令和3年度8、9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
A9/10(金曜) B9/9(木曜)	うめちり	しらす46.1 ごま19.3 塩蔵梅(梅、食塩、赤しそ液)14.8 塩蔵青じそ8.3 ぶどう糖1.7 昆布エキス1.7 酵母エキス1.2 砂糖1.1 食塩1.1 麦芽糖0.5 加工でん粉3.5 酸味料0.7 炭酸カルシウム、酸化防止剤、香料、アントシアニン色素0.1 未満						ごま	* 本品で使用しているしらすは、えび・かにが混ざる漁法で捕獲しています。	
A9/15(水曜) B9/14(火曜)	鮭一塩(切身)	サケ98.00 塩2.00						さけ	コンタミなし	
A9/16(木曜) B9/17(金曜)	ナン 幼稚園 50g/個	小麦粉(小麦)60.0 植物油脂(大豆)2.9 ショートニング(大豆1ppm未満)1.8 砂糖1.2 食塩1.0 イースト0.4(乳化剤、ビタミンC微量) 麦芽粉末0.2 グァーガム0.1 水32.4			小麦			大豆	卵、乳成分	
	ナン 小学校1~3年 70g/個	小麦粉(小麦)60.2 植物油脂(大豆)2.9 ショートニング(大豆1ppm未満)1.8 砂糖1.2 食塩1.0 イースト0.4(乳化剤、ビタミンC微量) 麦芽粉末0.2 グァーガム0.1 水32.2			小麦			大豆	卵、乳成分	
	ナン 小学校4~6年 100g/個	小麦粉(小麦)60.7 植物油脂(大豆)3.0 ショートニング(大豆1ppm未満)1.8 砂糖1.2 食塩1.0 イースト0.4(乳化剤、ビタミンC微量) 麦芽粉末0.2 グァーガ ム0.1 水31.6			小麦			大豆	卵、乳成分	
	ナン 中学校 120g/個	小麦粉(小麦)60.2 植物油脂(大豆)2.9 ショートニング(大豆1ppm未満)1.8 砂糖1.2 食塩1.0 イースト0.4(乳化剤、ビタミンC微量) 麦芽粉末0.2 グァーガ ム0.1 水32.2			小麦			大豆	卵、乳成分	
A9/17(金曜) B9/16(木曜)	ノンエッグ タルタルソース 8g/個	食用植物油脂(菜種油、コーン油、パーム油)25.23 醸造酢(米、アルコール(さとうきび、タピオカ他)、食塩、酒かす(米)、水)16.45 砂糖類(水あめ・砂糖)(コーンスターチ、甘藷澱粉、馬鈴薯澱粉、さとうきび、甜菜)10.07 ピクルス(きゅうり、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、りんご酢(りんご)、砂糖、ソルビット、アルコール、キタンサンガム、香辛料抽出物(大豆)、水)6.0 大豆粉(大豆)2.61 食塩(海水)2.31 粉末状植物性たん白(大豆)1.74 乾燥たまねぎ1.5 香辛料(からし)0.22 酵母エキス(酵母エキス(小麦1ppm未満)、食塩、デキストリン)0.22 オニオンエキス(玉葱)0.20 レモン果汁(レモン濃縮果汁)0.17 こんにゃく精粉(こんにゃく粉)0.02 増粘多糖類(キタンサンガム、タマリンドガム、ぶどう糖(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷))0.522 香辛料抽出物(マスタードオイル、からし油)0.012 水32.726						大豆・りんご	記載なし	

[※] 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)

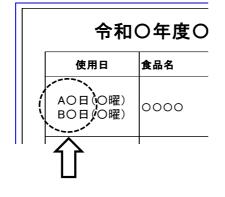
令和3年度8、9月 月間使用食品配合表

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
AB9/21(火曜)	十五夜ゼリー 30g/個	[みかんゼリー]うんしゅうみかん果汁(濃縮還元)37.0 砂糖・ぶどう糖果糖液糖9.1 砂糖5.5 ぶどう糖4.6 デキストリン1.8 水32.4 [使用添加物]ゲル化剤(増粘多糖類)0.4 ビタミンC0.1 酸味料0.1 クエン酸鉄Na使用 香料使用 [モチーフ]水あめ1.1 砂糖・ぶどう糖果糖液糖1.1 ぶどう果汁(濃縮還元)0.4 砂糖0.3 粉末油脂0.2 寒天0.1 水5.8 [使用添加物]乳化剤使用 ゲル化剤(キサンタンガム)使用 香料使用							記載なし	
A9/24(金曜) B9/22(水曜)	春巻き 50g/本	豚肉18.47 野菜18.00(にんじん7.53 たまねぎ7.05 キャベツ3.42) 植物油脂(大豆)3.85 豚脂(豚肉)2.05 しょうゆ(小麦、大豆)1.64 はるさめ1.37 でん粉1.37 しょうがペースト1.10 小麦粉1.08 ポークブイヨン(豚肉)1.03 ショートニング(大豆)0.97 ポークエキス0.68 発酵調味料0.68 酵母エキス0.41 砂糖0.34 乾燥しいたけ0.27 たん白加水分解物(小麦)0.07 香辛料0.03 [皮]小麦粉24.45 植物油脂(大豆)3.21 米粉1.86 粉あめ1.39 ショートニング(大豆)0.81 食塩0.35 ソルビトール(D-ソルビトール)1.39 クエン酸鉄Na(クエン酸第一鉄ナトリウム)0.09 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)0.07 増粘剤0.01(キタンサンガム0.01) 水12.96			小麦			豚肉・大豆	コンタミなし	
A9/24(金曜) B9/22(水曜)	お米のささみカツ 50g/個	鶏肉(ささみ)59.28 [衣]ポテトフレーク6.63 米パン粉6.63 食塩0.06 香辛料0.01 でん粉0.01 植物繊維0.01 酵母エキス0.00 水8.40 砂糖1.60 植物油(なたね油・パーム油)0.83 食塩0.50 粉末状大豆たん白(大豆)0.47 香辛料0.24 酵母エキス0.24 加工でん粉2.83 増粘剤(加工でんぷん)0.19 水12.07							小麦•豚肉•	アレル ギー代替 食で使用

お知らせ

日付の左にグループ名を指す「A」 または「B」を記載しています。





A献立のグループ

木津小学校 州見台小学校 相楽小学校 加茂小学校 梅美台小学校 恭仁小学校 南加茂台小学校 棚倉小学校 木津中学校 泉川中学校 木津幼稚園

相楽幼稚園高の原幼稚園

B献立のグループ

高の原小学校 相楽台小学校 木津川台小学校 城山台小学校 木津第二中学校 山城中学校

※ 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 8.9月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川	市立学校給食センター	
/IN/FE/II	川は上丁以心及 ビンプ	

/本記場と1/エメ゙こに/エ゚スタ゚ **ナーの人~の社+本記4ダ	
〈確認欄>1/5から5/5ページまでの全ての献立確認後、	ここにサインをわ願いしより。

<u><確認欄>1/5から5/5ページまでの</u> 全 <u>ての献立確認後、ここにサインをお願いします。</u>												
保護者		学校	給食セ	ンター								
(保護者氏名)			センター所長	担当栄養士								
il I			,									

*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 Iのみの対応です。 校長宛て 学校 学年組 学校名 氏名 以下の通り対応をお願いします。 弁当持参 · 除去食 · 欠食 ・ 小 麦 ・ ぇ び ・ か に その他 アレルゲン 対応なし 代替食 <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。 9月1日(水曜) 8月31日(火曜) | **除去食・代替食** | 記入欄 院去食·代替食 記入欄 院去食·代替食 記入欄 **除去食・代替食** 記入欄 代替:ごはん とうもろこしごはん(少なめ) ごはん ごはん 黒糖パン チャーハン 代替:米粉の ハッシュドビーフ あじのねぎみそ焼き 鶏の唐揚げ チキンとポテトの かき揚げ ちくわの磯辺 ケチャップ炒め さっぱりツナサラダ 沢煮椀 揚げ(小麦×) チンゲンサイの スープ 代替:米麺の 除去:コーン コーン かやくうどん かやくうどん スープ(乳×) クリームスープ (小麦×) 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 除去食·代替食 除去食·代替食 除去食·代替食 除去食·代替食 除去食·代替食 B名及び 分量 アレルゲン 食品名及び 調味料名 食品名及び 訓味料名 プレルゲン 献 立 食品名及び 分量 アレルゲン 1人 分量 アレルゲン 1人 分量 アレルゲン 食品名及び 食品名及び 分量 アレルゲン 食品名及び 分量 アレルゲン 1人 分量 アレルゲン 1人 分量 アレルゲン 人 量 アレルゲン 調味料名 調味料名 調味料名 調味料名 黒 黒糖パン コーン 7 薄口しょうゆ 1.67 小麦・大豆 8月30日(月) 日本酒 食塩 0.2 中学校のみ でま油 0.13 ごま 食塩 ハ 牛肉 25 牛肉 あ あじ(切身) だし昆布 ツ 赤ワイン 1 1切 豚肉 にんにく 0.3 小学校 玉ねぎ 中学校 60 にんじん 玉ねぎ にんじん ぎ 魚卵にご注意ください。 25 鶏肉 青ねぎ 日本酒 1.8 しめじ キ じゃがいも 25 しょうが そ青ねぎ ハヤシルウ にんじん 濃口しょうゆ 0.86 小麦・大豆 日本酒 0.1 か玉ねぎ 世 白みそ 1.8 大豆 さやいんげん トマトケチャップ 信州みそ 4 大豆 ポートスカぎ きにんじん 中学校2本 50 ウスターソース 食塩 テ カレー粉 場焼きちくわ の米粉 グリンピース 5 みりん こしょう **ず** ごぼう 青のり 濃口しょうゆ 0.9 小麦・大豆 日本酒 2.4 トマトケチャップ 5.8 なたね油 0.1 濃口しょうゆ 0.24 小麦・大豆 小麦粉 食塩 0.1 ごま油 0.1 ごま なたね油 三温糖 1.6 日本酒 0.17 片栗粉 こしょう 0.02 にんにく 0.2 食塩 食塩 なたね油 0.2 なたね油 なたね油 さッナ油漬 の食塩 小麦粉 沢 豚肉 にんにく 0.2 者 突こんにゃく 10 唐 こしょう キャベツ 30 ぱにんじん 椀 ごぼう 13 揚日本酒 **シ**きゅうり 濃口しょうゆ 2 小麦・大豆 薄口しょうゆ 1.1 小麦・大豆 にんじん 10 しょうが 濃口しょうゆ 0.07 小麦・大豆 青ねぎ にんにく 0.25 コーベーコン 5 豚肉 コベーコン 薄口しょうゆ 2.8 小麦・大豆 かうどん レモン果汁 コーン コーン 片栗粉 b 鶏肉 上白糖 食塩 リームコーン フリームコーン なたね油 ク玉ねぎ 焼かまぼこ の 焼かまぼこ 8 玉ねぎ なたね油 0.5 こしょう か玉ねぎ 玉ねぎ 食塩 0.08 削り筋 じゃがいも 18 じゃがいも チ ベーコン 5 豚肉 小松菜 や小松菜 日本酒 0.5 にんじん 10 にんじん **ン** チンゲンサイ 15 にんじん にんじん 10 パセリ 0.3 パセリ ゲえのきたけ う 干し椎茸 0.3 干し椎茸 牛乳 玉ねぎ を 有ねぎ 5 薄口しょうゆ 3.8 小麦・大豆 にんじん 青ねぎ 粉チーズ 薄口しょうゆ 3.8 小麦・大豆 チキンブイヨン 4 鶏肉 チキンブイヨン 4 鶏肉 緑豆もやし チキンブイヨン 薄口しょうゆ 1.3 小麦・大豆 削り節 薄口しょうゆ 1.3 小麦・大豆 削り節 日本酒 日本酒 食塩 食塩 薄口しょうゆ 2.8 小麦・大豆 食塩 食塩 食塩 片栗粉 0.5 片栗粉 こしょう \cdot ライスパスタ 23 しょうが 0.4 日本酒



令和3年度 8,9月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立学校給食センター

<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。

	ぶ除去食・代替食の ∃(月曜))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」、欠負 引(火曜)	食「欠 T	、」のいずれかを必ず記入し、通常 9月8日(水		代替食の献	立:	名及び原因となる食品に二 9月9日			さい。	ī	0 日 101	日(金曜)	
通常食	コ(月 唯) 除去食·代替食	記入欄	サイト 通常食 カイト	1(八)唯/ 除去食·代替食 記入相	焻		_{性)} 去食·代替食	記入欄	┢	通常食		_{生)} 去食・代替食	記入欄		<u>9月10</u> 通常食	□(並唯) 除去食·代替	1 記入欄
ごはん	IMAK IVAK		ごはん	IMPRIVE HOVE		ごはん	AR IVER	ID) (III)	小	型パン	代替	:ごはん 小麦×)	_		<u>でいる</u> を豆ごはん	IMAG IVE	
じゃが豚キムチ			厚揚げと豚肉の		3	鶏のさっぱり煮			な	すとトマトの	代智	き:じゃが		とびうおの)唐揚げ		
もやしのナムル			みそ炒め			キャベツの				パゲティ		iのトマト煮 麦×)		玉ねぎの	みそ汁		
			けんちん汁			おかか和え			П	ールスロー							
牛乳			 牛乳			牛乳			4	-乳				牛乳			
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	替食		通常食		除去食·代	替食		通常食	除去食	₹·代替食
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	アレルゲン	献 食品名及び コート ウェース はん 会品 ファレルゲン 名 調味料名 g	献 立 カ 記味料名 ま アレルク	ゲン	献 食品名及び 計 アレルゲン 立 加味料名	食品名及び 1人	アレルゲン	献立	食品名及び 訓味料名 プレルゲン	献立	食品名及び 1人 調味料名	アレルゲン	献 食品名及 調味料名	が 分量 アレルゲン	献 食品名及び 調味料名	分量アレルゲン
名 80 80	名 g		五 ご 米 80	名 g	-	名 名 名 名 名 日 名 日 日 日	g		小	□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	名 ご þ	★ 65	5	う米	75	名	g
は			は		- (ご 米 80			型		はん			めえだまめ	10 大豆		
<i>ا</i>			<i>δ</i>			<i>λ</i>			バ					ち食塩	0.1		
じ 豚肉 20 豚肉			厚 豚肉 30 豚肉			鶏 鶏肉 30 鶏肉			7		. −			り 支めちり	2.5 ごま		
や じゃがいも 60 が 白菜キムチ 13			揚 玉ねぎ 25 げ 絹厚揚げ 20 大豆		—I	の 色紙こんにゃく 25 じゃがいも 25					小麦			 코			
豚 玉ねぎ 40			げ 絹厚揚げ 20 大豆 と にんじん 5			つ 網厚揚げ 20 大豆					×			<u></u>		_	
キ にんじん 15			豚 白ねぎ 3		-	ぱたけのこ水煮 10			<i>†</i> `	スパゲティ 25 小麦	じ			[]		_	
ム 突こんにゃく 15			肉 しょうが 0.5		\dashv	りにんじん 20			् व		や1	支塩 0.47	7	ととびうお			+ +
チ にら 3			の信州みそ 2 大豆		<u>;</u>	煮 さやいんげん 7			غ	ジナ油漬 20	がじ	ソナ油漬 20		び (切身)			
濃口しょうゆ 2.7 小麦・大豆			み 赤みそ 2 大豆			削り節 2			۲	ベーコン 5 豚肉	13/	ベーコン !	豚肉	う	·校		
薄口しょうゆ 1.8 小麦・大豆						濃口しょうゆ 6 小麦・大豆			マ	玉ねぎ 35	4 , 3	Eねぎ │ 35	5	お 1~3年	切 25		
三温糖 1.57			日本酒 1.5			米酢 2			۲	なす 15	のな	はす 15	5	の	校		
日本酒 0.9			みりん 1.2			三温糖 2.18			の	にんじん 15	۲ ا	こんじん 15	5	唐 4~6年	·切 ⁵⁰		
なたね油 0.3			食塩 0.1			日本酒 1			パ	マッシュ	۔ اح	アッシュ レーム水煮		中学校			
			なたね油 0.3			みりん 1			ゲ	2					ご注意ください。		
									۱÷	パセリ 0.2		ペセリ 0.2		にんにく			
も 緑豆もやし 35			け 豆腐 小 10 大豆						, イ	にんにく 0.4		こんにく 0.4		しょうが	0.4		
やにんじん 5			ん油揚げ 3 大豆			キ キャベツ 25				トマト水煮 20	///	マト水煮 20)		ゆ 3 小麦・大豆		
し _{小松菜} 5			ち 玉ねぎ 20		—	ヤ 小松菜 4 べ にんじん 2.5				トマトケチャップ 12	麦	マトケチャップ 12	2	日本酒	1		
の 白すりごま 0.5 ごま			ん にんじん 15 汁 デブラ		—[,	べにんじん 2.5				トマトピューレ 1.5	Y	マトピューレ 1.5 - 7月 Met		片栗粉	6		
ナ 白いりごま 0.3 ごま ム 米酢 0.5			汁ごぼう 10		-	ツ 濃ロしょうゆ 1.3 小麦・大豆 の 花かつお 0.7				三温糖 0.5 食塩 0.5		E温糖 0.5 食塩 0.5		なたね油	3		
ル 濃口しょうゆ 0.4 小麦・大豆			えのきたけ 7 突こんにゃく 10		-1	お				食塩 0.5 clょう 0.02		き塩 0.5 こしょう 0.02		玉 わかめ(5) 02		++
でま油 0.3 ごま			青ねぎ 3		 ;	かかか				オリーブオイル 0.5	-	-しょう 0.02 トリーブオイル 0.5		ね油揚げ	10 大豆		++
食塩 0.28			削り節 2			か				7 7 7 7 7 7 0.0		こやがいも 60		ぎ玉ねぎ	35		
			薄口しょうゆ 2.3 小麦·大豆		 7	和 え						コンソメ 0.01		の緑豆もや	L 10		
			濃口しょうゆ 0.9 小麦・大豆		 ;	え				キャベツ 30				みにんじん			
			日本酒 1.5							コーン 6				そ青ねぎ	3		
			食塩 0.25						ル	/にんじん 5				汁信州みる	3.6 大豆		
									ス	チキンハム 5 鶏肉				赤みそ	3.6 大豆		
									\Box	米酢 0.2				削り節	2		
									ľ	ノンエッグ 3							
										マヨネーズ 。							
										食塩 0.15							
										こしょう 0.01							
					_								1				$\perp \downarrow$
					- 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>

※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)、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

[※]おりめんじゃこ、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。

A

令和3年度 8,9月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立学校給食センター

*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。

9月13日(月曜) 9月14日(火曜) 9月15日(水曜) 9月16日(木曜) 9月16日(木曜) 9月17日(金曜) 通常食 除去食・代替食 記入欄 通常食 原去食・代替食 記入欄 通常食 原去食・代替食 記入欄 近常食 原去食・代替食 記入欄 近常食 原去食・代替食 記入欄 近常食 原去食・代替食 記入欄 近常食 原去食・代替食 記入機 日本ののの 日本ののの </th <th>い。</th> <th></th> <th></th> <th>とし、除去食・代</th> <th></th> <th>重線を引いてくだ</th> <th>となる食品に二</th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> <th>闌へ弁当持参「</th> <th>は、太枠の記入</th> <th></th> <th></th> <th></th> <th>手順>①通常食が食べ ③通常食及び降</th>	い。			とし、除去食・代		重線を引いてくだ	となる食品に二							闌へ弁当持参「	は、太枠の記入				手順>①通常食が食べ ③通常食及び降
ではん では						(木曜)	9月16日			日(水曜)	9月15			火曜)	9月14日			月曜)	9月13日
(記入欄	法去食·代替食	ŧ						記入欄	除去食·代替(常食		記入欄	除去食·代替食	E		記入欄	除去食·代替食	
日本語				麦ごはん				ナン								ごはん			ΰ
大学・マングー 大学				チキン南蛮	Ľ						焼き	鮭のみりん			井の旦	ピリ主阪みそ			よすの
本字のみを注							_	キーマカレ-							71 47 /				そあんかけ
中乳 中乳 中乳 中乳 中乳 中乳 中乳 中乳 中乳 中乳 中乳 中乳 中乳			۲	タルタルソー	1:			海藻サラダ			-	ゆかり和え			P	わかめスープ			さんすまし汁
通常性 通常 通常 通常 通常 通常 通常 通常			そ汁	切干大根の	+						き汁	なすのみそ							
				牛乳												牛乳			
 ご米 80 「	食		ŧ.	++	食			+4			T 1		替食					h.	L. I
は 人 人 人 人 人 人 人 人 人 人 人 人 人 人 人 人 人 人 人	アレルゲン	食品名及び 1人 調味料名 g	アレルゲン	職 食品名及び立 調味料名	アレルゲン	献 食品名及び 1人 分量 名 調味料名 g	別分量 アレルゲン g	制 食品名及び 立 調味料名	パーティアレルゲン g	, 融 食品名及び 立 調味料名	別分量 アレルゲン	融 食品名及び 立 調味料名	アレルゲン	食品名及び 1人 調味料名 g	量アレルゲン	歌 食品名及び 1分立 調味料名	入 計量 アレルゲン g	A 食品名及び 2 調味料名	品名及び 分量 アレルゲン g
は			0			ご 米 80	小麦·大豆	ナ ナン1個			80	ご米			30	ご米			80
対		\vdash	0	おおむぎ		は				I		はん		\vdash		はん			
本 下 下 下 下 下 下 下 下 下			鶏肉	ん チ 鶏肉	-	^	100	4 '			さけ	鮭 鮭一塩			30 豚肉	ピ豚肉			まなす 55 E
15						小		1 1 '							35				
15		\vdash				友 ×	120	中学校			1 1	J I			8				
R		\vdash		中子校 変 食塩		\smile		 		╣ ├──				\vdash	2	4		\vdash	
持名ぎ 1.5 日本酒 0.35 三温糖 0.7 かりん 0.25 湿口しようゆ 1.5 カりん 0.25 湿口しようゆ 1.5 直温糖 0.7 カりん 0.25 湿口しようゆ 1.5 直塩脂 0.1 豆板盤 0.1 三温糖 1.3 漂口しようゆ 0.5 赤みそ 3 大豆 食塩 0.1 片栗粉 0.46 削り節 0.3 なたわ油 0.1 東口はようゆ 0.5 水砂 0.1 水砂 0.1 東口はようゆ 0.5 水砂 0.0 水砂 0.0 大豆 0.0 水砂 0.0 大豆(にんじん) 0.0 大豆(たん) 0.0			1							4					1.3				
Base Columbia			5	片栗粉							6	きみりん			.5				aぎ 1.5
Aylon O.25 D.5		\vdash	5					I'				 		\vdash					
		\vdash									20	土 キャベツ							
Table Application Appl											5	4 '							
片栗粉 0.46			8	日本酒			0.25				0.2 小麦•大豆				.5 小麦·大豆	濃口しょうゆ			
対象		\vdash	9	しょうが							0.35			\vdash	1				
本たね油 0.1				1 1				- 											
かりん 1														\vdash					
			りんこ	エッソース			20					り #ロ			1				
た 羯肉 12 羯肉				グ ^{1個}			14					え							
く ごぼう 7 ななす 20 なたね油 0.2 ルル		\vdash		タル							20	1 1			1.8	片栗粉 (
c c c c c c c c c c				8			0.2	/み/こ1み/四							.8	わわかめ(乾) (
ん にんじん 10				ル	•						12	のにんじん			10 鶏肉	か鶏肉			ル 10
9 青わぎ 3				1				25				み油揚げ			25	め、玉ねぎ			3 3
ま削り節 2 ブロレようゆ 1 小麦・大豆 プロマントラ 1 小麦・大豆 A			2				0.68	海 ひじき(乾)							10	トーにんじん			/節 2 1 小事・士豆
in in in in in in in in		\vdash	。 8 大豆	十 油揚げ				サきゅうり											直 0.4
日本酒 0.5			5	大じゃがいも				ラッナ油漬			3.6 大豆					青ねぎ			
しめじ 5 はようが 0.3 赤みそ 3.6 大豆 ダ にんじん 5 根 しめじ 8			8	根しめじ			5				3.6 大豆	赤みそ							5 5
チキンブイヨン 5 鶏肉 薄口しょうゆ 28 小麦・大豆		\vdash	0	いにんじん		_	5												
薄口しょうゆ 28 小麦・大豆		\vdash	2	そ削り筋					-			1 -							
			6 大豆									1			01	こしょう 0.			
日本酒 0.5							0.8								.5	日本酒			
ごま油 0.3 ごま なたね油 0.5 たこまか 0.5												1							
なたね油 0.3 からし粉 0.04		\vdash					0.04	からし粉				1			1.3	なたね油			
		 						1 -				1							

令和3年度 8,9月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立学校給食センター

<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「O」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「O」をしてください。

9月20日(月曜)	9月2	1日(火曜)		9月22	日(水曜)	9月23日(木曜)	9月	24日(金曜)
	通常食	除去食·代替食		通常食	除去食·代替食 記入欄		通常食	除去食·代替食
	ごはん			ごはん			ごはん	除去:うずら卵
#h#	さばの香味焼き			豚肉のしょうが炒め		秋分の日	八宝菜	なし八宝菜 (卵×)
敬老の日	月見汁						春巻き	代替:お米の ささみカツ
	十五夜ゼリー							(小麦×)
	牛乳 通常食			牛乳 通常食	除去食・代替食		牛乳 通常食	除去食・代替
	献 食品名及び 1人 立 調味料名 g	1.6	* 'レルゲン	n I I I			献 会品名及び 司調味料名 g アレル・	
	ご * 80 は			ご 米 80 は			ご 米 80 は 80	
	ん さば(切身) さば			ん 豚 豚肉 35 豚肉			ん 八 豚肉 20 豚肉	う 豚肉 20 服
6	ば 1切 の 小学校 50			豚 豚肉 35 豚肉 肉濃ロしょうゆ 3 小麦・大豆の日本酒			宝 しょうが 1.1 菜 うずら卵水煮 15 <mark>卵</mark>	ず しょうが 1.1
	香 中学校 60 味 魚卵にご注意ください			ししょうが 0.8			白菜 40 玉ねぎ 35	ら 卵 白菜 40 な 玉ねぎ 35
	焼 玉ねぎ 2			よ 玉 ねぎ 40 にんじん 17 青ピーマン 4			緑豆もやし 25	し 緑豆もやし 25 にんじん 15
	き 濃ロしょうゆ 3 小麦・大 三温糖 1	<u> </u>		かりん 1			にんじん 15 干し椎茸 0.5	<u></u> 土 干し椎茸 0.5
	みりん 0.1 白いりごま 1 ごま			を 0.2 なたね油 0.15		()	たけのこ水煮 10 なたね油 0.3	** たけのこ水煮 10 なたね油 0.3
	一味唐辛子 0.01	+		食塩 0.1 片栗粉 0.3			食塩0.3チキンブイヨン5 鶏肉	タリング 食塩 0.3 チキンブイヨン 5 乳
				具 油揚げ 5 大豆		T	濃口しょうゆ 3 小麦・フ 薄口しょうゆ 2 小麦・フ	
	月 鶏肉 10 鶏肉			具油揚げ 5 大豆 だ大根 20 く緑豆もやし 15			片栗粉 2 ごま油 0.3 ごま	片栗粉 2 ごま油 0.3 ご
	見 さといも 15 汁 にんじん 10			さ 突こんにゃく 15 ん にんじん 10		\sim	D+7E	口土油
	大根 20			み しめじ 5		I - H	春巻きの小麦・ブ	日本酒 0.5
	白玉団子20青ねぎ3			↑ 信州みそ 3.6 大豆			巻 1本 ・	米 ささみカツ 50 _第
(color)	日本酒0.5薄口しょうゆ3 小麦・大	豆		赤みそ 3.6 大豆 削り節 2				さなたね油 4
(CLA)	食塩 0.3 みりん 0.5							カカ
Was I	削り節 2							ツ 〜
								一
X	十 十五夜 五 ゼリー 30 夜 ^{1個}							×
/\	校							

- ☆ 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

くお知らせ>

- ※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)、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。

A

令和3年度 8,9月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

木津川市立学校給食センター

<u>*二重</u>	<u>泉の太枠内を記入し、期日までの提出をお願いします。</u>	除去食・代替食は「卵	(鶏卵、うずら卵)	、乳、/	小麦、えび、かに1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	・ とし、除去食・代替食に献立	名の記載があれば、	二重線		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

٥١٦ع 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。 9月27日(月曜) 9月28日(火曜) 9月29日(水曜) 9月30日(木曜) 9月30日(木曜) 通常食 除去食·代替食 ごはん ごはん ごはん ミルクパン (乳·小麦×) 除去:乳除去 鶏そぼろ丼の具 切干大根と アレルゲン表記欄の タンドリー チキン(乳×) タンドリーチキン 白身魚のチリソース じゃがいもの煮物 きのこのみそ汁 「卵、乳、小麦、えび、 梅肉和え 春雨スープ レンズ豆のスープ かに」について、色分 牛乳 牛乳 牛乳 け表記をしたアレル 除去食·代替食 除去食·代替食 除去食·代替食 除去食·代替食 ギー詳細献立表を木津 食品名及び 別味料名 プレルゲン 1人 分量 **アレルゲン** 食品名及び 食品名及び 食品名及び 食品名及び 調味料名 食品名及び 1人 分量 アレルゲン 食品名及び 別味料名 プレルゲン 食品名及び 1人 分量 アレルゲン 1人 分量 アレルゲン 湿 アレルゲン 分量アレルゲン 川市のホームページに ミルクパン 60 乳・小麦 掲載しております。 切 切干大根 10 鶏 鶏ひき肉 30 鶏肉 【検索場所】 身 (角切) そ玉ねぎ 干豚肉 20 豚肉 大 じゃがいも 45 コーン 木津川市ホーム → の無印にご注意ください。 根にんじん にんじん 油揚げ チード 日栗粉 干し椎茸 10 大豆 タ鶏肉 乳鶏肉 暮らす → □教育・ なたね油 さやいんげん グリンピース ン 1切 生涯学習 → 学校給 なたね油 0.3 白ねぎ しょうが 0.2 小学校 小学校 2.2 濃口しょうゆ 3 小麦・大豆 中学校 中学校 60 三温糖 トマトケチャップ **食センター** → □ 食 三温糖 0.5 ド食塩 0.7 豆板醬 食塩 みりん 濃口しょうゆ 6 小麦・大豆 濃口しょうゆ 1.2 小麦・大豆 物アレルギー対応給食 みりん こしょう こしょう 日本酒 三温糖 日本酒 ヨーグルト 物制り節 食塩 (無糖) 削り節 トマトケチャップ 片栗粉 0.2 ウスターソース 2 ウスターソース 2 梅 緑豆もやし 30 カレー粉 0.3 カレー粉 0.3 小松菜 [QRJ-F] QRJ-F 和にんじん 春 豚肉 雞肉 レ ベーコン 5 豚肉 10 豚肉 10 鶏肉 コーン 雨 白菜 玉ねぎ 玉ねぎ は、毎月変更します。 梅肉ペースト 1.2 ス緑豆もやし にんじん じゃがいも 20 玉ねぎ しめじ にんじん プにんじん 濃口しょうゆ 1.3 <u>小麦・大豆</u> えのきたけ レンズ豆(乾) 0.4 上白糖 青ねぎ 青ねぎ セロリ 0.1 ごま にんにく 0.2 ごま油 干し椎茸 0.3 信州みそ 3.6 大豆 しょうが 0.3 赤みそ 3.6 大豆 チキンブイヨン 5 鶏肉 薄口しょうゆ 1 小麦・大豆 春雨 削り節 チキンブイヨン 5 鶏肉 食塩 濃口しょうゆ 1.26 小麦・大豆 こしょう 食塩 パプリカ(粉) 0.05 こしょう 0.01 ごま油 0.2 ごま なたね油 日本酒

お知らせ

木津川市では、市立小中学校・幼稚園をAとBのグループに分けて、市内で統一した給食を提供しています。 AとBのどちらのグループでも、ひと月を通して同じ献立の給食が喫食できるようになっています。

A献立のグループ

■第一学校給食センター

■第二学校給食センター

木津小学校 相楽小学校 梅美台小学校 上狛小学校 村津小学校 木津幼稚園 相楽幼稚園 高の原幼稚園 州見台小学校 加茂小学校 恭仁小学校 南加茂台小学校 木津南中学校 泉川中学校

B献立のグループ

■第一学校給食センター

高の原小学校 相楽台小学校 木津川台小学校 城山台小学校 木津第二中学校 山城中学校

アレルギー詳細献立表においては、左上に「A」または「B」と記載しています。



(A)

*令和・一年度 ●月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用) 木津川市立学校給食センター 給食実施日については、学校から配布 される行事予定をご確認ください。

