

## 令和3年度6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
11日 (金曜)	いわし(開き) 粉付	いわし94.00 馬鈴薯澱粉6.00							記載なし	
16日 (水曜)	みかん缶	みかん67.74 砂糖・ぶどう糖果糖液糖10.12 クエン酸0.15 糖転移ビタミンP0.01 水21.98							記載なし	
22日 (火曜)	かぼす果汁	(配合割合記載なし) かぼす果汁							記載なし	
28日 (月曜)	とんかつソース	野菜・果実(トマト、りんご、みかん、たまねぎ) 48.50 醸造酢22.2 砂糖22.10 食塩5.00 香 辛料0.10 増粘剤(加工でん粉、キタンサンガ ム)1.70 調味料(アミノ酸等(L-グルタミン酸 Na コハク酸Na))0.20 カラメル色素0.10 酸 味料(クエン酸)0.10 香辛料抽出物0.1未満 香料0.1未満						りんご	小麦、えび、オレン ジ、牛肉、ごま、大 豆、鶏肉、豚肉、もも	

### <アレルゲン表示について>

月間使用食品配合表やアレルギー詳細献立表には、義務表示7品目「卵、乳、小麦、えび、かに、そば・落花生」と推奨表示21品目「アーモンド・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」を表示しています。

義務・推奨表示28品目以外のアレルゲンについては、原料配合(%)をご確認ください。



※ 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。

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)

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

# 令和3年度 6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

保護者
(保護者氏名)

学校	給食センター	
	センター所長	担当栄養士

\* 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	学年組	年	組	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 (鶏卵・うずら卵)	卵・乳・小麦・えび・かに	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>

押印廃止に伴い、保護者印欄の押印が不要となります。

1/5から5/5ページまでの全ての献立確認後<確認欄>の保護者氏名欄にサインをお願いします。(学校、給食センターの欄は、空けておいてください。)



6月1日(火曜)				6月2日(水曜)				6月3日(木曜)				6月4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	
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		味付けパン	米	80	乳・小麦	ごはん	米	80	
ピリ辛豚みそ丼の具	豚肉	30	豚肉	鶏肉の一味焼き	鶏肉	50		ポークビーンズ	大豆	20		ししゃものカレー揚げ	ししゃも(丸ごと)	30	
チンゲンサイのスープ	チンゲンサイ	15		豆腐の赤だし	豆腐	30		ごぼうのごまマヨサラダ	ごぼう	10		豚汁	豚肉	15	豚肉
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳		
ごはん	米	80		ごはん	米	80		味付けパン	米	80	乳・小麦	ごはん	米	80	
ピリ辛豚みそ丼の具	豚肉	30	豚肉	鶏肉の一味焼き	鶏肉	50		ポークビーンズ	大豆	20		ししゃものカレー揚げ	ししゃも(丸ごと)	30	
チンゲンサイのスープ	チンゲンサイ	15		豆腐の赤だし	豆腐	30		ごぼうのごまマヨサラダ	ごぼう	10		豚汁	豚肉	15	豚肉
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳		

魚卵にご注意ください。

# 令和3年度 6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。

6月7日(月曜)				6月8日(火曜)				6月9日(水曜)				6月10日(木曜)				6月11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		ミルクパン	ミルクパン	60	乳・小麦	ごはん	米	80		
くじらのオーロラソース	くじら肉 50 しょうが 1 日本酒 1.2 濃口しょうゆ 1 食塩 0.1 片栗粉 6 なたね油 5 トマトケチャップ 11 濃口しょうゆ 1.2 三温糖 0.9 赤ワイン 0.6		小麦・大豆	切干大根入りビビンバ	合びき肉 30 にんにく 0.3 しょうが 0.3 日本酒 0.6 緑豆もやし 20 にんじん 15 ぜんまい水煮 5 切干大根 7 にら 2 白いりごま 0.85 白すりごま 0.88 濃口しょうゆ 4.13 三温糖 1.8 みりん 1 食塩 0.04 豆板醤 0.03 片栗粉 0.5 ごま油 0.3 なたね油 0.2		小麦・大豆	鶏のさっぱり煮	鶏肉 30 色紙こんにやく 25 じゃがいも 25 絹厚揚げ 20 たけのこ水煮 10 にんじん 20 さやいんげん 7 削り節 2 濃口しょうゆ 6 米酢 2 三温糖 2.18 日本酒 1 みりん 1		小麦・大豆	豚肉のケチャップ炒め	豚肉 30 日本酒 1 玉ねぎ 35 にんじん 10 青ピーマン 6 トマトケチャップ 7.4 ウスターソース 1.8 食塩 0.25 なたね油 0.2		乳・小麦	いわしの梅しょうゆだれ	いわし(開き)粉付1切 40 小学校 40 中学校 50			
具だくさんみそ汁	油揚げ 5 大根 20 緑豆もやし 15 突こんにやく 15 にんじん 10 しめじ 5 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2		大豆	わかめスープ	わかめ(乾) 0.8 鶏肉 10 玉ねぎ 25 にんじん 10 緑豆もやし 12 チンゲンサイ 8 青ねぎ 3 しょうが 0.3 チキンブイヨン 5 薄口しょうゆ 2.8 食塩 0.28 こしょう 0.01 日本酒 0.5 ごま油 0.3 なたね油 0.3			茎わかめの炒め煮	茎わかめ(乾) 2.4 ちりめんじゃこ 3.5 白いりごま 1 ごま油 0.25 濃口しょうゆ 1.5 日本酒 0.5 三温糖 0.8		小麦・大豆	コーンクリームスープ	ベーコン 5 コーン 7 クリームコーン 20 玉ねぎ 30 じゃがいも 18 にんじん 10 パセリ 0.3 牛乳 15 粉チーズ 3 チキンブイヨン 4 薄口しょうゆ 1.3 食塩 0.4		乳	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 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2			
牛乳	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 6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。

6月21日(月曜)				6月22日(火曜)				6月23日(水曜)				6月24日(木曜)				6月25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	味付けパン	60	乳・小麦	代替:ごはん(乳・小麦×)	新しょうがごはん	米	75	
じゃが豚キムチ	豚肉 じゃがいも 白菜キムチ 玉ねぎ にんじん 突こんにやく にら	20 60 13 40 15 15 3	豚肉	鶏天	鶏肉 1切 小学校 中学校	50 60		厚揚げと豚肉のみそ炒め	豚肉 30 玉ねぎ 25 絹厚揚げ 20 にんじん 5 白ねぎ 3 しょうが 0.5 信州みそ 2 赤みそ 2 三温糖 2 日本酒 1.5 みりん 1.2 食塩 0.1 なたね油 0.3	大豆		鶏肉と夏野菜のトマト煮	鶏肉 30 玉ねぎ 40 かぼちゃ 20 にんじん 15 ズッキーニ 10 なす 20 青ピーマン 5 トマト水煮 5 チキンブイヨン 6 トマトケチャップ 10 トマトピューレ 1 三温糖 1 濃口しょうゆ 0.8 食塩 0.5 こしょう 0.01 オリーブオイル 0.2		新しょうがごはん	米 75 薄口しょうゆ 2.3 だし昆布 0.1 新しょうが 1.3 新しょうが 2.7 油揚げ 6 薄口しょうゆ 1.4 みりん 1.5 三温糖 0.5 日本酒 1.7 なたね油 0.1	小麦・大豆			
小松菜の中華和え	濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 三温糖 日本酒 なたね油	2.7 1.8 1.57 0.9 0.3	小麦・大豆	鶏肉	片栗粉 5 米粉 6 なたね油 5		具だくさんすまし汁	豆腐 小 20 鶏肉 12 ごぼう 7 大根 20 にんじん 10 青ねぎ 3 削り節 2 薄口しょうゆ 1 食塩 0.4 日本酒 0.5	大豆			フレンチサラダ	チキンハム 10 キャベツ 25 きゅうり 10 にんじん 5 米酢 1.4 なたね油 1 濃口しょうゆ 1 上白糖 0.14 食塩 0.28 こしょう 0.01		あじの香味焼き	あじ(切身) 1切 小学校 中学校 魚卵にご注意ください。 玉ねぎ 1.5 濃口しょうゆ 3.5 日本酒 2 三温糖 1 白いりごま 1.3 一味唐辛子 0.01	小麦・大豆			
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 6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。

6月28日(月曜)				6月29日(火曜)				6月30日(水曜)			
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	
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	
ハンバーグ ケチャップソース	ハンバーグ 1個 小学校 50 中学校 60 玉ねぎ 15 トマトケチャップ 10 とんかつソース 4.9 りんご 三温糖 0.8 チキンブイオン 0.1 鶏肉 赤ワイン 0.15		大豆・鶏肉・豚肉	チャプチェ	春雨 5 にんじん 10 玉ねぎ 15 キャベツ 10 干し椎茸 0.3 にら 4 豚ひき肉 20 豚肉 日本酒 0.5 食塩 0.1 なたね油 0.2 三温糖 0.5 みりん 1 にんにく 0.1 こしょう 0.01 ごま油 0.1 ごま 一味唐辛子 0.01 白いりごま 0.5 薄口しょうゆ 1.7 小麦・大豆 濃口しょうゆ 2 小麦・大豆			揚げ鶏の レモンしょうゆ漬	揚げ鶏肉 55 鶏肉 日本酒 1 食塩 0.27 こしょう 0.01 片栗粉 6 なたね油 5 三温糖 2.4 濃口しょうゆ 2.4 小麦・大豆 レモン果汁 2.4		
野菜スープ	ベーコン 10 豚肉 玉ねぎ 15 キャベツ 20 にんじん 10 コーン 5 パセリ 0.3 チキンブイオン 5 鶏肉 薄口しょうゆ 1 小麦・大豆 食塩 0.6			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 青ねぎ 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 チキンブイオン 5 鶏肉 ごま油 0.3 ごま			冬瓜のみそ汁	冬瓜 20 鶏肉 15 鶏肉 玉ねぎ 20 にんじん 10 えのきたけ 6 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 大豆 赤みそ 3.6 大豆 削り節 2		



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。

