

令和3年度 1月 月間使用食品配合表

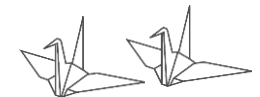
木津川市立学校給食センター

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)



B

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。

Main table with columns for dates (1月17日, 1月18日, 1月19日, 1月20日, 1月21日) and rows for menu items (酢飯, まつぶた寿司の具, かに団子のハリハリ鍋, 牛乳) and detailed ingredient lists with allergen information.

★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。

B

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)				1月25日(火曜)				1月26日(水曜)				1月27日(木曜)				1月28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		ごはん	米	80		味付けパン	味付けパン	60	乳・小麦							
じゃが豚キムチ	豚肉 じゃがいも 白菜キムチ 玉ねぎ にんじん 突こんにゃく にら 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 三温糖 日本酒 なたね油	20 60 13 40 15 15 3 2.7 1.8 1.57 0.9 0.3	豚肉 小麦・大豆 小麦・大豆	にこにこポークカレー	豚肉 にんにく しょうが カレー粉 こしょう 食塩 じゃがいも 玉ねぎ にんじん やさいカレー 濃口しょうゆ なたね油	30 0.25 0.25 0.08 0.01 0.1 50 50 15 14 0.5 0.2	豚肉 小麦・大豆	はたはたの唐揚げ	はたはたの唐揚げ (ドレス加工) 小学校1~2年 1尾 小学校3~6年 2尾 中学校2尾 なたね油	20 40 40 2.5	小麦・大豆	豆 焼き豆腐 絹厚揚げ 豚肉 なたね油 玉ねぎ にんじん 青ねぎ しょうが 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 三温糖 日本酒 片栗粉 削り節	25 20 20 0.3 47 22 4 0.5 4.5 3 2.5 0.5 1.5 1.5	大豆 大豆 豚肉 小麦・大豆 小麦・大豆	豆腐のうま煮	豆腐のうま煮	25 20 20 0.3 47 22 4 0.5 4.5 3 2.5 0.5 1.5 1.5	大豆 大豆 豚肉 小麦・大豆 小麦・大豆	白菜のごま酢和え	白菜のごま酢和え	45 9 5 1.7 1.4 0.8 0.32 0.32	小麦・大豆 小麦・大豆	白菜のごま酢和え	白菜のごま酢和え	45 9 5 1.7 1.4 0.8 0.32 0.32	小麦・大豆 小麦・大豆
小松菜の中華和え	チキンハム 小松菜 キャベツ にんじん コーン 濃口しょうゆ 米酢 上白糖 ごま油	8 15 20 7 5 1.1 1 0.7 0.2	鶏肉 小麦・大豆	大根サラダ	大根 きゅうり にんじん チキンハム 米酢 なたね油 上白糖 濃口しょうゆ ゆず果汁	30 10 6 10 3 2 1 1 0.2	鶏肉 小麦・大豆	じゃぶ煮	鶏肉 豆腐 小 大根 にんじん ごぼう しいたけ 白ねぎ 削り節 濃口しょうゆ 三温糖 日本酒 食塩	15 15 20 10 10 5 3 2 1.5 1.5 0.25	鶏肉 大豆 小麦・大豆	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳							
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳									

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。

魚卵にご注意ください。

B

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	
ごはん			
オイスターきんぴら			
みそワタンスープ		除去:ワタンのし 豚肉の みそスープ (小麦×)	
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	アレルギー
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	
	突こんにやく	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	
みそワタンスープ	豚肉	15	豚肉
	ワタンの皮	5	小麦
	にんじん	10	
	緑豆もやし	10	
	白菜	20	
	チンゲンサイ	15	
	チキンピリオン	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	

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。



★ 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。