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

<確認欄>1/3から3/3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		園	給食も	ンター
(保護者氏名)			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。

園名	幼稚園	年中 ・ 年長	組氏名	関長宛で 以下の通り対応をお願いします。					
アレルゲン	, 卵 · 乳 · 小麦 · えび ^(鶏卵・ラザら卵)	・ か に その他 アレルゲン		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。



~保護者の方へお願い~

ご家庭、園、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。

<u>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</u> 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、年 間・月間使用食品配合表を 木津川市のホームページに 掲載しています。

【検索場所】

木津川市ホーム → 暮 らす → □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。

......

	<u>'</u> ''	常食	11月2日			合	記 7 期	-	<u>'</u> ''	常食	11月4日				=1 1 10
		书艮		Pil	法食·代替	艮	記入欄			f 艮			余去食・代替(艮	記入欄
ご	はん							رڃ	レクパン				替:ごはん ・小麦×)		
	ーボー豆 ンサンス·								キンとポ ラ		Ø.				
<u> </u>	フリン ス・														
								白	菜のクリ-	-1	ムスープ	二 :	替:白菜の ンソメスー L×)		
	通	常食			除去食	·代	替食	_	通	常食			除去食		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	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
	米	68		ᄱ		ů		11	ミルクパン	50	乳•小麦	ľ	米	68	
ょ	711	"		ı				ル	4,777.12		70 . 7	は	711		
٠ د				ı				ク				<i>ا</i>			
_	豚ひき肉	25.5	豚肉					パ				乳			
ì	豆腐 大		大豆			\vdash		ン				· 小			
	にんじん	12.75										小麦			
	玉ねぎ	38.25		l								×			
.	青ねぎ	3.4						チ	鶏肉	24	鶏肉)			
安	日本酒	0.85								25.5	海内				
`	三温糖	_		ı				ァ ン	玉ねぎ						
		0.85		ı				ع		8.5					
	干し椎茸	0.21	±=					ポ	にんじん	8.5					
	濃口しょうゆ	_	小麦・大豆					テ	にんにく	0.17					
	赤みそ	-	大豆					ŕ	パセリ	0.09					
	片栗粉	0.68						の	食塩	0.34					
	豆板酱	0.17						ハ	こしょう	0.01					
	にんにく	0.26						Ϊ	オールスパイス	0.02					
	しょうが	0.6						ブ	バジル(乾)	0.09					
	ごま油	0.34	ごま					炒	オリーブオイル	0.17					
	食塩	0.09						め	白ワイン	0.43					
	こしょう	0.01													
	なたね油	0.17						白	ベーコン	4.25	豚肉	白	ベーコン	4.25	豚肉
									白菜	29.75			白菜	29.75	
-	マロニー	5.1							玉ねぎ	25.5			玉ねぎ	25.5	
	にんじん	4.25						ク	にんじん	6.8		╗		6.8	
	きゅうり	8.5				L		Ÿ	0070	6.8		ン	しめじ	6.8	
,	緑豆もやし	11.05							牛乳	17	乳	ソ			
ス	チキンハム	4.25	鶏肉			L		스	薄口しょうゆ	1.28	小麦·大豆	メ	薄口しょうゆ	1.28	小麦·大
ı	米酢	2.38						Ņ	チキンブイヨン	4.25	鶏肉	ス	チキンブイヨン		
	濃口しょうゆ	1.96	小麦·大豆					Ц.	食塩	0.43		 -	食塩	0.43	
	上白糖	1.11						プ	こしょう	0.01		プ	こしょう	0.01	
	ごま油	0.34	ごま					1	パセリ	0.17			パセリ	0.17	
	食塩	0.08						1	日本酒	0.26		乳	日本酒	0.26	
												×	コンソメ	0.1	鶏肉•豚
								l							
								1							



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「〇」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「〇」をしてください。

③通常食及C 11日5	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 11月5日(金曜) 11月9日(火曜)						通常食、除去食・1 3(木曜)	代替食の南	<u>は立名及び原因となる食品にこれまた。</u> 11月12	二重線を引いてくだ 2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	通常食	除去食·代替食	記入欄	
鶏ごぼうごはん			ごはん			ルボルペン。	代替:ごはん (乳・小麦×)		ごはん			ごはん			
あじの塩焼き			豆腐のしょうが煮			±-₩11 <i>5</i> >.	代替:米麺の		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			ナポリタン	ナポリタン (小麦×)		たぬき汁			フルーツナタデココ			
						カミカミ海藻サラダ									
通常食	除去食・	作誌食	通常食	除去食・代替	食	通常食	除去食・代	壁食	通常食	除去食・代	恭食	通常食	除去食・代	恭食	
献食品名及びが		V B B 			アレルゲン			アレルゲン			ロロ アレルゲン	as I	4+	ロロ アレルゲン	
名 g	名	g	名 脚味料名 g	名調味料石 g		名 調味料名 g g 小 小型パン 30 乳・小麦	名 調味料名 g ご 米 55.25		名 調味料名 g 68	名		名 3 3 4 68	名調味料石g		
35 ボ だし昆布						刑 小型ハン 30 乳・小麦	は (a)		 						
ぼ 濃口しょうゆ 1.53 小麦·大豆			<i>λ</i>			パー	<i>h</i>		<i>λ</i>			<i>λ</i>			
う 日本酒 1.28			豆 豚肉 25.5 豚肉			ン 	乳・		ささばさば			に 豚肉 25.5 豚肉			
ご 食塩 0.15			腐焼き豆腐 51 大豆				小		ば (切身)			こ にんにく 0.21			
3.95 鶏肉			の 玉ねぎ 32.3				×		0 1切 50			に しょうが 0.21			
ん ごぼう 5.95			しにんじん 10.2				<u> </u>		ね	<u>.</u>		コーカレー粉 0.07			
にんじん 4.25			たけのこ水煮 5.95			ナ スパゲティ 25.5 小麦 ポ ボークウィンナー 10.2 豚肉	米	n= -	ぎ、魚卵にご注意ください。	4		秋 こしょう 0.01			
油揚げ 4.25 大豆			フ 青ねぎ 4.25				麺 ポークウインナー 10.2 の ベーコン 5.95		の 日本酒 0.6 片栗粉 6.8			野 _{食塩 0.09} 菜 玉ねぎ 38.25	_		
濃口しょうゆ 1.62 小麦・大豆 日本酒 0.43			か しょうが 1.28 濃ロしょうゆ 3.06 小麦・大豆				ナ 玉ねぎ 38.25		カー なたね油 4.25		-	米 玉ねぎ 38.25 カ さつまいも 25.5		-	
食塩 0.04			薄口しょうゆ 2.13 小麦·大豆			ン にんじん 17	ポ にんじん 17		け 情ねぎ 2.55		+	にんじん 17		+	
なたね油 0.17			三温糖 1.87			青ピーマン 5.1	リ 青ピーマン 5.1		しょうが 0.43			さといも 8.5			
			日本酒 0.34			マッシュルーム 4.25	マッシュルーム 4.25		濃口しょうゆ 1.7 小麦・大豆			しめじ 4.25			
ああじ一塩			なたね油 0.26			水煮 4.25	ン _{水煮} 4.25		三温糖 0.85			やさいカレ ー 13.6			
じ (切身)			削り節 1.02			トマトケチャップ 12.75	トマトケチャップ 15		日本酒 0.43			濃口しょ う ゆ 0.85 小麦・大豆			
の 1切 50			片栗粉 1.28			ウスターソース 2.38	ナスターソース 2.38		みりん 0.43			なたね油 0.17			
塩	<u> </u>					三温糖 0.43	× 三温糖 0.43		片栗粉 0.26						
焼魚卵にご注意ください。	<u> </u>					食塩 0.26	食塩 0.26	1				フ みかん缶 12.75			
<u> </u>			か キャベツ 25.5			こしょう 0.01	こしょう 0.01					ル 黄桃缶 12.75 もも			
あ 豆腐 小 17 大豆			わ 小松菜 12.75			コンソメ 0.43 鶏肉・豚肉		鶏肉·豚肉			-	パイン缶 12.75	_	-	
お 玉ねぎ 25.5 さ えのきたけ 4.25			り コーン 8.5 ご にんじん 4.25			なたね油 0.17	なたね油 0.17 ライスパスタ 25.5		ぬ さつま揚げ 5.95 き 油揚げ 5.95 大豆		-	ツ ナタデココ 8.5 ナ		-	
の 青ねぎ 2.55			ましらす干し 0.85				71 ~ 7 ~ 3 25.5		大根 17 17 17 17 17 17 17 1			9			
み あおさ 0.51			和 白いりごま 0.43 ごま			力 切干大根 2.55			にんじん 8.5			デ			
そ 信州みそ 3.06 大豆			え 白すりごま 0.43 ごま			ミ 茎わかめ(乾) 0.6			えのきたけ 5.95			-			
計 赤みそ 3.06 大豆			上白糖 0.09			カ ひじき(乾) 0.34			青ねぎ 2.55						
削り節 1.7			濃口しょうゆ 1.7 <u>小麦・大豆</u>			きゅうり 8.5			しょうが 0.34						
						海 ツナ油漬 8.5			薄口しょうゆ 3.32 小麦・大豆						
						漢 にんじん 4.25			食塩 0.09						
						サ 濃ロしょうゆ 1.62 小麦・大豆			削り節 1.7						
			I			ラ 薄ロしょうゆ 0.17 小麦・大豆 米酢 1.11			みりん 0.09		-	1		-	
			1			米酢 1.11 上白糖 0.68			1	\blacksquare		+			
			1			上日稲 0.68 オリーブオイル 0.43		-	1		+			+	
			1			.2 7 2 .3 172 0.40			1	1	+			+	
			1			1			1			1		1	
											1			1	
			1						1						

[☆] 分量は目安量です。

※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。

[☆] 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

[※]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。

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。

	K				
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「O」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「O」をしてください。

③通常食及び	「除去食・代替食の 日(木曜)	どちらも食ん	べられない場合は、太枠の記 11日10	入欄へ弁当持参「弁」 <u>、</u> 日(金曜)	<u>欠食「ク</u>	欠」のいずれか 「	<u>を必ず記入し、</u> 11月25	通常食、除去食・1 ロ(太曜)	代替食の耐		こ二重線を引いてくだ 26日(金曜)	さい。	11月30	口(小躍)									
通常食		去食·代替食 記入欄	通常食		己入欄	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								
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		チキンの		チキンの		チキンの		チキンの				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			マーマレー	ド焼き			豆腐とわかめのみそ	· +		豚汁										
						米粉マカロ ミネストロ-	ニの -ネ						大学いも										
	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		除去食·代	替食								
献 食品名及び コ人 分量 アレルゲン名	献 食品名及び 対量 対量 対量 対量 の関係 対量 の関係 の関係 の関係 の関係 の関係 の関係 の関係 の関係	アレルゲン	献 立 ョョ味料名 名 フレルゲン	献 立 名 2 2 3 3 3 3 3 4 5 5 7 8 7 8 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	ルゲン	献 全品名及び 調味料名	1人 分量 g アレルゲン	献 食品名及び 引人 調味料名 g	アレルゲン	献 立 名 意品名及び 分量 アレルク	献 食品名及び 立 調味料名 g	アレルゲン	献 立 名 食品名及び 調味料名 関味料名 g アレルゲン	献 食品名及び 引人	アレルゲン								
味味付けパン 50 乳・小麦	ば 米 68	В	わ 米 68 か _{炊き込みわかめ 0.85}			黒黒糖パン	50 乳·小麦	で 米 68	3	ご 米 68			ご 米 68										
1 ¹ / ₁	δ _		が 			r ボ パ		<i>λ</i>		ん			رم الم										
パ	乳		は			ン		乳		ポ 豚肉 34 豚肉			五 ごぼう 21.25										
	小麦		<i>λ</i>					小 麦		しょうが 0.01	\blacksquare		目にんじん 6.8										
	×		さ さわら わ (切身)					×		ク にんにく 0.01 井 濃口しょうゆ 0.66 小麦・大		-	き しらす干し 2.55 ん たけのこ水煮 17										
鶏 大豆水煮 12.75 大豆			ら 1切 50			チ鶏肉	鶏肉			の 日本酒 0.66			ぴ 突こんにゃく 8.5										
肉 鶏肉 25.5 鶏肉			<u>の</u>			キ 1切	50			具 _{玉ねぎ 17}			ら 三温糖 1.28										
と じゃがいも 38.25			照魚卵にご注意ください。			ン の 				赤パプリカ 6.8			濃口しょうゆ 3.4 小麦・大豆										
大 玉ねぎ 38.25 豆 にんじん 17			り 濃口しょうゆ 3.4 小麦・大豆 三温糖 1.7			の日本酒マ	0.43 3.4 小麦・大豆			さやいんげん 2.55 三温糖 1.33	+		白いりごま 0.43 ごま ごま油 0.17 ごま										
の トマトケチャップ 10.2			き 日本酒 0.85			マーマレード	5.1 オレンジ						みりん 1.7										
ト 赤ワイン 0.98			みりん 0.85			食塩	0.15			日本酒 0.66													
ウスターソース 1.02						Ĭ				ごま油 0.13 ごま			豚 豚肉 12.75 豚肉										
食塩 0.51 三温糖 0.34						<u>ا</u>				オイスターソース 0.34 小麦・大 食塩 0.09	豆	1	汁油揚げ 6.8 大豆										
三温糖 0.34 なたね油 0.34			松 松山あげ 4.25 大豆			焼 き				食塩 0.09 チキンブイヨン 1.28 鶏肉	+		突こんにゃく 12.75 大根 17										
こしょう 0.01			山 大根 21.25			************************************	3.4			片栗粉 0.34			にんじん 8.5										
			あ 玉ねぎ 21.25			粉ベーコン	4.25 豚肉			なたね油 0.09			ごぼう 8.5										
			げにんじん 8.5			マ玉ねぎ	17						青ねぎ 2.55										
フ チキンハム 8.5 鶏肉			入えのきたけ 4.25			カ キャベツ ロ にんじん	12.75			豆豆腐小 17 大豆	+	1	信州みそ 3.06 大豆										
レ キャベツ 2125 ン きゅうり 8.5			り しめじ 4.25 み 青ねぎ 2.55			コーン	4.25 4.25			腐油揚げ 6.8 大豆 と 玉ねぎ 17	+		赤みそ 3.06 大豆 削り節 1.7										
チ にんじん 4.25			そ 信州みそ 3.06 大豆			のパセリ	0.17			わにんじん 8.5			日本酒 0.43										
サ 米酢 1.19			[↑] 赤みそ 3.06 大豆			チキンブイヨン				か 青ねぎ 2.55													
ラ なたね油 0.85			削り節 1.7			ストマトケチャップ				め わかめ(乾) 0.34	\blacksquare												
タ 濃口しょうゆ 0.85 小麦・大豆 上白糖 0.12						トマトピューレ	0.85 小麦・大豆			の 信州みそ 3.06 大豆 み 赤みそ 3.06 大豆	+		大 一口焼きいも 20 小麦・大豆										
食塩 0.24						食塩	0.53			そ 削り節 1.7			い なたね油 4.25										
こしょう 0.01						大 こしょう	0.01			注			も 三温糖 1.28										
													濃口しょうゆ 0.17 <u>小麦・大豆</u>										
										1	_		片栗粉 0.05										
										 	_		黒いりごま 0.09 ごま										
		+								1 	\blacksquare	+	1										
										1		+	1										

- ☆ 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。