

# 令和3年度 1月 月間使用食品配合表

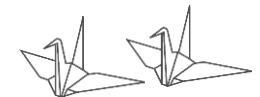
木津川市立学校給食センター

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  こんにやく粉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	
	ぶりー塩	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  ペニコウジ色素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(幼稚園用)

### 木津川市立第一学校給食センター

<確認欄>1/2から2/2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)
----------------

園	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。

園名	幼稚園	年中	年長	組	氏名	園長宛て 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。

1月13日(木曜)				1月14日(金曜)				1月18日(火曜)			
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
ミルクパン			乳・小麦	黒豆ごはん	米	59.5		ごはん	米	68	
豚肉のケチャップ炒め				京風雑煮	鶏肉	8.5		聖護院大根と豚肉の炊いたん	豚肉	25.5	
白菜とベーコンのスープ				ぶりの塩焼き	ぶり(切身)1切	50		みぶなのごま和え	みぶな	17	
				紅白なます	大根	20.4					
					にんじん	5.1					
					白いりごま	0.85					
					白すりごま	0.85					
					上白糖	0.66					
					米酢	1.33					
					薄口しょうゆ	0.36	小麦・大豆				
					食塩	0.13					



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、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。

**<お知らせ>**  
3学期 給食開始日  
■幼稚園  
1月13日(木)

**【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。



# A 令和3年度 1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。

1月20日(木曜)				1月21日(金曜)				1月25日(火曜)				1月27日(木曜)				1月28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	
ごはん						ごはん						味付けパン		代替:ごはん (乳・小麦×)				ごはん					
豚肉とたけのこのみそ炒め						手作りお茶ふりかけ 鶏肉のてん茶揚げ						はたはたの唐揚げ じゃぶ煮						ハニーチキン				豆腐のうま煮	
若竹汁						ほうれん草のみそ汁																白菜のごま酢和え	
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		ごはん	米	68		ごはん	米	68		味付けパン	米	68		ごはん	米	68		ごはん	米	68	
豚肉とたけのこのみそ炒め	豚肉	25.5	豚肉	手作りお茶ふりかけ	てん茶	0.34		はたはたの唐揚げ	はたはたの唐揚げ	1尾	20	ハニーチキン	鶏肉	50	鶏肉	豆腐のうま煮	焼き豆腐	21.25	大豆	豆腐のうま煮	絹厚揚げ	17	大豆
	玉ねぎ	17			しらす干し	1.02		(ドレス加工)									なたね油	0.26			玉ねぎ	39.95	
	たけのこ水煮	17			糸かつお	1.7		魚卵にご注意ください。													にんじん	18.7	
	にんじん	4.25			白いりごま	0.43	ごま														青ねぎ	3.4	
	白ねぎ	2.55			上白糖	0.85															しょうが	0.43	
	しょうが	0.43			濃口しょうゆ	0.85	小麦・大豆														濃口しょうゆ	3.83	小麦・大豆
	信州みそ	1.79	大豆		日本酒	0.85															薄口しょうゆ	2.55	小麦・大豆
	赤みそ	1.79	大豆		みりん	0.85															三温糖	2.13	
	三温糖	1.36			なたね油	0.17															日本酒	0.43	
	日本酒	1.36			鶏肉	50	鶏肉														片栗粉	1.28	
	みりん	1.09			鶏肉1切	0.17															削り節	1.27	
	食塩	0.09			食塩	0.17																	
	なたね油	0.26			こしょう	0.01																	
若竹汁	たけのこ水煮	12.75			日本酒	0.43																	
	豆腐 小	12.75	大豆		濃口しょうゆ	1.79	小麦・大豆																
	鶏肉	8.5	鶏肉		しょうが	0.43																	
	わかめ(乾)	0.43			にんにく	0.21																	
	玉ねぎ	17			片栗粉	8.5																	
	にんじん	8.5			てん茶	0.26																	
	みつば	2.55			なたね油	4.25																	
	薄口しょうゆ	2.55	小麦・大豆																				
	食塩	0.17																					
	削り節	1.7			ほうれん草のみそ汁	油揚げ	6.8	大豆															
						豆腐 小	12.75	大豆															
						玉ねぎ	21.25																
						にんじん	8.5																
						ほうれん草	12.75																
						信州みそ	3.15	大豆															
						赤みそ	3.15	大豆															
						削り節	1.7																

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。

☆ 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)までお問い合わせください。