

令和3年度 11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
A5日(金曜) B4日(木曜)	あじー塩(切身)	あじ98.00 塩2.00							記載なし	
A16日(火曜) B17日(水曜)	みかん缶	うんしゅうみかん64.80 イオン交換水27.84 砂糖7.20 クエン酸0.13 ヘスベリジナーゼ0.03							記載なし	
A19日(金曜) B18日(木曜)	松山あげ	丸大豆50.00 植物油45.00 凝固剤5.00						大豆	記載なし	
AB24日(水曜)	鮭ー塩(切身)	サケ98.00 塩2.00						さけ	記載なし	
A25日(木曜) B26日(金曜)	マーマレード	糖類(砂糖)43.95 糖類(水あめ)24.61 果実(夏みかん)14.94 果実(いよかん)7.38 果実(オレンジ)7.04 果実(みかん)1.33 食品添加物:ゲル化剤(ペクチン)0.40 酸味料0.29 香料0.06						オレンジ	記載なし	
A30日(火曜) B29日(月曜)	一口焼きいも	さつまいも94.3 砂糖3.8 醤油0.2(小麦・大豆) 水1.7						小麦・大豆	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)



A

令和3年度 11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。

11月8日(月曜)				11月9日(火曜)				11月10日(水曜)				11月11日(木曜)				11月12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
麦ごはん	米	70		ごはん	米	80		ごはん	米	80		小型パン	小麦	30	乳・小麦	ごはん	米	80		ごはん	米	80	
豚じゃが	豚肉	20		豆腐のしょうが煮	焼き豆腐	60	大豆	鶏肉のニラみそ焼き	鶏肉	1切		ナポリタン	小麦	30	乳・小麦	さばのねぎあんかけ	さば(切身)	1切		さばのねぎあんかけ	さば	1切	
茎わかめの炒め煮	茎わかめ(乾)	2.4		かわりごま和え	キャベツ	30		豆腐とえびのスープ	豆腐 小	30	大豆	ナポリタン	小麦	30	乳・小麦	たぬき汁	たぬき汁			たぬき汁			
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳		
小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦		
豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉		
じゃがいも	じゃがいも			じゃがいも	じゃがいも			じゃがいも	じゃがいも			じゃがいも	じゃがいも			じゃがいも	じゃがいも			じゃがいも	じゃがいも		
玉ねぎ	玉ねぎ			玉ねぎ	玉ねぎ			玉ねぎ	玉ねぎ			玉ねぎ	玉ねぎ			玉ねぎ	玉ねぎ			玉ねぎ	玉ねぎ		
にんじん	にんじん			にんじん	にんじん			にんじん	にんじん			にんじん	にんじん			にんじん	にんじん			にんじん	にんじん		
糸こんにゃく(白)	糸こんにゃく(白)			糸こんにゃく(白)	糸こんにゃく(白)			糸こんにゃく(白)	糸こんにゃく(白)			糸こんにゃく(白)	糸こんにゃく(白)			糸こんにゃく(白)	糸こんにゃく(白)			糸こんにゃく(白)	糸こんにゃく(白)		
さつま揚げ	さつま揚げ			さつま揚げ	さつま揚げ			さつま揚げ	さつま揚げ			さつま揚げ	さつま揚げ			さつま揚げ	さつま揚げ			さつま揚げ	さつま揚げ		
三温糖	三温糖			三温糖	三温糖			三温糖	三温糖			三温糖	三温糖			三温糖	三温糖			三温糖	三温糖		
濃口しょうゆ	濃口しょうゆ			濃口しょうゆ	濃口しょうゆ			濃口しょうゆ	濃口しょうゆ			濃口しょうゆ	濃口しょうゆ			濃口しょうゆ	濃口しょうゆ			濃口しょうゆ	濃口しょうゆ		
日本酒	日本酒			日本酒	日本酒			日本酒	日本酒			日本酒	日本酒			日本酒	日本酒			日本酒	日本酒		
なたね油	なたね油			なたね油	なたね油			なたね油	なたね油			なたね油	なたね油			なたね油	なたね油			なたね油	なたね油		
三温糖	三温糖			三温糖	三温糖			三温糖	三温糖			三温糖	三温糖			三温糖	三温糖			三温糖	三温糖		
みりん	みりん			みりん	みりん			みりん	みりん			みりん	みりん			みりん	みりん			みりん	みりん		
濃口しょうゆ	濃口しょうゆ			濃口しょうゆ	濃口しょうゆ			濃口しょうゆ	濃口しょうゆ			濃口しょうゆ	濃口しょうゆ			濃口しょうゆ	濃口しょうゆ			濃口しょうゆ	濃口しょうゆ		
薄口しょうゆ	薄口しょうゆ			薄口しょうゆ	薄口しょうゆ			薄口しょうゆ	薄口しょうゆ			薄口しょうゆ	薄口しょうゆ			薄口しょうゆ	薄口しょうゆ			薄口しょうゆ	薄口しょうゆ		
小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦		
大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆		
豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉		
鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉		
小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦		
乳	乳			乳	乳			乳	乳			乳	乳			乳	乳			乳	乳		
小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦		
大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆		
豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉		
鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉		
小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦		
大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆		
豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉		
鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉		
小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦		
乳	乳			乳	乳			乳	乳			乳	乳			乳	乳			乳	乳		
小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦		
大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆		
豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉		
鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉		
小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦		
大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆		
豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉		
鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉		
小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦		
乳	乳			乳	乳			乳	乳			乳	乳			乳	乳			乳	乳		
小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦		
大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆		
豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉		
鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉		
小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦		
乳	乳			乳	乳			乳	乳			乳	乳			乳	乳			乳	乳		
小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦		
大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆		
豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉		
鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉		
小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦		
乳	乳			乳	乳			乳	乳			乳	乳			乳	乳			乳	乳		
小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦		
大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆		
豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉		
鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉		
小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦		
乳	乳			乳	乳			乳	乳			乳	乳			乳	乳			乳	乳		
小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦		
大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆		
豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉		
鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉			鶏肉	鶏肉		
小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦		
乳	乳			乳	乳			乳	乳			乳	乳			乳	乳			乳	乳		
小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦			小麦	小麦		
大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆			大豆	大豆		
豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉			豚肉	豚肉	</									

A

令和3年度 11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。

11月15日(月曜)				11月16日(火曜)				11月17日(水曜)				11月18日(木曜)				11月19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					
ごはん				ごはん				ごはん				味付けパン				わかめごはん											
鶏肉のごま煮				にこにこ秋野菜カレー				チンジャオロース				鶏肉と大豆のトマト煮				さわらの照り焼き											
キャベツと小松菜のおかか和え				フルーツナタデココ				中華風卵のコーンスープ				除去:卵除去 中華風コーンスープ (卵×)				フレンチサラダ				松山あげ入りみそ汁							
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳											
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	60	乳・小麦	ごはん(乳・小麦×)	80		わかめごはん	米	80							
鶏肉のごま煮	鶏肉	20	鶏肉	にこにこ秋野菜カレー	豚肉	30	豚肉	チンジャオロース	豚肉	30	豚肉	鶏肉と大豆のトマト煮	大豆水煮	15	大豆	ごはん(乳・小麦×)		さわらの照り焼き	米	80							
	焼きちくわ	8			しょうが	1			しょうが	1			鶏肉	30	鶏肉						炊き込みわかめ	1					
	じゃがいも	50			にんにく	0.25			にんにく	0.2			じゃがいも	45								さわら(切身)					
	玉ねぎ	50			しょうが	0.25			しょうが	0.2			玉ねぎ	45								小学校	50				
	にんじん	15			カレー粉	0.08			ごま油	0.2	ごま		玉ねぎ	45								中学校	60				
	さやいんげん	6			こしょう	0.01			赤パプリカ	10			鶏肉と大豆のトマト煮	鶏肉	30		鶏肉										
	白いりごま	1.5	ごま		食塩	0.1			青ピーマン	10			大豆水煮	15	大豆												
	三温糖	1.5			玉ねぎ	45			たけのこ水煮	20			濃口しょうゆ	3	小麦・大豆												
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆		さつまいも	30			濃口しょうゆ	3	小麦・大豆		濃口しょうゆ	3	小麦・大豆												
	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆		にんじん	20			日本酒	2			オイスターソース	1	小麦・大豆												
	削り節	1.5			さといも	10			三温糖	1			ごま油	0.2	ごま												
	日本酒	0.5			しめじ	5			ごま油	0.2	ごま		片栗粉	0.3													
	なたね油	0.2			やさいカレー	16			濃口しょうゆ	1	小麦・大豆																
			なたね油	0.2																							
キャベツと小松菜のおかか和え	焼きちくわ	4		フルーツナタデココ	みかん缶	15		中華風卵のコーンスープ	鶏卵	15	卵	卵除去中華風コーンスープ(卵×)	ベーコン	3	豚肉	フレンチサラダ	チキンハム	10	鶏肉	松山あげ入りみそ汁	松山あげ	5	大豆				
	キャベツ	30			黄桃缶	15	もも		ベーコン	3	豚肉		クリームコーン	20			クリームコーン	20			大根	25					
	小松菜	5			バイン缶	15			クリームコーン	20			玉ねぎ	20			玉ねぎ	20			白菜	15		玉ねぎ	25		
	にんじん	3			ナタデココ	10			白菜	15			コーン	5			コーン	5			コーン	5		にんじん	10		
	濃口しょうゆ	2.2	小麦・大豆						コーン	5			青ねぎ	3			青ねぎ	3			チキンパイオン	5	鶏肉	えのきたけ	5		
花かつお	1					チキンパイオン	5	鶏肉	日本酒	0.3		日本酒	0.3		薄口しょうゆ	2.3	小麦・大豆	しめじ	5								
						薄口しょうゆ	2.3	小麦・大豆	薄口しょうゆ	2.3	小麦・大豆		薄口しょうゆ	2.3	小麦・大豆	食塩	0.25		青ねぎ	3							
						食塩	0.25		食塩	0.25		食塩	0.25		ごま油	0.2	ごま	信州みそ	3.6	大豆							
						ごま油	0.2	ごま	ごま油	0.2	ごま	ごま油	0.2	ごま	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆	赤みそ	3.6	大豆							
						こしょう	0.01		こしょう	0.01		こしょう	0.01		食塩	0.28		削り節	2								
						片栗粉	1		片栗粉	1		片栗粉	1		こしょう	0.01											

A

令和3年度 11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。

11月22日(月曜)			11月23日(火曜)			11月24日(水曜)			11月25日(木曜)			11月26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	通常食	除去食・代替食	記入欄	
ごはん			ごはん			黒糖パン	代替:ごはん(乳・小麦×)		ごはん			ごはん			
ちくわの磯辺揚げ	代替:米粉のちくわの磯辺揚げ(小麦×)		鮭の塩焼き			チキンのマーマレード焼き			ポーク丼の具			豆腐とわかめのみそ汁			
秋野菜のみそ汁			大豆とひじきの炊いたん			米粉マカロニのミネストローネ									
牛乳			みぞれのおすまし			牛乳			牛乳			牛乳			
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: auto;"> <h2 style="margin: 0;">勤労感謝の日</h2>  </div>															
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		黒糖パン	黒糖パン	60	乳・小麦	ごはん	米	80	
ちくわの磯辺揚げ	焼きちくわ 小学校1~3年 1本 25 小学校4~6年 2本 50 中学校 2本 50 小麦粉 9 青のり 0.1 なたね油 4			ちくわの磯辺揚げ	焼きちくわ 小学校1~3年 1本 25 小学校4~6年 2本 50 中学校 2本 50 米粉のちくわの磯辺揚げ(小麦×) 9 青のり 0.1 なたね油 4 米粉 9			チキンのマーマレード焼き	鶏肉 1切 小学校 50 中学校 60 日本酒 0.5 濃口しょうゆ 4 マーマレード 6 食塩 0.18			ポーク丼の具	豚肉 40 しょうが 0.01 にんにく 0.01 濃口しょうゆ 0.78 日本酒 0.78 玉ねぎ 20 赤パプリカ 8 さやいんげん 3 三温糖 1.56 濃口しょうゆ 2.3 日本酒 0.78 ごま油 0.15 オイスターソース 0.4 食塩 0.1 チキンブイヨン 1.5 片栗粉 0.4 なたね油 0.1		
秋野菜のみそ汁	さつまいも 20 油揚げ 6 大根 20 にんじん 10 しめじ 8 えのきたけ 5 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2			みぞれのおすまし	鶏肉 15 大根 40 にんじん 10 えのきたけ 10 焼かまぼこ 8 青ねぎ 3 薄口しょうゆ 5 食塩 0.1 削り節 1.5 だし昆布 0.5			米粉マカロニ	米粉マカロニ 4 ベーコン 5 玉ねぎ 20 キャベツ 15 にんじん 5 コーン 5 パセリ 0.2 チキンブイヨン 5 トマトケチャップ 3 トマトピューレ 3 薄口しょうゆ 1 食塩 0.62 こしょう 0.01			豆腐とわかめのみそ汁	豆腐 小 20 油揚げ 8 玉ねぎ 20 にんじん 10 青ねぎ 3 わかめ(乾) 0.4 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2		

☆ 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)、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 11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。

11月29日(月曜)				11月30日(火曜)			
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
ごはん	米	80		ごはん	米	80	
大根のそぼろ煮	鶏ひき肉 20 鶏肉 絹厚揚げ 20 大豆 大根 70 にんじん 20 たけのこ水煮 20 突こんにゃく 17 さやいんげん 4 しょうが 1.2 濃口しょうゆ 3.1 小麦・大豆 薄口しょうゆ 3.1 小麦・大豆 三温糖 1.3 みりん 0.5 削り節 1 なたね油 0.3 片栗粉 1.5			五目きんぴら	ごぼう 25 にんじん 8 しらす干し 3 たけのこ水煮 20 突こんにゃく 10 三温糖 1.5 濃口しょうゆ 4 小麦・大豆 白いりごま 0.5 ごま ごま油 0.2 ごま みりん 2		
白菜のごま酢和え	白菜 45 にんじん 10 焼きちくわ 5 薄口しょうゆ 1.7 小麦・大豆 米酢 1.4 上白糖 0.8 白いりごま 0.32 ごま 白すりごま 0.32 ごま			豚汁	豚肉 15 豚肉 油揚げ 8 大豆 突こんにゃく 15 大根 20 にんじん 10 ごぼう 10 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 大豆 赤みそ 3.6 大豆 削り節 2 日本酒 0.5		
牛乳				一口焼きいも 1個	20 小麦・大豆		
				なたね油	5		
				三温糖	1.5		
				濃口しょうゆ	0.2 小麦・大豆		
				片栗粉	0.06		
				黒いりごま	0.1 ごま		

～保護者の方へお願い～

ご家庭、学校、給食センターの確認体制がくずれると、誤食・誤配等の重大な事故につながる可能性があります。3者で協力することで、アレルギー給食の「安心・安全」が守られます。

ご家庭におかれましても、アレルギー対応日の当日朝にアレルギー対応があることを必ずお子様へお伝えください。



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。