

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)



B 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

<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。

11月1日(月曜)				11月2日(火曜)				11月3日(水曜)				11月4日(木曜)				11月5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	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルギー											
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		鶏ごぼうごはん	米	70		ミルクパン	米	80												
マーボー豆腐	豚ひき肉 30 豚肉 豆腐 大 75 大豆 にんじん 15 玉ねぎ 45 青ねぎ 4 日本酒 1 三温糖 1 干し椎茸 0.25 濃口しょうゆ 2 小麦・大豆 赤みそ 7 大豆 片栗粉 0.8 豆板醤 0.2 にんにく 0.3 しょうが 0.7 ごま油 0.4 ごま 食塩 0.1 こしょう 0.01 なたね油 0.2			きのこソースハンバーグ	ハンバーグ 1個 50 大豆・鶏肉・豚肉 小学校 中学校 60 玉ねぎ 15 しめじ 6 えのきたけ 4 トマトケチャップ 6 ウスターソース 2 日本酒 1 濃口しょうゆ 0.5 小麦・大豆 三温糖 0.3 なたね油 0.2			鶏ごぼうごはん	だし昆布 0.08 濃口しょうゆ 1.8 小麦・大豆 日本酒 1.5 食塩 0.18 鶏肉 7 鶏肉 ごぼう 7 にんじん 5 油揚げ 5 大豆 濃口しょうゆ 1.9 小麦・大豆 日本酒 0.5 食塩 0.05 なたね油 0.2		あじの塩焼き	あじ一塩(切身) 1切 小学校 50 中学校 60			ミルクパン	鶏肉 40 鶏肉 じゃがいも 30 玉ねぎ 10 にんじん 10 にんにく 0.2 パセリ 0.1 食塩 0.4 こしょう 0.01 オールスパイス 0.02 バジル(乾) 0.1 オリーブオイル 0.2 白ワイン 0.5			あおさのみそ汁	豆腐 小 20 大豆 玉ねぎ 30 えのきたけ 5 青ねぎ 3 あおさ 0.6 信州みそ 3.6 大豆 赤みそ 3.6 大豆 削り節 2			白菜のクリームスープ	ベーコン 5 豚肉 白菜 35 玉ねぎ 30 にんじん 8 しめじ 8 牛乳 20 乳 薄口しょうゆ 1.5 小麦・大豆 チキンブイオン 5 鶏肉 食塩 0.5 こしょう 0.01 パセリ 0.2 日本酒 0.3			白菜のコンソメスープ	ベーコン 5 豚肉 白菜 35 玉ねぎ 30 にんじん 8 しめじ 8 薄口しょうゆ 1.5 小麦・大豆 チキンブイオン 5 鶏肉 食塩 0.5 こしょう 0.01 パセリ 0.2 日本酒 0.3 コンソメ 0.1 鶏肉・豚肉		



文化の日



B 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		ごはん	米	80		小型パン	米	65		代替:ごはん(乳・小麦×)				
豚じゃが	豚肉	20	豚肉	鶏肉のニラみそ焼き	鶏肉	1切		豆腐のしょうが煮	豚肉	30	豚肉	さばのねぎあんかけ	さば(切身)	1切		ナポリタン	小麦			代替:米麺のナポリタン(小麦×)				
茎わかめの炒め煮	わかめ	10		豆腐とえびのスープ	豆腐	1切		かわりごま和え	大豆	60	大豆	たぬき汁	大豆	60		カミカミ海藻サラダ								
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳							
麦ごはん	米	70		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		小型パン	小麦			代替:米麺のナポリタン(小麦×)				
豚じゃが	豚肉	20	豚肉	鶏肉のニラみそ焼き	鶏肉	1切		豆腐のしょうが煮	豚肉	30	豚肉	さばのねぎあんかけ	さば(切身)	1切		ナポリタン	小麦			代替:米麺のナポリタン(小麦×)				
茎わかめの炒め煮	わかめ	10		豆腐とえびのスープ	豆腐	1切		かわりごま和え	大豆	60	大豆	たぬき汁	大豆	60		カミカミ海藻サラダ								
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。

B

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。

Table with 4 columns: 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。

Main table with columns for dates 11月15日(月曜) through 11月19日(金曜). Each date column contains sub-columns for 通常食, 除去食・代替食, and 記入欄. The table lists various food items like ごはん, チンジャオロース, 中華風卵のコーンスープ, etc., with their ingredients and allergen information.

B

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	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	
五目きんぴら	ごぼう にんじん しらす干し たけのこ水煮 突こんにゃく 三温糖	25 8 3 20 10 1.5		大根のそぼろ煮	鶏ひき肉 絹厚揚げ 大根 にんじん 突こんにゃく さやいんげん	20 20 70 20 17 4		大根のそぼろ煮	鶏肉 大豆 大根 にんじん 突こんにゃく さやいんげん	20 20 70 20 17 4	
豚汁	濃口しょうゆ 白いりごま ごま油 みりん	4 0.5 0.2 2	小麦・大豆	白菜のごま酢和え	しょうが 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 三温糖 みりん 削り節 なたね油 片栗粉	1.2 3.1 3.1 1.3 0.5 1 0.3 1.5		白菜のごま酢和え	しょうが 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 三温糖 みりん 削り節 なたね油 片栗粉	1.2 3.1 3.1 1.3 0.5 1 0.3 1.5	
大学いも	豚肉 油揚げ 突こんにゃく 大根 にんじん ごぼう 青ねぎ	15 8 15 20 10 10 3		大学いも	白 にんじん 焼きちくわ 薄口しょうゆ 米酢 上白糖 白いりごま 白すりごま	45 10 5 1.7 1.4 0.8 0.32 0.32		大学いも	白 にんじん 焼きちくわ 薄口しょうゆ 米酢 上白糖 白いりごま 白すりごま	45 10 5 1.7 1.4 0.8 0.32 0.32	
牛乳											

～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。