

令和3年度 12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
A3日(金曜) B2日(木曜)	ほっけ一塩(切身)	ホッケ98.00 塩2.00							記載なし	
A7日(火曜) B8日(水曜)	みかん缶	みかん68.85 砂糖(さとうきび、甜菜)10.9 酸味料(クエン酸)(PH調整:とうもろこし、さつまいも)0.35 酵素(ヘスペリジナーゼ)(微生物、ふすま(培地)、デキストリン(助剤)、馬鈴薯、エタノール(助剤)、食品素材(グラニュー糖)、さとうきび、甜菜)0.03 水19.87							コンタミなし	
A8日(水曜) B7日(火曜)	酒かずペースト	清酒粕43.3 食塩1.6 酵素剤0.03 水55.07							記載なし	
A14(火曜) B15(水曜)	いももち	じゃがいも(馬鈴薯)68.3 加工でん粉12.6 でん粉(馬鈴薯)10.1 食塩0.4 グルコマンナン0.2 水8.4							記載なし	
A17(金曜) B16(木曜)	いちごのクリスマスデザート	乳・卵抜きいちごプリン:水あめ14.7 砂糖7.7 植物油脂4.7 豆乳(大豆)4.6 いちごシロップ(砂糖、いちご濃縮果汁)2.3 大豆粉(大豆)0.3、水41.9 【使用添加物】ゲル化剤(増粘多糖類、加工デンプン)0.6、貝Ca0.5 乳化剤(大豆)0.1 紅麴色素使用 pH調整剤使用 香料使用 酸味料使用 いちごソース:いちごピューレー2.7 【いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖】砂糖1.1 ぶどう糖0.7 水あめ0.6 水8.3 【使用添加物】増粘多糖類0.1 酸味料0.1 紅麴色素使用 香料使用 絞りクリーム:植物油脂2.6 豆乳(大豆)2.6 砂糖0.8 水あめ0.8 大豆粉(大豆)0.2 水1.9 【使用添加物】安定剤(増粘多糖類)0.1 乳化剤(大豆)使用 pH調整剤使用 香料使用 ピロリン酸第二鉄使用						大豆	記載なし	
AB23(木曜)	紅しょうが	しょうが(しょうが76.20、食塩28.80)55.56 梅酢(しそ50.00、梅酢25.00(梅87.00、食塩13.00)、食塩25.00)44.40							記載なし	
	中濃ソース	砂糖 砂糖液糖 高酸度ビネガー 食塩 トマトピューレー キャロットエキス セロリーエキス オニオンエキス 香辛料 加工でん粉(増粘剤) 香辛料抽出物 水							コンタミなし	
	お米のささみカツ	鶏肉(ささみ)59.28 [衣]ポテトフレーク6.63 米パン粉6.63 食塩0.06 香辛料0.01 でん粉0.01 植物繊維0.01 酵母エキス0.00 水8.40 砂糖1.60 植物油(なたね油・パーム油)0.83 食塩0.50 粉末状大豆たん白(大豆)0.47 香辛料0.24 酵母エキス0.24 加工でん粉2.83 増粘剤(加工でんぷん)0.19 水12.07						鶏肉・大豆	乳成分・卵・小麦・豚肉・ごま	アレルギー代替食で使用

※ 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 12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>1/4から4/4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 (鶏卵・うずら卵)	卵・乳・小麦・えび・かに	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。



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。

<お知らせ>
2学期 給食最終日
■小学校 12月22日(水)
■中学校 12月23日(木)



【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。

12月1日(水曜)				12月2日(木曜)				12月3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	
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	65		山菜ごはん	米	65	
カミカミ豚キムチ	豚肉	30		カミカミ豚キムチ	豚肉	30		ほっけの塩焼き	鶏肉	20	
中華風かき玉汁	鶏肉	13		中華風かき玉汁	鶏肉	13		冬野菜のみそ汁	鶏肉・豚肉	0.1	
牛乳	牛乳	20		牛乳	牛乳	20		牛乳	牛乳	20	
ごはん	米	80		ごはん	米	65		山菜ごはん	米	65	
カミカミ豚キムチ	豚肉	30		カミカミ豚キムチ	豚肉	30		ほっけの塩焼き	鶏肉	20	
中華風かき玉汁	鶏肉	13		中華風かき玉汁	鶏肉	13		冬野菜のみそ汁	鶏肉・豚肉	0.1	
牛乳	牛乳	20		牛乳	牛乳	20		牛乳	牛乳	20	
ごはん	米	80		ごはん	米	65		山菜ごはん	米	65	
カミカミ豚キムチ	豚肉	30		カミカミ豚キムチ	豚肉	30		ほっけの塩焼き	鶏肉	20	
中華風かき玉汁	鶏肉	13		中華風かき玉汁	鶏肉	13		冬野菜のみそ汁	鶏肉・豚肉	0.1	
牛乳	牛乳	20		牛乳	牛乳	20		牛乳	牛乳	20	

A

令和3年度 12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。

12月6日(月曜)				12月7日(火曜)				12月8日(水曜)				12月9日(木曜)				12月10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								
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		味付けパン	米	80	乳・小麦×	ごはん	米	80									
豆腐の中華煮	豆腐 大豆 鶏ひき肉 鶏肉 にんじん たけのこ水煮 玉ねぎ にら しょうが にんにく 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 三温糖 チキンブイヨン 片栗粉 ごま油 日本酒	60 25 15 13 40 5 0.4 0.4 2.5 2 1.5 5 2 0.5 0.5	大豆 鶏肉 にんじん 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆	にごこ冬野菜カレー	鶏肉 食塩 カレー粉 こしょう にんにく しょうが 玉ねぎ じゃがいも 大根 にんじん ブロッコリー やさいカレー 濃口しょうゆ なたね油	30 0.08 0.05 0.01 0.25 0.25 40 30 20 15 10 14 0.5 0.3	鶏肉 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆	さばの香味焼き	さば(切身) 1切 小学校 50 中学校 60 玉ねぎ 濃口しょうゆ 三温糖 みりん 白いりごま 一味唐辛子	50 60 2 3 1 0.1 1 0.01	さば 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆	かす汁	豚肉 豆腐 小 ごぼう 突こんにやく 大根 にんじん 青ねぎ 酒かす ペースト 信州みそ 赤みそ 削り節	10 10 10 15 20 10 3 8.5 3.6 3.6 2	豚肉 大豆 大豆 大豆 大豆 大豆 大豆 大豆 大豆 大豆 大豆	味付けパン	鶏肉 しょうが 濃口しょうゆ 日本酒 片栗粉 トマケチャップ 三温糖 レモン果汁 なたね油	50 0.6 2 2 11 1.6 1.0 1.3 5	鶏肉 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆	厚揚げのそぼろあんかけ	鶏肉 しょうが 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 日本酒 三温糖 食塩 片栗粉 削り節 なたね油	15 18 10 1 0.2 1.2 0.4 0.33 0.5 0.1 0.5 1 0.2	豚肉 大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆	かぶのみそ汁	油揚げ かぶ 豆腐 小 にんじん かぶ(葉) 信州みそ 赤みそ 削り節	8 25 18 12 3.2 3.6 3.6 2	大豆 大豆 大豆 大豆 大豆 大豆 大豆 大豆

★ 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。

A

令和3年度 12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。

12月20日(月曜)				12月21日(火曜)				12月22日(水曜)				12月23日(木曜)			
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	
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		ごはん	米	80		ごはん	米	80	
豚肉のしょうが炒め	豚肉 濃口しょうゆ 日本酒 しょうが 玉ねぎ にんじん 青ピーマン みりん 三温糖 なたね油 食塩 片栗粉	35 3 1 0.8 40 17 4 1 0.2 0.15 0.1 0.3	小麦・大豆	鶏肉とじゃがいもの煮物	鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ にんじん 色紙こんにやく しょうが さやいんげん 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 日本酒 三温糖 削り節 なたね油 食塩	30 60 45 20 15 1.2 5 3 2 0.6 1.5 2 0.3 0.15 18	小麦・大豆	さわらの幽庵焼き	さわら(切身) 1切 小学校 中学校	50 60		お好み揚げ	豚肉 キャベツ にんじん 紅しょうが 青のり 小麦粉 鶏卵 食塩 なたね油	25 30 5 1 0.15 11 6 0.3 5	小麦・卵
具だくさんみそ汁	油揚げ 大根 緑豆もやし 突こんにやく にんじん しめじ 青ねぎ 信州みそ 赤みそ 削り節	5 20 15 15 10 5 3 3.6 3.6 2	大豆	冬野菜のごま和え	白菜 ほうれん草 にんじん しらす干し 濃口しょうゆ 白いりごま 白すりごま 上白糖	25 20 10 1 1.7 0.5 0.5 0.1	小麦・大豆	かぼちゃのみそ汁	鶏肉 油揚げ 玉ねぎ かぼちゃ しめじ 青ねぎ 信州みそ 赤みそ 削り節	10 10 20 25 5 3 3.6 3.6 2	鶏肉・大豆	うすくず汁	豆腐 小 焼かまぼこ ほうれん草 にんじん 玉ねぎ えのきたけ 薄口しょうゆ 日本酒 食塩 片栗粉 削り節	20 10 7 10 25 8 3.3 1 0.09 1.5 2	大豆・小麦・大豆
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳		

12月23日(木)は中学校のみ給食があります。中学生のみ必要事項をご記入ください。(小学校給食は12月22日(水)までです。)



★ 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。