじん	20					
テ	食塩	0.3							ビ	しめじ	6					
١		_			⊢						_					
	カレ一粉	0.4								ハヤシルウ	15					
の	ウスターソース	0.8							フ	トマトケチャップ	5					
カ					⊢										-	
	トマトケチャップ	2.6								ウスターソース	1					
ᆝᆝ	なたね油	0.2								グリンピース	5					
П		_			⊢											
炒	こしょう	0.01								濃口しょうゆ	0.9	小麦·大豆				
										食塩	0.1					
め					⊢						_				-	
l										こしょう	0.02					
ı										なたね油	0.2					
⊢	L				-					・ひ/~10/田	0.2				\vdash	
キ	ベーコン	8	豚肉		L											
	キャベツ	15							ታ	ツナ油漬	8				П	
		_			⊢		-				_				\vdash	
ベ	玉ねぎ	15			L					キャベツ	20					
ッ	にんじん	12							フ	きゅうり	10					
					⊢										\vdash	
٤	コーン	10			L					にんじん	5					
ᆛ	じゃがいも	15							サ	コーン	5					
П	01.11	_			\vdash										\vdash	
Ľ	パセリ	3			L				ر ا	濃口しょうゆ	1.6	小麦•大豆				
ノ	チキンブイヨン	5	鶏肉						ダ	米酢	1.4				П	
の		_			\vdash		_								\vdash	
1 7	薄口しょうゆ	2.8	小麦·大豆		L		L			上白糖	0.3	<u> </u>			L	
スー	食塩	0.3			Г					なたね油	0.13					
П					⊢					⊘/ 2-10/Щ	0.10				\vdash	
プ	こしょう	0.01			L										L	
」	日本酒	0.5														
ı	7.7./0	3.0			\vdash										\vdash	
ı					L											
ı																
ı					⊢										\vdash	
ı					L											
ı																
ı		_			\vdash										\vdash	
ı					L											
ı															П	
		1	1		1		1	I			1			l	1	

<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

(ED)

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「〇」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「〇」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、大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。

		どちらも食く	いられない場合は、太枠の記入欄	闌へ弁当持参「弁」、欠食「ク	欠」のいずれかを必ず記入し、	通常食、除去食・	代替食の耐	式立名及び原因となる食品に二 	重線を引いてくだ	さい。		7 / A 1993
5月10日 通常食	コ(月 曜) 除去食・代替食	=□ 7 +四	5月11日(火 通常食	火曜 <i>)</i> 除去食·代替食 記入欄	5月12日 通常食	(水曜) 除去食·代替食	=== 1 + B B	5月13日 通常食	(不曜) 除去食·代替食	=□ 1 Щ	5月14日 通常食	は (金 曜) 除去食・代替食
ごはん	你女女'八省民	記入伽	ごはん		ごはん	陈女女"八百女	記入作制	722000	代替:ごはん	1	_{通常長} えんどうごはん	「「「「「「「「」」「「「」」「「」「「」」「「」」「「」」「「」」「「」」
豆腐の中華煮					じゃがいものそぼろ煮			1	(乳·小麦×) 代替:キャベツ		かつおの竜田揚げ	
もやしのナムル			鶏肉と春野菜の レモン炒め		ささみの辛味和え			1 T (1 Z)	のコンソメ煮 (乳・小麦×)			
0 (007) = //			沢煮椀		日向夏ゼリー			カミカミ海藻サラダ	(10 4.4.4.)		豆腐とわかめの みそ汁	
牛乳			牛乳		牛乳			牛乳			牛乳	
通常食	除去食·代替		通常食	除去食·代替食	通常食	除去食·代	透食	通常食	除去食·代		通常食	除去食·代替食
献食品名及び「人」フリルだ。	献食品名及び「人	アレルゲン	献食品名及び「人」フレルド、「献	食品名及び「人」フェルだ。	献 404744 1人	献 4月4月41 1人	アレルゲン	計 ()	献 食品名及び 1人	アレルゲン	献食品名及び「人」	献食品名及び「人」」
名 g	名調味料名。	101013	名 g 名	調味料名 g アレルケン	名 g	立 調味料名 g	7070	名 g	コ 調味料名 g g	7070	立名 調味料名 分量 g え 米 70	コ 調味料名 g アレルケン
ご 米 80			1 米 80 1		ご * 80 bt 1 bt			コ コッペパン 60 乳・小麦 ツ	t ** 80	1	え 木 70 ん グリンピース 10	
<i>λ</i>			λ		λ			~	6		ど 日本酒 0.8	
豆 豆腐 大 60 大豆			鶏 鶏肉 35 鶏肉		じ 鶏ひき肉 25 鶏肉			パ	乳		う 食塩 0.8	
腐 鶏ひき肉 25 鶏肉			肉 キャベツ 25		や じゃがいも 50				/\		ご だし昆布 0.1	
の にんじん 15			と にんじん 7		が さつま揚げ 10				麦 ×		は	
中 たけのこ水煮 13			春 玉ねぎ 15		い 玉ねぎ 45						~	
華 玉ねぎ 40 A			野 アスパラガス 5		もにんじん 20					鶏肉		
煮 (cb 5			采 濃口しょうゆ 1.8 小麦・大豆 の 1.7 × 男 1.8 -		の 突こんにゃく 20 そ だいい 2 つ				•	豚肉	h hab	
しょうが 0.4 にんにく 0.4			い レモン果汁 0.7 食塩 0.17		で グリンピース 5 ぼ しょうが 1.2				ベ キャベツ 25 ツ 玉ねぎ 22		か かつお つ (切身)1切	
濃口しょうゆ 2.5 <u>小麦・大豆</u>			モ 日本酒 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3 0.3		ろ 濃口しょうゆ 3 小麦・大豆				ツ <u>エねさ 22</u> の じゃがいも 20		お 小学校 50	
薄口しょうゆ 2 小麦・大豆			ン なたね油 0.15		オ 薄口しょうゆ 2 小麦・大豆			ク にんじん 10	したい 20		の 中学校 60	
三温糖 1.5			炒 こしょう 0.01		三温糖 1.5			リパセリ 0.7	パセリ 0.7		竜・魚卵にご注意ください。	
チキンブイヨン 5 鶏肉			片栗粉 0.5		日本酒 0.6			小麦粉 4 小麦	2/12/ "		田 しょうが 1.5	
片栗粉 2			71303		食塩 0.14			ム 有塩バター 4 乳			田 しょうが 1.5 揚 濃ロしょうゆ 3 小麦・大豆	
ごま油 0.5			沢 豚肉 15 豚肉		削り節 2			者 牛乳 25 乳	*		げ みりん 2	
日本酒 0.5			煮 突こんにゃく 10					脱脂粉乳 1 乳	急 一		日本酒 1	
			椀 ごぼう 13					食塩 0.8	食塩 0.8		片栗粉 10	
も 緑豆もやし 35			大根 20		さ ササミフレーク 15 鶏肉			こしょう 0.01	こしょう 0.01		なたね油 5	
や にんじん 5			にんじん 10		さ マロニー 3.5			白ワイン 0.5	カワイン 0.5			
し 小松菜 5			青ねぎ 3		み きゅうり 17			なたね油 0.4	小 なたね油 0.4			
の 白すりごま 0.5 ごま			薄口しょうゆ 2.8 <u>小麦・大豆</u>		の にんじん 6					鶏肉•豚肉		
ナ 白いりごま 0.3 ごま			食塩 0.28		辛 わかめ(乾) 0.8				へ 濃口しょうゆ 3	小麦·大豆	豆 豆腐 小 20 大豆	
ム 米酢 0.5			こしょう 0.02		味 からし粉 0.07						腐油揚げ 8 大豆	
ル 濃口しょうゆ 0.4 小麦・大豆			削り節 2		和 濃口しょうゆ 2.5 小麦・大豆			力 切干大根 3			と 玉ねぎ 20	
ごま油 0.3 ごま			日本酒 0.5		た 上白糖 1			ミ 茎わかめ(乾) 0.7			わ にんじん 10	
食塩 0.28					米酢 2			カ ひじき(乾) 0.4			か 青ねぎ 3	
					ごま油 0.3 ごま			こ きゅうり 10			の 信州みそ 3.6 大豆	
								海 ツナ油漬 10		1	<i>σ</i> ≻ +	
					日 日向夏 50			藻 にんじん 5 サ # DL 13 to 15 ままま			か 赤みそ 3.6 大豆 消り節 2	
					向 ゼリー 夏 1個			サ 濃ロしょうゆ 1.9 小麦・大豆 薄口しょうゆ 0.2 小麦・大豆			汁 門り即 2	
					を			ダ				
					ارآ ا			大野 1.3 上白糖 0.8				
								上口稲 0.8 オリーブオイル 0.5				
								4 7 24 17V U.5		-		
								1				
								1				
											1 1 1	

[☆] 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。

<お知らせ>

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。

[☆] 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、パナナ、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。

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					
ノシュエ	[D. 1) 予労会が会ぶとれて担合は 予労会のおうタに支持[のけ		・タの引きがもんし	ず 一壬伯	ナコリンテノギキい	のほどやれるかとれない担合は	ほどのおうなながら口し	- フヘロルーモ幼ナ!	吟+今 少井今の井六々に

〈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。

		日(月曜)				5月18	日()	と曜)					月19日(5月20	日(木	曜)				5月21日	日(金曜)		
	常食	除去食·代	替食			常食	R	徐去食·代替食	記入欄		通常食	È	_	除去	食·代替食	記入欄	_		常食	将数	法食・代替食 :ごはん	記入欄	١.,	通常食		除去食	代替食	記入欄
ごはん				Ġ	ごはん					ごは	まん						呀	ま付けパン		(乳	·小麦×)		山道	菜ごはん				
カミカミ豚キ	-ムチ				<u>-</u>	_	R全:	去:鶏丼の具		揚(-	 手鶏の						_	ベーコンの					鮭(のみりん焼き	÷.			
 春雨スープ	1				親子丼の具	Į	(4	BX)		梅し	, ෴り ,ょうゆだれ	ı						ープ煮					+:x	 めこ汁				
							-		1		-					-	-						70.0	<i>,,</i> ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,				+
					小松菜とも	やしの					野豆腐と						E	Iールスロ·										
				(のり酢和え					じゃ	がいものみ	みそぇ	+															
 牛乳					牛乳		1			牛孚	i						4	 -乳					牛乳	到				
	常食	除去	食·代替食			常食	Н	除去食·代	瑟食	T#	通常食	<u> </u>			除去食・	件基合	┩		常食		除去食·什	瑟食	T-1	通常食		R ²	法食·代	作誌食
献食品名及び			. 1 1			1 1	献	114	T	献	食品名及び 八点			献食		IVE B I人 注 アレルゲ	前	食品名及び	T. T	献		ı I	献		アレルゲン	+±		人 量 アレルク
立 調味料名	1人 分量 g アレルゲン	コ 調味料名	が 分量 アレ	ノルケン	献 食品名及び 立 調味料名	分量 g アレルケン	2 名	調味料名	アレルゲン	名	調味料名 g	量プレ	ルゲン	名	品名及び 調味料名	計量 アレルケ g	ンコ名	調味料名	分量 アレルケン g	立名	調味料名	量 アレルゲン :	名	g g	アレルケン	当場	料名	量 アレルク
ご 米	80				ご 米	80				ごき	₭ 8	30					呀	味付けパン	60 乳•小麦	Ľ,	*	30	山山	米 70				
な ん					T		-			はん		+-	_	Н			— ſī			ん ん				薄口しょうゆ 1.8	小麦·大豆	-		
	00 BZ (\$1				~ 親 鶏肉	0.5 殖内	页白	91000000000000000000000000000000000000	- 殖内	\t\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\	泊内	鶏肉	_	-			-1;	8				-	1+	食塩 0.14 だし昆布 0.07				
カ 豚肉 ごぼう	30 豚肉				祝 <u>海 </u>	35 鶏肉	海 士	鶏肉 3:	5 鶏肉	揚ぇ げ ₁	切	海闪		⊩	-		ď১	; 		乳			\(\hat{\lambda}\)		大豆			+
カにんじん	8				片にんじん	25 913	1 0	にんじん 1	5	1/ 1	ップ 小学校 5	50	- 1	-			\dashv			小				山菜ミックス 15	八立			+
ミ 玉ねぎ	15				の えのきたけ	. 8		えのきたけ	8	鶏の	山学校 6		- 1	-			1			麦				にんじん 10				_
す 白菜キムチ	15				具玉ねぎ	50		玉ねぎ 5	0	梅』	食塩 0.1	_	_				1			Û				みりん 1				
たけのこ水煮					みつば	3		みつば	3	L	日本酒	1	_				^	ベーコン	20 豚肉					濃口しょうゆ 0.7	小麦·大豆			
上青ねぎ	3				三温糖	0.7	×	三温糖 0.	7		こしょう 0.03)2					_ I	鶏肉	10 鶏肉	1 1				薄口しょうゆ 0.3				
ナ食塩	0.1				日本酒	1	\sim	日本酒	1		十栗粉	6					_]=	じゃがいも	50					日本酒 0.3				
	0.15 ごま				濃口しょうゆ				小麦•大豆		なたね油	5						にんじん	15					食塩 0.28				
にんにく	0.2				薄口しょうゆ	4 小麦・大豆			4 小麦•大豆		毎肉ペースト 2.			_				玉ねぎ	55					三温糖 0.14				
しょうが	0.2				みりん	1.5	Ł	みりん 1.5	5			3 小麦	*大豆				Jî	小松菜	8					なたね油 0.1				
日本酒	0.3				削り節	2	1	削り節	2		みりん	3	_	H			ز [-	チキンブイヨン	1				┨├					
三温糖	1				片栗粉	1	-	片栗粉	1		日本酒 2.	.5	_	⊩			煮	食塩薄口しょうゆ	0.4				#± .	さけ(切身)	+ 14			
辰口しようゆ	1.5 小麦•大豆					10		-		┨╞	三温糖	2		-			-	濃口しょうゆ	1 小麦·大豆	1			(の)		さけ			
春 豚肉	10 豚肉				公 小松菜	15	Н	\vdash		┨├		+	_	-	-		-	こしょう	0.01	1			み	小学校 50				+
雨 白菜	20				菜緑豆もやし	20				┨├		+	_	Н			1	日本酒	0.1	1			ij					
ス緑豆もやし	15				とにんじん	5	1			1			_				1	なたね油	0.2	1 1			ん	魚卵にご注意く	ください。			+
玉ねぎ	15			:		1.68 小麦·大豆						4 大豆					1						焼	濃口しょうゆ 0.5				
プにんじん	10				や米酢	0.84				野じ	こゃがいも 2	20					ĪΞ	キャベツ	30				 き	みりん 6				
青ねぎ	3				白いりごま	0.7 ごま				豆豆	玉 ねぎ 25	25						コーン	6									
干し椎茸	0.3				刻みのり	0.5				腐に	こんじん 1							にんじん	5						大豆			
しょうが	0.3				1						つかめ(乾) 0.	.5	_				_ 2	チキンハム	5 鶏肉				め	鶏肉 10	鶏肉			
春雨	3				鲊———					しま		5		_			- ˈī		0.2					油揚げ 5	大豆			
チキンブイヨン					和			<u> </u>		LS F	引り引	3	_	_			┛'	ノンエッグ	3				T	玉ねぎ 20				
	1.26 小麦·大豆		+	:	え			<u> </u>			言州みそ 3.						4	マヨネーズ						にんじん 10				
食塩	0.7		+							+ #	赤みそ 3.	.6 大豆					4		0.15					なめこ水煮 10 青ねぎ 3				
こしょう ごま油	0.01 0.2 ごま							-		のト		+					\dashv	こしよう	0.01					育ねさ3信州みそ3.6	+ =	\blacksquare		_
なたね油	0.2 C &		++-							み		+	-		-		\dashv								<u> </u>			-
日本酒	0.5									み そ 汁		+	\dashv		-		\dashv							削り節 2	<u> </u>			
H-T-1/D	2.0		++-			+ +				/† -		+					1						1 ľ	1117201				+
						+ +		 		1		+					1					+	1					+
	 				—	+ +	1	\vdash	+	1 ⊢		+	_			_	-1	H	 	1		+	1 ⊦					+

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「〇」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「〇」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。

i	3 FI Z41	日(月曜)		1 5月25	日(火曜)	5月26日	(水曜)		5月27日	(木曜)		5月28日	1(金曜)	
	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	通常食	除去食·代替食	記入根
ごはん				ごはん(少なめ)		ごはん			黒糖パン	代替:ごはん (乳・小麦×)		ひじきごはん		
トイコーロ	_			カレーうどん	代替:米麺のカレー うどん(小麦×)	あじの南蛮漬け			鶏肉と大豆の	(40 dr& \)		鶏肉の		
ラスープ	,		1		7C/L(1)/2 ^)	田舎みそ汁			トマト煮			塩こうじ焼き		
				キャベツの		田古のて川			<u> </u>					
				おかか和え					さっぱりツナサラダ			玉ねぎのみそ汁		
-乳				牛乳		牛乳			牛乳			牛乳		
	常食	除去食・作	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	
食品名及び 調味料名	分量アレルゲン	献 食品名及び 1.分 調味料名 。	量アレルゲン	献 食品名及び 1人 立 調味料名 分量 アレルゲン	献 食品名及び 1人 立 調味料名 2 アレルゲン	献 食品名及び 1人 分量 アレルゲン	献 食品名及び 1人 分量 調味料名 g	アレルゲン	献 食品名及び 1人 分量 アレルゲン	献 食品名及び 1人 分量 調味料名 2	アレルゲン	献 食品名及び 1人 分量 調味料名 2 アレルゲン	献 食品名及び 1人 分量 ア 調味料名 g	アレルケ
米	80	1	<u>'</u>	ゴ 米 65		ゴ 米 80	1		黒 黒糖パン 60 乳・小麦	ご 米 80		ひ 米 75	10	
				は		は			糖	ん		じ 薄口しょうゆ 2.1 小麦・大豆		
				<i>ا</i> لم		<i>λ</i>			パ	()		き 食塩 0.09		
豚肉	30 豚肉					あ あじ(切身)				礼		┗ だし昆布 0.1 ■		
食塩	0.1			少 5		じ 1切				小		は 鶏肉 10 鶏肉		
こしょう	0.01			なめ		の 小学校 50				麦 ×		ん ひじき(乾) 1.5		
キャベツ	30			8		中学校 60				<u> </u>		にんじん 10		
にんじん	15					蛮 魚卵にご注意ください。			鶏 大豆水煮 15 大豆			濃口しょうゆ 1.8 <u>小麦・大豆</u>		
にんにく	0.15					漬 <u>食塩</u> 0.2			肉 鶏肉 30 鶏肉			三温糖 0.52		
赤みそ	3.5 大豆					こしょう 0.01			と ベーコン 8 豚肉			みりん 0.3		
三温糖	1			力 うどん 50 小麦	米 ライスパスタ 25	日本酒 2.2			大 じゃがいも 40			日本酒 0.2		
日本酒	2.4			レ 牛肉 25 牛肉	麺 牛肉 25 牛肉	片栗粉 7.2			豆 玉ねぎ 45			なたね油 0.2		
ごま油	0.2 ごま			油揚げ 5 大豆	の 油揚げ 5 大豆	なたね油 4			の にんじん 15			食塩 0.07		
なたね油	0.15			う 玉ねぎ 45	カ 玉ねぎ 45	玉ねぎ 15			ト ズッキーニ 10			削り節 0.45		
片栗粉	0.3			と にんじん 10	ト にんじん 10	にんじん 6			トマトケチャップ 12					
=>/>.>*	_{0.5} 小麦・大豆 ・ごま			6 LØĽ 5	_ しめじ 5	青ねぎ 3			ト 赤ワイン 1.15					
アンメンシャ	/ ^{0.5} ·ごま			青ねぎ 5	7 青ねぎ 5	しょうが 0.33			1.2 ウスターソース 1.2			鶏 鶏肉 鶏肉		
コチジャン	0.05 大豆			やさいカレー 6.5	やさいカレー 6.5	日本酒 5.5			食塩 0.5			肉 1切		
				トマトケチャップ 1.5	ん トマトケチャップ 1.5	濃口しょうゆ 3.63 小麦・大豆			三温糖 0.4			の 小学校 50		
ベーコン	10 豚肉			ウスターソース 0.8	ウスターソース 0.8	三温糖 2.2			なたね油 0.4			こ 中学校 60		
にら	10			濃口しょうゆ 1.3 小麦・大豆		米酢 2.7			こしょう 0.01			う 食塩 0.1		
玉ねぎ	30			食塩 0.7	友 食塩 0.7							じ 塩こうじ 5		
にんじん	15			カレ一粉 0.2	↑ カレ一粉 0.2							た		
えのきたけ	- 8			削り節 2	削り節 2				さ ツナ油漬 8			玉 わかめ(乾) 0.3		
緑豆もやし	. 15					田 白玉団子 20			つ キャベツ 30			ね 油揚げ 10 大豆		
薄口しょうり	1 小麦・大豆			キ キャベツ 25		舎 鶏肉 15 鶏肉			ぱ にんじん 5			ぎ 玉ねぎ 35		
食塩	1.5			ヤ 小松菜 4		み 油揚げ 6 大豆			り きゅうり 10			の 緑豆もやし 10		-
こしょう	0.01			べ にんじん 2.5		そ 大根 20			ツ 薄ロしょうゆ 1.1 小麦・大豆			7 1-11:1		
チキンブイヨ	ノ 5 鶏肉			ツ 濃ロしょうゆ 1.3 小麦・大豆		汁にんじん 10			ナ 濃ロしょうゆ 0.07 小麦・大豆			それぎょ		
ごま油	0.2 ごま			の 花かつお 0.7		えのきたけ 8			サレモン果汁 1			汁 信州みそ 3.6 大豆		
				お		青ねぎ 3			ラ 上白糖 0.1			赤みそ 3.6 大豆		
				か		信州みそ 3.6 大豆			ダ なたね油 0.5			削り節 2		
				か		赤みそ 3.6 大豆			食塩 0.08					
				和		削り節 2			1 ~ - 					
									1					
			1											
									1					

[☆] 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。

<お知らせ>

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。

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

[※]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。

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	<u> </u>		MAR NERGIA	(大河グロ、ノラ つグロノ、ナロ、	7・支、たい、ガーニ」のルグの大利心です。
	学校名	学校	年	組氏名	

く参考手順>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。

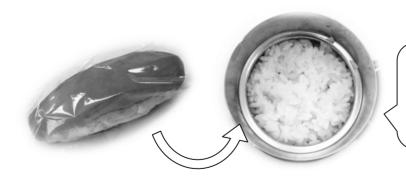
< 3	参考手順>	(1);	通常食が食 通常食及び	べら	れる場合!	ま、 :	通常食の南
		(S)	<u> </u>	1(F	曜)	その)	こりりも氏
	通常	常食	0,,0.,		法食·代替	食	記入欄
۱J	はん						
	肉と ゃがいもの	つこ	ま煮				
	ゅうりと かめの酢	の	物				
牛	乳						
	通常				除去食	_	替食
献立名	食品名及び 調味料名	1人 分量 g	アレルゲン	献立名	食品名及び 調味料名	1人 分量 g	アレルゲン
Ľ	米	80					
は							
ん							
豚	豚肉	25	豚肉				
肉	焼きちくわ	10					
ع	じゃがいも	50					
ع ٽا	玉ねぎ	50					
ゃ	ובאינ"אינו	15					
が	さやいんげん	6					
い	白いりごま	15	ごま				
ŧ	三温糖	1.5	- 6				
の	一価が 濃口しょうゆ		小麦·大豆				
۱	薄口しょうゆ		小麦·大豆				
ま			小友 人立				
煮	なたね油	0.2					
	削り節	1.5					
	日本酒	0.5					
	白すりごま	1	ごま				
き	きゅうり	30					
ゅ	わかめ(乾)	0.5					
う	しらす干し	2					
IJ	白いりごま	0.8	ごま				
۲	白すりごま	0.5	ごま				
わ	米酢	2.3					
か	濃口しょうゆ	1.5	小麦·大豆				
め	上白糖	1.2					
の		_					
酢							
の							
物							

除去食・代替食について



<除去食> アレルゲンが投入される前に、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> 取り除いたアレルゲン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