

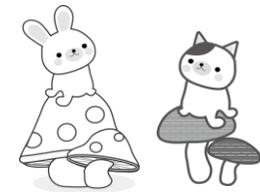
## 令和3年度 10月 月間使用食品配合表

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)	黒豆がんと	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(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。

10月8日(金曜)				10月12日(火曜)				10月14日(木曜)				10月15日(金曜)				10月19日(火曜)									
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			
さつまいもごはん						ごはん						小型パン		代替:ごはん(乳・小麦×)				栗ごはん							
厚揚げのそぼろあんかけ						にこにこチキンカレー						和風きのこスパゲティ		代替:米麺の和風きのこスパゲティ(小麦×)				がんとどきの野菜あんかけ				あじの香味焼き			
キャベツのみそ汁						フルーツ豆乳杏仁						ごぼうのごまマヨサラダ						根菜のみそ汁				具だくさんみそ汁			
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			
さつまいもごはん	米	59.5				ごはん	米	68				小型パン	30	乳・小麦	ごはん	米	55.25					栗ごはん	米	63.75	
	薄口しょうゆ	1.53	小麦・大豆																						
	食塩	0.12																							
	日本酒	0.85																							
	だし昆布	0.11																							
	さつまいも	23.8																							
	なたね油	3.4																							
	食塩	0.26																							
	黒いりごま	0.51	ごま																						
厚揚げのそぼろあんかけ	絹厚揚げ	29.75	大豆																						
	豚ひき肉	12.75	豚肉																						
	玉ねぎ	15.3																							
	にんじん	8.5																							
	青ねぎ	0.85																							
	しょうが	0.17																							
	濃口しょうゆ	1.02	小麦・大豆																						
	薄口しょうゆ	0.34	小麦・大豆																						
	日本酒	0.28																							
	三温糖	0.43																							
食塩	0.09																								
片栗粉	0.43																								
削り節	0.85																								
なたね油	0.17																								
キャベツのみそ汁	キャベツ	21.25																							
	玉ねぎ	12.75																							
	にんじん	12.75																							
	しめじ	6.8																							
	油揚げ	6.8	大豆																						
	青ねぎ	2.55																							
	信州みそ	3.06	大豆																						
	赤みそ	3.06	大豆																						
	削り節	1.7																							

★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。  
 ★アレルギーの表記は、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。

# A 令和3年度 10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

\* 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
----	-----	-------	---	----

<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21日(木曜)				10月22日(金曜)				10月26日(火曜)				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																
味付けパン	代替:ごはん(乳・小麦×)			ごはん	ごはん			ごはん	ごはん			食パン	代替:ごはん(乳・小麦×)			ごはん	ごはん																		
バーベキューチキン				芋煮				高野豆腐の卵とじ	除去:卵除去高野豆腐の煮物(卵×)			かぼちやのクリームシチュー	代替:かぼちやのコンソメ煮(乳・小麦×)			五目ビーフン																			
野菜スープ				もやしのごま和え				切干大根の酢の物				海と畑のサラダ				中華風肉団子スープ																			
味付けパン	50 乳・小麦			ごはん	米	68		ごはん	米	68		食パン	50 乳・小麦・大豆			ごはん	米	68																	
バーベキューチキン	鶏肉 1切 50 鶏肉 食塩 0.34 こしょう 0.01 日本酒 0.85 トマトケチャップ 3.4 ウスターソース 1.7 はちみつ 0.85 レモン果汁 0.85			芋煮	豚肉 25.5 豚肉 豆腐 大 18.7 大豆 色紙こんにゃく 21.25 さといも 12.75 にんじん 21.25 ごぼう 15.3 青ねぎ 4.25 信州みそ 3.4 大豆 赤みそ 3.4 大豆 濃口しょうゆ 0.1 小麦・大豆 削り節 0.51			高野豆腐の卵とじ	高野豆腐 8.5 大豆 鶏肉 17 鶏肉 鶏卵 21.25 卵 玉ねぎ 3.4 にんじん 12.75 みつば 2.13 濃口しょうゆ 2.38 小麦・大豆 薄口しょうゆ 2.25 小麦・大豆 三温糖 1.11 みりん 0.43 日本酒 0.26 食塩 0.13 削り節 1.7 片栗粉 0.38			かぼちやのクリームシチュー	鶏肉 21.25 鶏肉 じゃがいも 12.75 玉ねぎ 29.75 かぼちや 25.5 にんじん 8.5 グリーンピース 4.25 小麦粉 3.4 小麦 有塩バター 3.4 乳 脱脂粉乳 2.13 乳 牛乳 17 乳 日本酒 0.85 食塩 0.6 こしょう 0.01 なたね油 0.17			五目ビーフン	豚肉 8.5 豚肉 焼きちくわ 3.83 ビーフン 8.5 キャベツ 17 玉ねぎ 11.05 にら 2.55 にんじん 6.8 干し椎茸 0.26 しょうが 0.09 濃口しょうゆ 1.15 小麦・大豆 日本酒 0.38 ごま油 0.23 ごま なたね油 0.26 食塩 0.15 こしょう 0.01			中華風肉団子スープ	鶏肉・豚肉 21.25 白菜 17 にんじん 8.5 緑豆もやし 8.5 青ねぎ 2.55 チキンブイヨン 4.25 鶏肉 薄口しょうゆ 2.38 小麦・大豆 食塩 0.21 ごま油 0.17 ごま			野菜スープ	ベーコン 8.5 豚肉 玉ねぎ 21.25 キャベツ 17 にんじん 8.5 コーン 4.25 パセリ 0.26 チキンブイヨン 4.25 鶏肉 薄口しょうゆ 0.85 小麦・大豆 食塩 0.51			切干大根の酢の物	きゅうり 1.7 切干大根 2.13 にんじん 4.25 上白糖 1.55 米酢 2.04 薄口しょうゆ 1.11 小麦・大豆 食塩 0.09 白いりごま 0.77 ごま 白すりごま 0.77 ごま			海と畑のサラダ	大豆水煮 6.8 大豆 ツナ油漬 8.5 キャベツ 12.75 きゅうり 4.25 にんじん 4.25 コーン 4.25 濃口しょうゆ 1.08 小麦・大豆 米酢 0.85 上白糖 0.54 なたね油 0.08 白いりごま 0.34 ごま		

★ 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。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。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。