

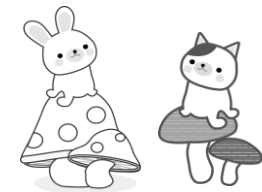
令和3年度 10月 月間使用食品配合表

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
AB5日(火曜)	さんま一塩(筒切り)	さんま98.00 食塩2.00							乳・小麦・大豆・さば・さけ・えび・いか・ごま	
A12日(火曜) B13日(水曜)	豆乳杏仁	ぶどう糖果糖液糖11.31 調整豆乳(大豆、水あめ、その他)(大豆)8.64 還元水飴6.42 砂糖3.75 寒天0.42 澱粉分解物0.33 食用油脂0.19 ゲル化剤(増粘多糖類)0.18 酸味料0.17 乳酸カルシウム0.16 香料0.05 トレハロース0.01 水68.37 【食品添加物】ゲル化剤 酸味料(クエン酸) 強化剤(乳酸カルシウム) 着香(香料) 製造用剤(トレハロース)						大豆	記載なし	
A15日(金曜) B14日(木曜)	黒豆がんも	粉末状大豆たん白(大豆)15.1 植物油脂11.6 黒豆(大豆)10.6 にんじん6.3 上新粉1.0 大豆食物繊維(大豆)0.8 食塩0.3 砂糖0.1 揚げ油(植物油脂)- クエン酸0.1 水54.1						大豆	えび・かに・小麦・卵・乳	

～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 10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。
アレルギー	卵・乳・小麦・えび・かに (鶏卵・うずら卵)	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。



<アレルギー詳細献立表のアレルゲン表記について>

木津川市のアレルギー詳細献立表では、食品業者が提出する食品内容明細書(カルテ)をもとに、特定原材料(義務表示)「卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生」や特定原材料に準ずるもの21品目(推奨表示)(※注)について記載しています。

(※注)特定原材料に準ずるもの21品目(推奨表示)
(消費者庁から表示を推奨されているもの)
「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」

上記以外のアレルゲンについては、詳細献立表の「食品名」や別紙「年間・月間使用食品配合表」にて、内容をご確認ください。

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。

10月1日(金曜)							
通常食				除去食・代替食		記入欄	
ごはん							
豆腐のうま煮							
きゅうりとわかめの酢の物							
牛乳							
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	アレルゲン	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80					
豆腐のうま煮	焼き豆腐	25	大豆				
	絹厚揚げ	20	大豆				
	豚肉	20	豚肉				
	なたね油	0.3					
	玉ねぎ	47					
	にんじん	22					
	青ねぎ	4					
	しょうが	0.5					
	濃口しょうゆ	4.5	小麦・大豆				
	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆				
	三温糖	2.5					
	日本酒	0.5					
	片栗粉	1.5					
	削り節	1.5					
きゅうり	きゅうり	30					
わかめ(乾)	わかめ(乾)	0.5					
しらす干し	しらす干し	2					
白いりごま	白いりごま	0.8	ごま				
白すりごま	白すりごま	0.5	ごま				
米酢	米酢	2.3					
濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆				
上白糖	上白糖	1.2					

A

令和3年度 10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。

10月4日(月曜)				10月5日(火曜)				10月6日(水曜)				10月7日(木曜)				10月8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		ねぶかめし	米	70		ごはん	米	80		コッペパン	米	80		さつまいもごはん	米	70	
鶏肉とキャベツのホイコーロー	鶏肉 食塩 こしょう キャベツ にんじん 青ピーマン にんにく 赤みそ 三温糖 日本酒	35 0.1 0.01 30 10 6 0.15 3.8 1 2.4	鶏肉 大豆	さんまの塩焼き	さんま一塩(簡切り)1切 小学校 40 中学校 50			マーボーなす	豚ひき肉 なす 玉ねぎ にんじん 青ねぎ しょうが	25 27 25 10 2 0.25	豚肉	コッペパン	ポークウインナー じゃがいも にんじん 玉ねぎ パセリ 食塩 こしょう 濃口しょうゆ なたね油	15 45 10 20 0.25 0.02 0.7 0.15	豚肉	さつまいもごはん	薄口しょうゆ 食塩 日本酒 だし昆布 なたね油 黒いりごま	1.8 0.14 1 0.13 28 4 0.3 0.6	小麦・大豆
キムチスープ	豚肉 緑豆もやし 玉ねぎ にんじん 白菜キムチ にら 干し椎茸 チキンブイヨン 薄口しょうゆ 食塩 日本酒 ごま油 なたね油	15 20 15 10 15 5 0.3 5 1.2 0.6 0.3 0.15 0.2	豚肉	なめこ汁	豆腐 小 鶏肉 油揚げ 玉ねぎ にんじん なめこ水煮 青ねぎ 信州みそ 赤みそ 削り節	15 10 5 20 10 10 3 3.6 3.6 2	大豆	中華スープ	鶏肉 玉ねぎ 緑豆もやし 小松菜 にんじん 干し椎茸 青ねぎ 薄口しょうゆ 食塩 日本酒 なたね油 こしょう チキンブイヨン ごま油	15 20 15 8 10 0.3 3 2.8 0.28 0.5 0.3 0.01 5 0.3	鶏肉	トマトスープ	鶏肉 玉ねぎ キャベツ にんじん セロリ トマトケチャップ トマトピューレ チキンブイヨン 薄口しょうゆ 食塩 こしょう なたね油 パセリ	15 25 25 15 4 3 3 5 1 0.66 0.01 0.1 0.3	鶏肉	厚揚げのそぼろあんかけ	絹厚揚げ 豚ひき肉 玉ねぎ にんじん 青ねぎ しょうが 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 日本酒 三温糖 食塩 片栗粉 削り節 なたね油	35 15 18 10 1 0.2 1.2 0.4 0.33 0.5 0.1 0.5 1 0.2	大豆
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 10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。

10月11日(月曜)				10月12日(火曜)				10月13日(水曜)				10月14日(木曜)				10月15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		小型パン	米	65		栗ごはん	米	75	
豚肉と大根の中華煮	豚肉 35 絹厚揚げ 25 大豆			にこにこチキンカレー	鶏肉 30 にんにく 0.25 しょうが 0.25 カレー粉 0.08 こしょう 0.01 食塩 0.1 じゃがいも 50 玉ねぎ 50 にんじん 15 やさいカレー 15 濃口しょうゆ 0.8 なたね油 0.2			鮭のちゃんちゃん焼き	鮭(角切り) 40 食塩 0.1 こしょう 0.01 日本酒 1.7 なたね油 4 キャベツ 20 玉ねぎ 10 にんじん 8 しめじ 5 信州みそ 2.1 赤みそ 2.1 日本酒 1.6 みりん 1.3 三温糖 1.6 なたね油 0.1 片栗粉 0.2			和風きのこスパゲティ	小麦 30 食塩 0.1 ベーコン 5 鶏肉 30 玉ねぎ 60 にんじん 10 えのきたけ 6 しめじ 15 椎茸 3 にんにく 0.2 青ねぎ 3.5 なたね油 0.8 みりん 1.3 濃口しょうゆ 1.9 日本酒 0.5 食塩 0.67 こしょう 0.02			がんもどきの野菜あんかけ	大豆 30 にんじん 5 玉ねぎ 5 青ねぎ 3 みりん 1.5 薄口しょうゆ 0.62 食塩 0.3 片栗粉 1.5 削り節 0.5		
中華風サラダ	チキンハム 5 小松菜 8 緑豆もやし 30 にんじん 5 コーン 3 白いりごま 0.5 米酢 1.5 上白糖 0.6 濃口しょうゆ 1.8 ごま油 0.32 からし粉 0.01			フルーツ豆乳杏仁	豆乳杏仁 20 黄桃缶 15 パイナップル 10			すまし汁	豆腐 小 20 焼かまぼこ 10 玉ねぎ 25 にんじん 10 えのきたけ 5 青ねぎ 3 干し椎茸 0.3 薄口しょうゆ 2.8 食塩 0.21 削り節 2			ごぼうのごまマヨサラダ	ツナ水煮 9 ごぼう 18 にんじん 7 きゅうり 9 ノンエッグマヨネーズ 5 米酢 0.27 食塩 0.04 白すりごま 0.9			根菜のみそ汁	豆腐 小 15 大根 25 ごぼう 10 にんじん 10 油揚げ 8 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2		

A 令和3年度 10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。

10月18日(月曜)				10月19日(火曜)				10月20日(水曜)				10月21日(木曜)				10月22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	米	80	乳・小麦×	ごはん	米	80	
オイスターきんぴら	豚肉	30		あじの香味焼き	あじ(切身) 1切			みそおでん	鶏肉	25		バーベキューチキン	鶏肉	25		芋煮	豚肉	30	
鶏肉のフォー	鶏肉	20		具だくさんみそ汁	具だくさんみそ汁			小松菜ともやしののり酢和え	小松菜	15		野菜スープ	野菜			もやしのごま和え	もやし	35	
牛乳	牛乳			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		ごはん	米	80		味付けパン	米	80	乳・小麦×	ごはん	米	80	
オイスターきんぴら	豚肉	30		あじの香味焼き	あじ(切身) 1切			みそおでん	鶏肉	25		バーベキューチキン	鶏肉	25		芋煮	豚肉	30	
鶏肉のフォー	鶏肉	20		具だくさんみそ汁	具だくさんみそ汁			小松菜ともやしののり酢和え	小松菜	15		野菜スープ	野菜			もやしのごま和え	もやし	35	
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 10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。

10月25日(月曜)				10月26日(火曜)				10月27日(水曜)				10月28日(木曜)				10月29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		食パン	食パン	60	乳・小麦・大豆	ごはん	米	80	
こぎつね丼の具	鶏肉 20 油揚げ 25 玉ねぎ 35 にんじん 5 しょうが 0.2 三温糖 1 日本酒 1 みりん 1.2 食塩 0.4 濃口しょうゆ 3 なたね油 0.2	鶏肉 大豆		高野豆腐の卵とじ	高野豆腐 10 鶏肉 20 鶏卵 25 玉ねぎ 40 にんじん 15 みつば 2.5 濃口しょうゆ 2.8 薄口しょうゆ 2.65 三温糖 1.3 みりん 0.5 日本酒 0.3 食塩 0.15 削り節 2 片栗粉 0.45	大豆 鶏肉 卵 小麦・大豆		かつおのカレー風味揚げ	かつお(角切り) 50 しょうが 1 濃口しょうゆ 2.3 日本酒 1.8 カレー粉 0.3 食塩 0.15 片栗粉 10 なたね油 4			かぼちやのクリームシチュー	鶏肉 25 じゃがいも 15 玉ねぎ 35 かぼちや 30 にんじん 10 グリーンピース 5 小麦粉 4 有塩バター 4 脱脂粉乳 2.5 牛乳 20 日本酒 1 食塩 0.7 こしょう 0.01 なたね油 0.2	鶏肉 小麦 乳	ごはん	米 80 豚肉 10 焼きちくわ 4.5 ビーフン 10 キャベツ 20 玉ねぎ 13 にら 3 にんじん 8 干し椎茸 0.3 しょうが 0.1 濃口しょうゆ 1.35 日本酒 0.45 ごま油 0.27 なたね油 0.3 食塩 0.18 こしょう 0.01	豚肉 小麦・大豆		
さつま汁	豚肉 10 さつまいも 25 大根 20 にんじん 10 突こんにゃく 10 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 1.5 日本酒 0.5	豚肉		切干大根の酢の物	きゅうり 20 切干大根 2.5 にんじん 5 上白糖 1.82 米酢 2.4 薄口しょうゆ 1.3 食塩 0.1 白いりごま 0.9 白すりごま 0.9	小麦・大豆		田舎みそ汁	白玉団子 20 鶏肉 15 油揚げ 6 大根 20 にんじん 10 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			海と畑のサラダ	大豆水煮 8 ツナ油漬 10 キャベツ 15 きゅうり 5 にんじん 5 コーン 5 濃口しょうゆ 1.27 米酢 1 上白糖 0.63 なたね油 0.09 白いりごま 0.4	小麦・大豆 ごま	中華風肉団子スープ	鶏肉・豚肉 25 白菜 20 にんじん 10 緑豆もやし 10 青ねぎ 3 チキンブイヨン 5 薄口しょうゆ 2.8 食塩 0.25 ごま油 0.2			