

令和3年度7月 月間使用食品配合表（幼稚園用）

木津川市立学校給食センター

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
2日(金曜)	さば一塩	さば98.00 塩2.00						さば	コンタミなし	

～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)

A 令和3年度 7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>1/2から2/2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。

保護者 (保護者氏名)	園	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。

園名	幼稚園 年中 ・ 年長	組 氏名	園長宛て 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>

■給食終了日


7月13日(火)

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。

通常食が食べられない場合、献立名だけでなく、原因となる食品名にも二重線を引いていただきますよう、よろしくお願いします。



7月1日(木曜)				
通常食		除去食・代替食		記入欄
小型パン		代替:ごはん(乳・小麦×)		
夏野菜のペンネ		代替:夏野菜のライスパスタ(小麦×)		
ツナマヨサラダ				
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
小型パン	小型パン	30	乳・小麦	ごはん(乳・小麦×)
夏野菜のペンネ	ペンネ	21.25	小麦	夏野菜のライスパスタ(小麦×)
	なす	12.75		なす
	ズッキーニ	8.5		ズッキーニ
	豚ひき肉	25.5	豚肉	豚ひき肉
	玉ねぎ	25.5		玉ねぎ
	にんじん	12.75		にんじん
	青ピーマン	4.25		青ピーマン
	にんにく	0.34		にんにく
	オリーブオイル	0.85		オリーブオイル
	トマトケチャップ	8.5		トマトケチャップ
	トマトピューレ	6.8		トマトピューレ
	ウスターソース	1.7		ウスターソース
	赤ワイン	0.85		赤ワイン
	食塩	0.09		食塩
	こしょう	0.01		こしょう
				ライスパスタ
ツナマヨサラダ	ツナ水煮	5.95		
	キャベツ	17		
	きゅうり	12.75		
	にんじん	4.25		
	ハエダマヨネーズ	2.72		
	米酢	0.17		
	食塩	0.06		
	こしょう	0.01		

A 令和3年度 7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

<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。

7月2日(金曜)				7月6日(火曜)				7月8日(木曜)				7月9日(金曜)				7月13日(火曜)					
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		
たこめし				ごはん				ミルクパン	代替:ごはん(乳・小麦×)			ごはん				ごはん					
さばの塩焼き				鶏肉のごま煮				ジャーマンポテト				にこにこ夏野菜カレー				スタミナ丼の具					
玉ねぎのみそ汁				きゅうりの香り漬け				トマトスープ				フルーツ白玉				春雨スープ					
たこめし	米 55.25 濃口しょうゆ 1.28 日本酒 0.85 食塩 0.33 だし昆布 0.09 たこ 17 青ねぎ 5.1 しょうが 0.34 濃口しょうゆ 0.77 みりん 0.56 三温糖 0.17 日本酒 0.34 食塩 0.03	小麦・大豆		ごはん	米 68 鶏肉 17 焼きちくわ 6.8 じゃがいも 42.5 玉ねぎ 42.5 にんじん 12.75 さやいんげん 5.1 白いりごま 1.27 三温糖 1.27 濃口しょうゆ 1.7 薄口しょうゆ 1.7 削り節 1.27 日本酒 0.43 なたね油 0.17			ミルクパン	米 68 ミルクパン	乳・小麦×		ごはん	米 68 鶏肉 25.5 にんにく 0.21 しょうが 0.21 カレー粉 0.07 こしょう 0.01 食塩 0.09 かぼちゃ 21.25 玉ねぎ 38.25 にんじん 17 なす 17 やさいかレー 13.6 濃口しょうゆ 0.85 なたね油 0.17			ごはん	米 68 鶏肉 25.5 玉ねぎ 29.75 たけのこ水煮 8.5 にら 5.95 干し椎茸 0.26 しょうが 0.43 にんにく 0.09 赤みそ 2.55 濃口しょうゆ 1.53 三温糖 0.64 日本酒 0.85 みりん 0.85 オイスターソース 0.21 片栗粉 0.26 なたね油 0.17			スタミナ丼の具	豚肉 25.5 玉ねぎ 29.75 たけのこ水煮 8.5 にら 5.95 干し椎茸 0.26 しょうが 0.43 にんにく 0.09 赤みそ 2.55 濃口しょうゆ 1.53 三温糖 0.64 日本酒 0.85 みりん 0.85 オイスターソース 0.21 片栗粉 0.26 なたね油 0.17
さばの塩焼き	さば(切身) 1切 50 魚卵にご注意ください。			きゅうりの香り漬け	きゅうり 29.75 白いりごま 0.26 濃口しょうゆ 2.13 米酢 0.68 上白糖 2.34 ごま油 0.34 食塩 0.09 ラー油 0.07			トマトスープ	ベーコン 12.75 玉ねぎ 25.5 キャベツ 21.25 にんじん 8.5 セロリー 3.4 トマトケチャップ 2.55 トマトピューレ 2.55 チキンブイヨン 4.25 薄口しょうゆ 0.85 食塩 0.56 こしょう 0.01 なたね油 0.09 パセリ 0.26			フルーツ白玉	黄桃缶 17 マスカットカットゼリー 8 いちごカットゼリー 8 白玉団子 25			春雨スープ	豚肉 8.5 白菜 17 緑豆もやし 12.75 玉ねぎ 12.75 にんじん 8.5 青ねぎ 2.55 干し椎茸 0.26 しょうが 0.26 春雨 2.55 チキンブイヨン 4.25 濃口しょうゆ 1.07 食塩 0.6 こしょう 0.01 ごま油 0.17 なたね油 0.26 日本酒 0.43				
玉ねぎのみそ汁	わかめ(乾) 0.26 油揚げ 8.5 玉ねぎ 29.75 緑豆もやし 8.5 にんじん 8.5 青ねぎ 2.55 信州みそ 3.06 赤みそ 3.06 削り節 1.7	大豆																			

☆ 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。