

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)	あじ一塩(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 ヘスペリジナーゼ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)	鮭一塩(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(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。

11月5日(金曜)				11月9日(火曜)				11月11日(木曜)				11月12日(金曜)				11月16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	
鶏ごぼうごはん				ごはん				小型パン				ごはん				ごはん							
あじの塩焼き				豆腐のしょうが煮				ナポリタン				さばのねぎあんかけ				にこにこ秋野菜カレー							
あおさのみそ汁				かわりごま和え				カミカミ海藻サラダ				たぬき汁				フルーツナタデココ							
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	
鶏ごぼうごはん	米	59.5		ごはん	米	68		小型パン	小型パン	30	乳・小麦	米	55.25		ごはん	米	68		ごはん	米	68		
	だし昆布	0.07																					
	濃口しょうゆ	1.53	小麦・大豆																				
	日本酒	1.28																					
	食塩	0.15																					
	鶏肉	5.95	鶏肉																				
	ごぼう	5.95																					
	にんじん	4.25																					
	油揚げ	4.25	大豆																				
	濃口しょうゆ	1.62	小麦・大豆																				
	日本酒	0.43																					
	食塩	0.04																					
なたね油	0.17																						
あじの塩焼き(切身)1切				豆腐のしょうが煮				ナポリタン				さばのねぎあんかけ				にこにこ秋野菜カレー							
魚卵にご注意ください。				かわりごま和え				カミカミ海藻サラダ				たぬき汁				フルーツナタデココ							
あおさのみそ汁																							
豆腐 小	17	大豆																					
玉ねぎ	25.5																						
えのきたけ	4.25																						
青ねぎ	2.55																						
あおさ	0.51																						
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)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(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。

11月18日(木曜)				11月19日(金曜)				11月25日(木曜)				11月26日(金曜)				11月30日(火曜)			
通常食		除去食・代替食		通常食		除去食・代替食		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×)			わかめごはん				黒糖パン	代替:ごはん(乳・小麦×)			ごはん				ごはん			
鶏肉と大豆のトマト煮				さわらの照り焼き				チキンのマーマレード焼き				ポーク丼の具				五目きんぴら			
フレンチサラダ				松山あげ入りみそ汁				米粉マカロニのミネストローネ				豆腐とわかめのみそ汁				豚汁			
																大学いも			
味付けパン	米	68	乳・小麦	わかめごはん	米	68		黒糖パン	米	68	乳・小麦	ごはん	米	68		ごはん	米	68	
鶏肉と大豆のトマト煮	大豆水煮 12.75 鶏肉 25.5 じゃがいも 38.25 玉ねぎ 38.25 にんじん 17 トマトケチャップ 10.2 赤ワイン 0.98 ウスターソース 1.02 食塩 0.51 三温糖 0.34 なたね油 0.34 こしょう 0.01	大豆 鶏肉		さわらの照り焼き	魚卵にご注意ください。 濃口しょうゆ 3.4 小麦・大豆 三温糖 1.7 日本酒 0.85 みりん 0.85	50		チキンのマーマレード焼き	鶏肉 1切 50 日本酒 0.43 濃口しょうゆ 3.4 小麦・大豆 マーマレード 5.1 オレンジ 食塩 0.15	50		ポーク丼の具	豚肉 34 しょうが 0.01 にんにく 0.01 濃口しょうゆ 0.66 小麦・大豆 日本酒 0.66 玉ねぎ 17 赤パプリカ 6.8 さやいんげん 2.55 三温糖 1.33 濃口しょうゆ 1.96 小麦・大豆 日本酒 0.66 ごま油 0.13 小麦・大豆 オイスターソース 0.34 小麦・大豆 チキンブイオン 1.28 鶏肉 片栗粉 0.34 なたね油 0.09	豚肉		五目きんぴら	ごぼう 21.25 にんじん 6.8 しらす干し 2.55 たけのこ水煮 17 突こんにやく 8.5 三温糖 1.28 濃口しょうゆ 3.4 小麦・大豆 白いりごま 0.43 小麦・大豆 ごま油 0.17 小麦・大豆 みりん 1.7	豚肉	
フレンチサラダ	チキンハム 8.5 キャベツ 21.25 きゅうり 8.5 にんじん 4.25 米酢 1.19 なたね油 0.85 濃口しょうゆ 0.85 小麦・大豆 上白糖 0.12 食塩 0.24 こしょう 0.01	鶏肉		松山あげ入りみそ汁	松山あげ 4.25 大根 21.25 玉ねぎ 21.25 にんじん 8.5 えのきたけ 4.25 しめじ 4.25 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	大豆		米粉マカロニのミネストローネ	米粉マカロニ 3.4 ベーコン 4.25 豚肉 玉ねぎ 17 キャベツ 12.75 にんじん 4.25 コーン 4.25 パセリ 0.17 チキンブイオン 4.25 鶏肉 トマトケチャップ 2.55 トマトピューレ 2.55 薄口しょうゆ 0.85 小麦・大豆 食塩 0.53 こしょう 0.01	豚肉		豆腐とわかめのみそ汁	豆腐 小 17 大豆 油揚げ 6.8 大豆 玉ねぎ 17 にんじん 8.5 青ねぎ 2.55 わかめ(乾) 0.34 信州みそ 3.06 大豆 赤みそ 3.06 大豆 削り節 1.7	大豆		大学いも	一口焼きいも 1個 20 小麦・大豆 なたね油 4.25 三温糖 1.28 濃口しょうゆ 0.17 小麦・大豆 片栗粉 0.05 黒いりごま 0.09 小麦・大豆		

☆ 分量は目安量です。
 ☆ パンの重量は小分量です。
 ☆ 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。