

# 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)	酒かすペースト	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(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。

12月7日(火曜)				12月9日(木曜)				12月10日(金曜)				12月14日(火曜)				12月16日(木曜)										
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						味付けパン		代替:ごはん (乳・小麦×)				ごはん						食パン		代替:ごはん (乳・小麦×)						
にこにこ冬野菜カレー						鶏肉のレモン ケチャップソース						厚揚げのそぼろ あんかけ						まぐろの甘酢がけ				ミートボールの カレースープ煮				
みかんとアロエのカクテル						レタススープ						かぶのみそ汁										水菜のサラダ				
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		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	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	68		味付けパン	味付けパン	50	乳・小麦	ごはん	米	68		ごはん	米	68		食パン	食パン	50	乳・小麦 ・大豆	ごはん	米	68				
にこにこ冬野菜カレー	鶏肉	25.5	鶏肉	鶏肉のレモンケチャップソース	鶏肉	42.5	鶏肉	厚揚げのそぼろあんかけ	絹厚揚げ	29.75	大豆	まぐろの甘酢がけ	まぐろ(角切)	42.5		ミートボールのカレースープ煮	鶏豚肉団子	21.25	鶏肉・豚肉	水菜のサラダ	鶏肉	25.5	鶏肉			
	食塩	0.07			しょうが	0.51			豚ひき肉	12.75	豚肉		しょうが	0.85			しろうが	0.85			しめじ	5.1		にんじん	10.2	
	カレー粉	0.04			濃口しょうゆ	1.7	小麦・大豆		玉ねぎ	15.3			にんじん	8.5			食塩	0.09			玉ねぎ	38.25		じゃがいも	25.5	
	こしょう	0.01			日本酒	1.7			青ねぎ	0.85			しょうが	0.17			日本酒	1.02			片栗粉	6.38		なたね油	4.25	
	にんにく	0.21			片栗粉	9.35			しょうが	0.17			濃口しょうゆ	1.02	小麦・大豆		片栗粉	6.38			なたね油	4.25		三温糖	2.98	
	しょうが	0.21			トマトケチャップ	8.5			濃口しょうゆ	1.02	小麦・大豆		薄口しょうゆ	0.34	小麦・大豆		三温糖	2.98			濃口しょうゆ	3.74	小麦・大豆	日本酒	0.85	
	玉ねぎ	34			レモン果汁	1.11			薄口しょうゆ	0.34	小麦・大豆		日本酒	0.28			米酢	2.13			米酢	2.13		日本酒	0.85	
	じゃがいも	25.5			なたね油	4.25			食塩	0.09			食塩	0.09			豚肉	8.5	豚肉		豚肉	8.5	豚肉	8.5		
	大根	17							片栗粉	0.43			削り節	0.85			白菜	17			白菜	17		いももち	17	
	にんじん	12.75							削り節	0.85			なたね油	0.17			にんじん	8.5			にんじん	8.5		にんじん	8.5	
	ブロッコリー	8.5							なたね油	0.17							ごぼう	5.95			ごぼう	5.95		椎茸	3.4	
	やさいかレー	11.9															青ねぎ	2.55			青ねぎ	2.55		信州みそ	3.06	大豆
	濃口しょうゆ	0.43	小麦・大豆														赤みそ	3.06	大豆		赤みそ	3.06	大豆	削り節	1.7	
	なたね油	0.26															削り節	1.7			削り節	1.7				
みかんとアロエのカクテル	みかん缶	21.25		レタススープ	レタス	6.8		かぶのみそ汁	油揚げ	6.8	大豆	かぶのみそ汁	かぶ	21.25		豆腐 小	15.3	大豆	にんじん	10.2						
	みかん	17			豚肉	8.5	豚肉		豆腐 小	15.3	大豆		にんじん	10.2		にんじん	10.2		かぶ(葉)	2.72						
	カットゼリー				玉ねぎ	17			にんじん	10.2			かぶ(葉)	2.72		信州みそ	3.06	大豆	信州みそ	3.06	大豆					
	アロエ	8.5			緑豆もやし	17			信州みそ	3.06	大豆		信州みそ	3.06	大豆				赤みそ	3.06	大豆					
	シロップ漬け				パセリ	0.26			赤みそ	3.06	大豆		削り節	1.7					削り節	1.7						
					チキンブイヨン	4.25	鶏肉																			
					濃口しょうゆ	0.85	小麦・大豆																			
					薄口しょうゆ	1.7	小麦・大豆																			
					食塩	0.17																				
					こしょう	0.09																				
					日本酒	0.43																				
					なたね油	0.17																				

★ 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。