令和3年度 1月　月間使用食品配合表

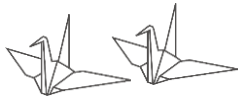
木津川市立学校給食センター

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
A14（金曜） B13（木曜）	煮込みもち	もち米粉40.39　でん粉3.60　こんにゃく粉0.52　水45.03　食品添加物：増粘剤（加工でん粉）8.27　トレハロース2.19							記載なし	
	ぶり一塩	ブリ98.00　塩2.00							記載なし	
AB17日（月曜）	さば水煮	さば85.0　食塩0.5　水14.5						さば	記載なし	
	かに団子	魚肉すり身(すけそうだら52.10　かに12.90)　でん粉9.10　食塩1.20　還元水あめ1.10　紅ズワイガニエキス(かに)1.10　砂糖0.90　発酵調味料0.80　酵母エキス0.50　魚醤(カタクチイワシ、天日塩)0.40　ベニコウジ色素0.50　水19.40					かに		コンタミなし	
A19日（水曜） B18日（火曜）	生ゆば	大豆100.00						大豆	コンタミなし	
A25日（火曜） B26日（水曜）	はたはた唐揚げ	ハタハタ95.0　澱粉（馬鈴薯）4.0　食塩1.0							えび・いか・大豆・ 小麦・卵・さば・ごま	

※　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　1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	学校	給食センター	
（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。

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。	
アレルゲン	卵・乳・小麦・えび・かに （鶏卵・うずら卵）	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。

1月12日(水)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1月13日(木)から開始です。)

＜お知らせ＞
3学期　給食開始日

■小学校
1月13日(木)

■中学校
1月12日(水)

1月12日(水曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
いりどり		
大根のみそ汁		
牛乳		

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
いりどり	鶏肉	30	鶏肉
	色紙こんにゃく	15	
	ごぼう	15	
	たけのこ水煮	11	
	にんじん	10	
	さやいんげん	5	
	濃口しょうゆ	2.7	小麦・大豆
	日本酒	1.75	
	みりん	1.17	
	三温糖	0.93	
	薄口しょうゆ	0.23	小麦・大豆
	食塩	0.06	
	なたね油	0.23	
大根のみそ汁	大根	25	
	油揚げ	8	大豆
	白菜	20	
	玉ねぎ	10	
	しめじ	8	
	わかめ(乾)	0.2	
	にんじん	10	
	青ねぎ	3	
	削り節	2	
	信州みそ	3.6	大豆
	赤みそ	3.6	大豆

1月13日(木曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ミルクパン	代替：ごはん （乳・小麦×）	
豚肉のケチャップ炒め		
白菜とベーコンのスープ		
牛乳		

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ミルクパン	ミルクパン	60	乳・小麦
豚肉のケチャップ炒め	豚肉	30	豚肉
	日本酒	1	
	玉ねぎ	35	
	にんじん	10	
	青ピーマン	6	
	トマトケチャップ	7.4	
	ウスターソース	1.8	
	食塩	0.25	
	なたね油	0.2	
白菜とベーコンのスープ	ベーコン	7	豚肉
	白菜	30	
	じゃがいも	15	
	にんじん	10	
	しめじ	8	
	小松菜	8	
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	食塩	0.3	
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆
	こしょう	0.01	

除去食・代替食	
ごはん（乳・小麦×）	米　80

1月14日(金曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
黒豆ごはん		
京風雑煮		
ぶりの塩焼き		
紅白なます		
牛乳		

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
黒豆ごはん	米	70	
	黒豆(乾)	5	大豆
	薄口しょうゆ	1.95	小麦・大豆
	食塩	0.1	
	だし昆布	0.1	
	鶏肉	10	鶏肉
	ごぼう	6	
	にんじん	5	
	濃口しょうゆ	0.67	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	0.1	小麦・大豆
	日本酒	0.3	
	食塩	0.1	
	なたね油	0.1	
京風雑煮	鶏肉	10	鶏肉
	煮込みもち	20	
	大根	25	
	さといも	15	
	金時にんじん	10	
	青ねぎ	3	
	だし昆布	0.15	
	削り節	1.5	
	白みそ	15	大豆
	信州みそ	1.7	大豆
ぶりの塩焼き	ぶり一塩 （切身）1切 小学校	50	
	中学校	60	
	魚卵にご注意ください。		
	日本酒	1	
紅白なます	大根	24	
	にんじん	6	
	白いりごま	1	ごま
	白すりごま	1	ごま
	上白糖	0.78	
	米酢	1.56	
	薄口しょうゆ	0.42	小麦・大豆
	食塩	0.15	

除去食・代替食	

A

令和3年度　1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。

1月17日(月曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
酢飯		
まつぶた寿司の具		
かに団子のハリハリ鍋	代替：肉団子のハリハリ鍋（かに×）	
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
酢飯	米	80	
	だし昆布	0.1	
	上白糖	5	
	米酢	10	
	食塩	1	
まつぶた寿司の具	さば水煮	25	さば
	魚卵にご注意ください。		
	濃口しょうゆ	2.3	小麦・大豆
	三温糖	3	
	日本酒	1	
	にんじん	10	
	干し椎茸	0.5	
	焼かまぼこ	10	
	さやいんげん	5	
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆
	三温糖	1	
かに団子のハリハリ鍋	かに団子	20	かに
	鶏肉	15	鶏肉
	白菜	35	
	大根	25	
	緑豆もやし	15	
	水菜	10	
	にんじん	10	
	しめじ	8	
	日本酒	0.5	
	薄口しょうゆ	4	小麦・大豆
	削り節	1.5	
	だし昆布	0.5	
	食塩	0.3	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
肉団子のハリハリ鍋（かに×）	鶏肉	15	鶏肉
	白菜	35	
	大根	25	
	緑豆もやし	15	
	水菜	10	
	にんじん	10	
	しめじ	8	
	日本酒	0.5	
	薄口しょうゆ	4	小麦・大豆
	削り節	1.5	
	だし昆布	0.5	
	食塩	0.3	
	鶏豚肉団子	21	鶏肉・豚肉

1月18日(火曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
聖護院大根と豚肉の炊いたん		
みぶなのごま和え		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
聖護院大根と豚肉の炊いたん	豚肉	30	豚肉
	なたね油	0.2	
	絹厚揚げ	20	大豆
	聖護院大根	60	
	小松菜	15	
	にんじん	20	
	しょうが	1.2	
	濃口しょうゆ	3.1	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	3.1	小麦・大豆
	三温糖	1.3	
	みりん	0.5	
	削り節	1	
	日本酒	0.5	
	片栗粉	1.5	
みぶなのごま和え	みぶな	20	
	にんじん	10	
	白菜	25	
	しらす干し	1	
	濃口しょうゆ	1.7	小麦・大豆
	白いりごま	0.5	ごま
	白すりごま	0.5	ごま
	上白糖	0.1	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

1月19日(水曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
衣笠丼の具	代替：卵除去こぎつね丼の具（卵×）	
ゆばのおすまし		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
衣笠丼の具	油揚げ	40	大豆
	白ねぎ	8	
	青ねぎ	5	
	鶏卵	20	卵
	削り節	1.5	
	三温糖	1	
	日本酒	1	
	みりん	1.2	
	食塩	0.4	
	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆
	片栗粉	0.4	
ゆばのおすまし	焼かまぼこ	5	
	豆腐　小	10	大豆
	生ゆば	2	大豆
	玉ねぎ	25	
	にんじん	10	
	えのきたけ	4.5	
	みつば	3	
	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆
	日本酒	0.5	
	食塩	0.2	
	みりん	0.1	
	削り節	2	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
卵除去こぎつね丼の具（卵×）	油揚げ	40	大豆
	白ねぎ	8	
	青ねぎ	5	
	削り節	1.5	
	三温糖	1	
	日本酒	1	
	みりん	1.2	
	食塩	0.4	
	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆
	片栗粉	0.4	
	玉ねぎ	20	

1月20日(木曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
豚肉とたけのこのみそ炒め		
若竹汁		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
豚肉とたけのこのみそ炒め	豚肉	30	豚肉
	玉ねぎ	20	
	たけのこ水煮	20	
	にんじん	5	
	白ねぎ	3	
	しょうが	0.5	
	信州みそ	2.1	大豆
	赤みそ	2.1	大豆
	三温糖	1.6	
	日本酒	1.6	
	みりん	1.28	
	食塩	0.1	
	なたね油	0.3	
若竹汁	たけのこ水煮	15	
	豆腐　小	15	大豆
	鶏肉	10	鶏肉
	わかめ(乾)	0.5	
	玉ねぎ	20	
	にんじん	10	
	みつば	3	
	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆
	食塩	0.2	
	削り節	2	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

1月21日(金曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
手作りお茶ふりかけ		
鶏肉のてん茶揚げ		
ほうれん草のみそ汁		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
手作りお茶ふりかけ	てん茶	0.4	
	しらす干し	1.2	
	糸かつお	2	
	白いりごま	0.5	ごま
	上白糖	1	
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆
	日本酒	1	
	みりん	1	
	なたね油	0.2	
鶏肉のてん茶揚げ	鶏肉		鶏肉
	1切		
	小学校	50	
	中学校	60	
	食塩	0.2	
	こしょう	0.01	
	日本酒	0.5	
	濃口しょうゆ	2.1	小麦・大豆
	しょうが	0.5	
	にんにく	0.25	
	片栗粉	10	
	てん茶	0.3	
	なたね油	5	
ほうれん草のみそ汁	油揚げ	8	大豆
	豆腐　小	15	大豆
	玉ねぎ	25	
	にんじん	10	
	ほうれん草	15	
	信州みそ	3.7	大豆
	赤みそ	3.7	大豆
	削り節	2	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

☆ 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　1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。

1月24日(月曜) 通常食	除去食・代替食	記入欄	1月25日(火曜) 通常食	除去食・代替食	記入欄	1月26日(水曜) 通常食	除去食・代替食	記入欄	1月27日(木曜) 通常食	除去食・代替食	記入欄	1月28日(金曜) 通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん			ごはん			ごはん			味付けパン	代替：ごはん（乳・小麦×）		ごはん		
オイスターきんぴら			はたはたの唐揚げ			にこにこポークカレー			ハニーチキン			豆腐のうま煮		
みそワンタンスープ	除去：ワンタンなし豚肉のみそスープ（小麦×）		じゃぶ煮			大根サラダ			米粉マカロニのミネストローネ			白菜のごま酢和え		
牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳		

1月24日(月曜) 通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン
ごはん	米	80	
オイスターきんぴら	鶏肉	30	鶏肉
	ごぼう	30	
	にんじん	10	
	突こんにゃく	10	
	濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆
	オイスターソース	2.5	小麦・大豆
	しょうが	0.3	
	三温糖	1	
	みりん	0.5	
	日本酒	0.4	
	なたね油	0.2	
みそワンタンスープ	豚肉	15	豚肉
	ワンタンの皮	5	小麦
	にんじん	10	
	緑豆もやし	10	
	白菜	20	
	チンゲンサイ	15	
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆
	しょうが	0.5	
	信州みそ	7	大豆
	豆板醤	0.3	
	ごま油	0.2	ごま
	日本酒	0.5	

1月24日(月曜) 除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン
ワンタンなし豚肉のみそスープ（小麦×）	豚肉	15	豚肉
	にんじん	10	
	緑豆もやし	10	
	白菜	20	
	チンゲンサイ	15	
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆
	しょうが	0.5	
	信州みそ	7	大豆
	豆板醤	0.3	
	ごま油	0.2	ごま
	日本酒	0.5	

1月25日(火曜) 通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン
ごはん	米	80	
はたはたの唐揚げ	はたはた唐揚げ（ドレス加工）		
	小学校1～2年 1尾	20	
	小学校3～6年 2尾	40	
	中学校 2尾	40	
	魚卵にご注意ください。		
	なたね油	2.5	
じゃぶ煮	鶏肉	15	鶏肉
	豆腐　小	15	大豆
	大根	20	
	にんじん	10	
	ごぼう	10	
	しいたけ	5	
	白ねぎ	3	
	削り節	2	
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆
	三温糖	1.5	
	日本酒	1.5	
	食塩	0.25	

ドレス加工とは、魚の頭と内臓を取り除いた状態のことです。魚卵・腸が除去しきれずに残っている可能性があります。

1月25日(火曜) 除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン

1月26日(水曜) 通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン
ごはん	米	80	
にこにこポークカレー	豚肉	30	豚肉
	にんにく	0.25	
	しょうが	0.25	
	カレー粉	0.08	
	こしょう	0.01	
	食塩	0.1	
	じゃがいも	50	
	玉ねぎ	50	
	にんじん	15	
	やさいカレー	14	
	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆
	なたね油	0.2	
大根サラダ	大根	30	
	きゅうり	10	
	にんじん	6	
	チキンハム	10	鶏肉
	米酢	3	
	なたね油	2	
	上白糖	1	
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆
	ゆず果汁	0.2	

1月26日(水曜) 除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン

1月27日(木曜) 通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン
味付けパン	味付けパン	60	乳・小麦
ハニーチキン	鶏肉 1切 小学校	50	鶏肉
	中学校	60	
	食塩	0.1	
	こしょう	0.01	
	にんにく	0.2	
	濃口しょうゆ	4.6	小麦・大豆
	はちみつ	6	
米粉マカロニのミネストローネ	米粉マカロニ	4	
	ベーコン	5	豚肉
	玉ねぎ	20	
	キャベツ	15	
	にんじん	5	
	コーン	5	
	パセリ	0.2	
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	トマトケチャップ	3	
	トマトピューレ	3	
	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆
	食塩	0.62	
	こしょう	0.01	

1月27日(木曜) 除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン
ごはん（乳・小麦×）	米	80	

1月28日(金曜) 通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン
ごはん	米	80	
豆腐のうま煮	焼き豆腐	25	大豆
	絹厚揚げ	20	大豆
	豚肉	20	豚肉
	なたね油	0.3	
	玉ねぎ	47	
	にんじん	22	
	青ねぎ	4	
	しょうが	0.5	
	濃口しょうゆ	4.5	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆
	三温糖	2.5	
	日本酒	0.5	
	片栗粉	1.5	
	削り節	1.5	
白菜のごま酢和え	白菜	45	
	にんじん	9	
	焼きちくわ	5	
	薄口しょうゆ	1.7	小麦・大豆
	米酢	1.4	
	上白糖	0.8	
	白いりごま	0.32	ごま
	白すりごま	0.32	ごま

1月28日(金曜) 除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン

A

令和3年度　1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。

1月31日(月曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
じゃが豚キムチ		
小松菜の中華和え		
牛乳		

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	アレルゲン	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80					
じゃが豚キムチ	豚肉	20	豚肉				
	じゃがいも	60					
	白菜キムチ	13					
	玉ねぎ	40					
	にんじん	15					
	突こんにゃく	15					
	にら	3					
	濃口しょうゆ	2.7	小麦・大豆				
	薄口しょうゆ	1.8	小麦・大豆				
	三温糖	1.57					
	日本酒	0.9					
	なたね油	0.3					
小松菜の中華和え	チキンハム	8	鶏肉				
	小松菜	15					
	キャベツ	20					
	にんじん	7					
	コーン	5					
	濃口しょうゆ	1.1	小麦・大豆				
	米酢	1					
	上白糖	0.7					
	ごま油	0.2	ごま				

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。

☆ 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。