

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・かにか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						鶏肉・大豆	乳成分・卵・小麦・豚肉・ごま	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。



令和〇年度〇	
使用日	食品名
A〇日(〇曜)	〇〇〇〇
B〇日(〇曜)	

A献立のグループ

木津小学校
相楽小学校
梅美台小学校
上狛小学校
棚倉小学校
木津中学校
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

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)

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

<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。

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
----------------	----	------------------------

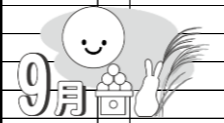
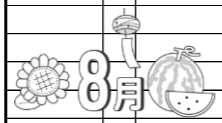
* 二重線の太枠内を記入し、期日までの提出をお願いします。除去食・代替食は「卵(鶏卵、うずら卵)、乳、小麦、えび、かに」のみの対応です。

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。	対応なし
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	

<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。

8月30日(月曜)				8月31日(火曜)				9月1日(水曜)				9月2日(木曜)				9月3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										
とうもろこしごはん(少なめ)				ごはん				ごはん				黒糖パン	代替:ごはん(乳・小麦×)			チャーハン													
かき揚げ	代替:米粉のちくわの磯辺揚げ(小麦×)			ハッシュドビーフ				あじのねぎみそ焼き				チキンとポテトのケチャップ炒め				鶏の唐揚げ													
かやくうどん	代替:米麺のかやくうどん(小麦×)			さっぱりツナサラダ				沢煮椀				コーンクリームスープ	除去:コーンスープ(乳×)			チンゲンサイのスープ													
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳													
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													
かき揚げ	玉ねぎ 12 にんじん 10 焼きちくわ 10 ごぼう 15 小麦粉 7 小麦 片栗粉 3 食塩 0.25 なたね油 5 小麦粉 2 小麦			焼きちくわ 50 米粉 9 青のり 0.1 なたね油 4				あじ(切身) 1切 小学校 50 中学校 60 魚卵にご注意ください。				鶏肉 25 じゃがいも 25 にんじん 10 さやいんげん 5 玉ねぎ 10 カレー粉 0.13 トマトケチャップ 5.8 濃口しょうゆ 0.24 小麦・大豆 日本酒 0.17 食塩 0.2 なたね油 0.17 にんにく 0.2				米 70 薄口しょうゆ 1.67 小麦・大豆 食塩 0.2 ごま油 0.13 ごま 15 豚肉 玉ねぎ 20 にんじん 7 青ねぎ 1.5 しょうが 0.4 濃口しょうゆ 0.86 小麦・大豆 日本酒 0.1 食塩 0.27 こしょう 0.01 なたね油 0.1 ごま油 0.1 ごま にんにく 0.2													
かやくうどん	鶏肉 25 焼かまぼこ 8 玉ねぎ 25 小松菜 10 にんじん 10 干し椎茸 0.3 青ねぎ 5 薄口しょうゆ 3.8 小麦・大豆 削り節 2 日本酒 0.6 食塩 0.1 片栗粉 0.5			鶏肉 25 焼かまぼこ 8 玉ねぎ 25 小松菜 10 にんじん 10 干し椎茸 0.3 青ねぎ 5 薄口しょうゆ 3.8 小麦・大豆 削り節 2 日本酒 0.6 食塩 0.1 片栗粉 0.5 ライスパスタ 23				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 小麦・大豆 食塩 0.28 こしょう 0.02 削り節 2 日本酒 0.5				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 チキンフィヨン 4 薄口しょうゆ 1.3 小麦・大豆 食塩 0.4				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 チキンフィヨン 4 薄口しょうゆ 1.3 小麦・大豆 食塩 0.4				豚肉 50 食塩 0.25 こしょう 0.01 日本酒 0.5 濃口しょうゆ 2 小麦・大豆 しょうが 0.5 にんにく 0.25 片栗粉 11 なたね油 5				ベーコン 5 チンゲンサイ 15 えのきたけ 8 玉ねぎ 20 にんじん 12 緑豆もやし 10 チキンフィヨン 5 薄口しょうゆ 2.8 小麦・大豆 食塩 0.28 こしょう 0.01 しょうが 0.4 日本酒 0.5					

8月30日(月)
中学校のみ



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

＜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6日(月曜)				9月7日(火曜)				9月8日(水曜)				9月9日(木曜)				9月10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	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		小型パン	小麦	30	乳・小麦	ごはん	米	65		うめちり枝豆ごはん	米	75	
じゃが豚キムチ	豚肉	20	豚肉	厚揚げと豚肉のみそ炒め	豚肉	30	豚肉	鶏のさっぱり煮	鶏肉	30	鶏肉	なすとトマトのスパゲティ	小麦	25	小麦	じゃがいものトマト煮	じゃがいも	65		とびうおの唐揚げ	とびうお	25	
もやしのナムル	もやし	35		けんちん汁	豆腐	10	大豆	キャベツのおかか和え	キャベツ	25		コールスロー	コーン	6						玉ねぎのみそ汁	玉ねぎ	35	
牛乳	牛乳			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

* 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。

Table with columns: 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。

Main table with columns for dates (9月13日, 14日, 15日, 16日, 17日) and rows for menu items (ごはん, 鶏肉, 野菜, etc.) with allergen information.

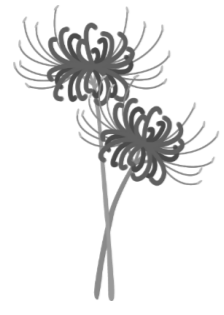
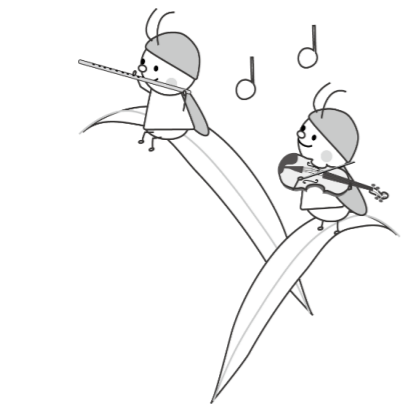
A

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

<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20日(月曜)				9月21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		記入欄		通常食		除去食・代替食		記入欄		通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		記入欄				
敬老の日				ごはん				ごはん				秋分の日				ごはん								
				さばの香味焼き				豚肉のしょうが炒め								八宝菜								
				月見汁				具だくさんみそ汁								春巻き								
				十五夜ゼリー				牛乳								牛乳								
				牛乳				牛乳								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・代替食		通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		通常食				
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	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			ごはん	米	80			ごはん	米	80		
さばの香味焼き	さば(切身) 1切 小学校 50 中学校 60	さば			豚肉のしょうが炒め	豚肉 35 濃口しょうゆ 3 日本酒 1 しょうが 0.8 玉ねぎ 40 にんじん 17 青ピーマン 4 みりん 1 三温糖 0.2 なたね油 0.15 食塩 0.1 片栗粉 0.3	豚肉 小麦・大豆			八宝菜	豚肉 20 しょうが 1.1 うずら卵水煮 15 白菜 40 玉ねぎ 35 緑豆もやし 25 にんじん 15 干し椎茸 0.5 たけのこ水煮 10 なたね油 0.3 食塩 0.3 チキンブイヨン 5 濃口しょうゆ 3 薄口しょうゆ 2 片栗粉 2 ごま油 0.3 日本酒 0.5	豚肉 卵 小麦・大豆 小麦・大豆			春巻き	春巻き 1本 なたね油 4	小麦・大豆 豚肉			お米のささみカツ	お米のささみカツ 1個 なたね油 4	鶏肉・大豆		
魚卵にご注意ください。	玉ねぎ 2 濃口しょうゆ 3 三温糖 1 みりん 0.1 白いりごま 1 一味唐辛子 0.01	小麦・大豆			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																	
月見汁	鶏肉 10 さといも 15 にんじん 10 大根 20 白玉団子 20 青ねぎ 3 日本酒 0.5 薄口しょうゆ 3 食塩 0.3 みりん 0.5 削り節 2	鶏肉																						
十五夜ゼリー	十五夜ゼリー 1個	30																						



☆ 分量は目安量で、小学校・中学生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

* 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。

9月27日(月曜)				9月28日(火曜)				9月29日(水曜)				9月30日(木曜)			
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		ごはん	米	80		ミルクパン	米	80	
切干大根とじゃがいもの煮物	切干大根 10 豚肉 20 じゃがいも 45 にんじん 15 油揚げ 10 さやいんげん 5 なたね油 0.3 三温糖 2.2 みりん 0.7 濃口しょうゆ 6 日本酒 1 削り節 1.5			白身魚のチリソース	たら(角切) 50 魚卵にご注意ください。 片栗粉 9 なたね油 5 白ねぎ 5 トマトケチャップ 8 豆板醤 0.05 濃口しょうゆ 1.2 三温糖 0.9			鶏そぼろ丼の具	鶏ひき肉 30 玉ねぎ 25 コーン 5 にんじん 10 干し椎茸 0.3 グリーンピース 3 しょうが 0.2 濃口しょうゆ 3 三温糖 0.5 みりん 1 日本酒 0.5 食塩 0.12 削り節 1 片栗粉 0.2			タンドリーチキン	鶏肉 1切 小学校 50 中学校 60 食塩 0.45 こしょう 0.01 ヨーグルト(無糖) 10 トマトケチャップ 4 ウスターソース 2 カレー粉 0.3		
梅肉和え	梅肉 1.2 米酢 1 濃口しょうゆ 1.3 上白糖 0.4 ごま油 0.1			春雨スープ	豚肉 10 白菜 20 緑豆もやし 15 玉ねぎ 15 にんじん 10 青ねぎ 3 干し椎茸 0.3 しょうが 0.3 春雨 3 チキンブイオン 5 濃口しょうゆ 1.26 食塩 0.7 こしょう 0.01 ごま油 0.2 なたね油 0.3 日本酒 0.5			きのこのみそ汁	鶏肉 10 玉ねぎ 25 にんじん 15 しめじ 8 えのきたけ 8 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2			レンズ豆のスープ	ベーコン 5 玉ねぎ 25 じゃがいも 20 にんじん 10 レンズ豆(乾) 5 セロリ 4 にんにく 0.2 チキンブイオン 5 薄口しょうゆ 1 食塩 0.53 こしょう 0.01 パプリカ(粉) 0.05		

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を木津川市のホームページに掲載しております。

【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。

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

木津小学校
相楽小学校
梅美台小学校
上狛小学校
棚倉小学校
木津中学校
木津幼稚園
相楽幼稚園
高の原幼稚園

■第二学校給食センター

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。

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。



令和●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

