

令和3年度 2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
A2日(水曜) B1日(火曜)	福豆	大豆100.0						大豆	卵・乳・小麦・落花生・えび・かに・いか・クルミ・鶏肉・さけ・ごま・カシューナッツ・アーモンド	
A8日(火曜) B7日(月曜)	ロースカツ 40g	<具>豚モモ肉(豚肉)50.5 食塩0.4 ぶどう糖0.2 水13.8 [使用添加物]加工デンプン1.5 <衣>パン粉(小麦、大豆)16.8 でん粉5.1 大豆粉(大豆)Φ 植物油脂Φ 水11.6 [使用添加物]増粘剤(グァーガム)0.1 pH調整剤使用 乳化剤使用			小麦			大豆・豚肉	記載なし	
	ロースカツ 60g	<具>豚モモ肉(豚肉)48.5 食塩0.4 ぶどう糖0.2 水13.3 [使用添加物]加工デンプン1.4 <衣>パン粉(小麦、大豆)18.1 でん粉5.5 大豆粉(大豆)Φ 植物油脂Φ 水12.5 [使用添加物]増粘剤(グァーガム)0.1 pH調整剤使用 乳化剤使用			小麦			大豆・豚肉	記載なし	
	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(加工でんぶん)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
A16日(水曜) B15日(火曜)	水餃子	キャベツ17.7 豚肉11.5 鶏肉8.0 豚脂(豚肉)3.5 ねぎ1.0 しょうがペースト0.7 植物油(ごま)0.7 みりん0.5 清酒0.3 小麦粉(小麦)21.0 ミックス粉1.9 植物性たん白(小麦)0.3 大豆粉(大豆)0.2 水16.8 調味料15.9 調味料内訳【しょうゆ(小麦・大豆)1.7 食塩0.4 砂糖0.3 ポークエキス(豚肉)0.2 香辛料Φ 加工デンプン11.5 トレハロース1.2 炭酸Ca0.3 安定剤0.3 ビロリン酸鉄Φ pH調整剤Φ】			小麦		大豆・ごま・豚肉・鶏肉	卵・乳・えび・かに		
[第一センター] AB18日(金曜) [第二センター] A21日(月曜)	春のお祝いゼリー (中学のみ)	砂糖9.0 ぶどう糖果糖液糖8.3 黄桃シロップ漬け(果肉)(もも)7.4 粉あめ3.8 食物繊維(イヌリン)2.8 水あめ1.5 すだち果汁0.9 ビーチ濃縮果汁(もも)0.6 りんご濃縮果汁(りんご)0.6 ゲル化剤(増粘多糖類)0.7 クエン酸(Na)0.3 香料0.1 増粘剤(ローカスト)Tr V.CTr 着色料(紅麴)Tr 水64.0						もも・りんご	コンタミなし	
A24日(木曜) B25日(金曜)	パン粉	小麦粉(小麦)61.83 ショートニング(パーム油)0.62 食塩(海水)0.62 ブド-糖(とうもろこし、馬鈴しょ)0.43 イースト(酵母、乳化剤)0.37 大豆粉(大豆)0.15 イーストフード(炭酸カルシウム、塩化アンモニウム、L-アスコルビン酸、αアミラーゼ、L-システイン塩酸塩、プロテアーゼ、食品素材(小麦)0.11 水35.87			小麦			大豆	コンタミなし	

※ 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 2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>1/5から5/5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。

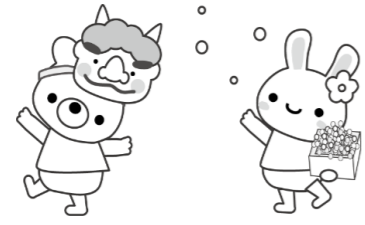
保護者 (保護者氏名)	学校	給食センター	
		センター所長	担当栄養士

*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。

2月1日(火曜)			2月2日(水曜)			2月3日(木曜)			2月4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(少なめ)			ごはん			黒糖パン	代替:ごはん (乳・小麦×)		キムチチャーハン		
カレーうどん	代替:米種の カレーうどん (小麦×)		いわしのかば焼き			ジャーマンポテト			鶏の唐揚げ		
海藻サラダ			寄せ鍋			かぼちやのミルクスープ	除去: かぼちやの スープ(乳×)		春雨スープ		
牛乳			牛乳			牛乳			牛乳		
献立名	食品名及び 調味料名	1人 分量 g	献立名	食品名及び 調味料名	1人 分量 g	献立名	食品名及び 調味料名	1人 分量 g	献立名	食品名及び 調味料名	1人 分量 g
ごはん	米	65	ごはん	米	80	黒糖パン	黒糖パン	60	ごはん	米	80
うどん	小麦	50	うどん	小麦	40	ジャーマンポテト	ポークウィンナー	15	チャーハン	米	63
カレーうどん	豚肉	30	カレーうどん	豚肉	30	ジャーマンポテト	じゃがいも	45	チャーハン	濃口しょうゆ	1.2
カレーうどん	大豆	5	カレーうどん	大豆	5	ジャーマンポテト	にんじん	10	チャーハン	食塩	0.12
カレーうどん	玉ねぎ	45	カレーうどん	玉ねぎ	45	ジャーマンポテト	玉ねぎ	20	チャーハン	ごま油	0.6
カレーうどん	にんじん	10	カレーうどん	にんじん	10	ジャーマンポテト	パセリ	0.25	チャーハン	チキンフィヨン	2
カレーうどん	しめじ	5	カレーうどん	しめじ	5	ジャーマンポテト	食塩	0.23	チャーハン	豚肉	13
カレーうどん	青ねぎ	5	カレーうどん	青ねぎ	5	ジャーマンポテト	こしょう	0.02	チャーハン	白菜キムチ	14
カレーうどん	やさいカレー	6.5	カレーうどん	やさいカレー	6.5	ジャーマンポテト	濃口しょうゆ	0.7	チャーハン	玉ねぎ	10
カレーうどん	トマトケチャップ	1.5	カレーうどん	トマトケチャップ	1.5	ジャーマンポテト	なたね油	0.15	チャーハン	にんじん	5
カレーうどん	ウスターソース	0.8	カレーうどん	ウスターソース	0.8	ジャーマンポテト	しょうが	1	チャーハン	青ねぎ	3
カレーうどん	濃口しょうゆ	1.3	カレーうどん	濃口しょうゆ	1.3	ジャーマンポテト	日本酒	1	チャーハン	しょうが	0.4
カレーうどん	食塩	0.7	カレーうどん	食塩	0.7	ジャーマンポテト	食塩	0.05	チャーハン	にんにく	0.3
カレーうどん	カレー粉	0.2	カレーうどん	カレー粉	0.2	ジャーマンポテト	片栗粉	5.7	チャーハン	食塩	0.25
カレーうどん	削り節	2	カレーうどん	削り節	2	ジャーマンポテト	なたね油	3	チャーハン	こしょう	0.01
カレーうどん	なたね油	0.2	カレーうどん	なたね油	0.2	ジャーマンポテト	しょうが	0.2	チャーハン	濃口しょうゆ	0.43
海藻サラダ			寄せ鍋			ジャーマンポテト	濃口しょうゆ	2.8	チャーハン	日本酒	0.18
海藻サラダ	ひじき(乾)	0.68	寄せ鍋	鶏肉	30	ジャーマンポテト	三温糖	1.8	チャーハン	ごま油	0.25
海藻サラダ	菱わかめ(乾)	0.7	寄せ鍋	油揚げ	5	ジャーマンポテト	日本酒	1.3	チャーハン	みりん	0.07
海藻サラダ	きゅうり	17	寄せ鍋	春菊	10	ジャーマンポテト	みりん	0.2	チャーハン	三温糖	0.07
海藻サラダ	ツナ油漬	10	寄せ鍋	マロニー	5	ジャーマンポテト	かぼちやの ミルクスープ		チャーハン	鶏肉	50
海藻サラダ	にんじん	5	寄せ鍋	白菜	30	ジャーマンポテト	かぼちやの ミルクスープ		チャーハン	食塩	0.25
海藻サラダ	コーン	5	寄せ鍋	にんじん	15	ジャーマンポテト	かぼちやの ミルクスープ		チャーハン	こしょう	0.01
海藻サラダ	濃口しょうゆ	1.9	寄せ鍋	大根	25	ジャーマンポテト	かぼちやの ミルクスープ		チャーハン	日本酒	0.5
海藻サラダ	薄口しょうゆ	0.2	寄せ鍋	削り節	1.5	ジャーマンポテト	かぼちやの ミルクスープ		チャーハン	濃口しょうゆ	2
海藻サラダ	米酢	1.3	寄せ鍋	薄口しょうゆ	4	ジャーマンポテト	かぼちやの ミルクスープ		チャーハン	しょうが	0.5
海藻サラダ	上白糖	0.8	寄せ鍋	濃口しょうゆ	0.5	ジャーマンポテト	かぼちやの ミルクスープ		チャーハン	にんにく	0.25
海藻サラダ	なたね油	0.5	寄せ鍋	日本酒	1	ジャーマンポテト	かぼちやの ミルクスープ		チャーハン	片栗粉	11
海藻サラダ	からし粉	0.04	寄せ鍋	みりん	1	ジャーマンポテト	かぼちやの ミルクスープ		チャーハン	なたね油	5
海藻サラダ			寄せ鍋	食塩	0.1	ジャーマンポテト	かぼちやの ミルクスープ		チャーハン	春雨	3
海藻サラダ			寄せ鍋	福豆	5	ジャーマンポテト	かぼちやの ミルクスープ		チャーハン	白菜	20
海藻サラダ			寄せ鍋	福豆	5	ジャーマンポテト	かぼちやの ミルクスープ		チャーハン	緑豆もやし	15
海藻サラダ			寄せ鍋			ジャーマンポテト	かぼちやの ミルクスープ		チャーハン	玉ねぎ	15
海藻サラダ			寄せ鍋			ジャーマンポテト	かぼちやの ミルクスープ		チャーハン	にんじん	10
海藻サラダ			寄せ鍋			ジャーマンポテト	かぼちやの ミルクスープ		チャーハン	青ねぎ	3
海藻サラダ			寄せ鍋			ジャーマンポテト	かぼちやの ミルクスープ		チャーハン	干し椎茸	0.3
海藻サラダ			寄せ鍋			ジャーマンポテト	かぼちやの ミルクスープ		チャーハン	しょうが	0.3
海藻サラダ			寄せ鍋			ジャーマンポテト	かぼちやの ミルクスープ		チャーハン	春雨	3
海藻サラダ			寄せ鍋			ジャーマンポテト	かぼちやの ミルクスープ		チャーハン	チキンフィヨン	5
海藻サラダ			寄せ鍋			ジャーマンポテト	かぼちやの ミルクスープ		チャーハン	濃口しょうゆ	1.26
海藻サラダ			寄せ鍋			ジャーマンポテト	かぼちやの ミルクスープ		チャーハン	食塩	0.7
海藻サラダ			寄せ鍋			ジャーマンポテト	かぼちやの ミルクスープ		チャーハン	こしょう	0.01
海藻サラダ			寄せ鍋			ジャーマンポテト	かぼちやの ミルクスープ		チャーハン	ごま油	0.2
海藻サラダ			寄せ鍋			ジャーマンポテト	かぼちやの ミルクスープ		チャーハン	なたね油	0.3
海藻サラダ			寄せ鍋			ジャーマンポテト	かぼちやの ミルクスープ		チャーハン	日本酒	0.5



A 令和3年度 2月 アレルギー詳細献立表(小・中学校用)

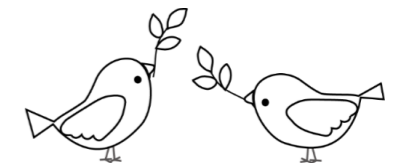
木津川市立学校給食センター

<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。

2月7日(月曜)				2月8日(火曜)				2月9日(水曜)				2月10日(木曜)				2月11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		
<p style="text-align: center; font-size: 2em;">建国記念の日</p>																								
ごはん				ごはん			ごはん					ごはん						ごはん						
ビビンバ				みそかつ		代替:お米の ささみカツ (みそだれかけ) (小麦×)	豚肉のおろし炒め					ハッシュドポーク						ハッシュドポーク						
中華風肉団子スープ				添えキャベツ			じゃがいものみそ汁					米粉マカロニのサラダ						米粉マカロニのサラダ						
牛乳				すまし汁			牛乳					牛乳						牛乳						
牛乳				牛乳			牛乳					牛乳						牛乳						
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	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		
ビビンバ	豚ひき肉	30	豚肉	みそかつ	お米のささみカツ1個		鶏肉・大豆	豚肉のおろし炒め	豚肉	40	豚肉	ハッシュドポーク	豚肉	25	豚肉									
	にんにく	0.3			ろースカツ	小麦・大豆・豚肉			しめじ	8			赤ワイン	1										
	しょうが	0.3		1個	小学校1~3年	40			大根	30			にんにく	0.3										
	日本酒	0.6		中学校	小学校4~6年	60			小松菜	8			玉ねぎ	70										
	緑豆もやし	25		添加物	中学校	60			えのきたけ	8			にんじん	20										
	にんじん	18		なたね油	小学校1~3年	40			三温糖	0.8			しめじ	6										
	ぜんまい水煮	6		大豆	小学校4~6年	60			濃口しょうゆ	2.7	小麦・大豆		ハヤシルウ	15										
	にら	3		赤みそ	中学校	60			日本酒	1			トマトケチャップ	5										
	白すりごま	0.85	ごま	三温糖	添加物				みりん	0.5			ウスターソース	1										
	白すりごま	0.68	ごま	みりん	小学校1~3年	40			食塩	0.1			グリーンピース	5										
	濃口しょうゆ	4.13	小麦・大豆	日本酒	小学校4~6年	60			片栗粉	0.3			濃口しょうゆ	0.9	小麦・大豆									
	三温糖	1.8		添加物	中学校	60			なたね油	0.2			食塩	0.1										
	みりん	1		キャベツ	添加物								こしょう	0.02										
	食塩	0.04		薄口しょうゆ	小学校1~3年	40							なたね油	0.2										
	豆板醤	0.03		添加物	小学校4~6年	60																		
	片栗粉	0.5		豆腐 小	中学校	60																		
	ごま油	0.3	ごま	焼かまぼこ	添加物																			
	なたね油	0.2		玉ねぎ	小学校1~3年	40																		
中華風肉団子スープ	鶏豚肉団子	25	鶏肉・豚肉	にんじん	小学校4~6年	60																		
	白菜	20		えのきたけ	中学校	60																		
	にんじん	10		青ねぎ	添加物																			
	緑豆もやし	10		干し椎茸	小学校1~3年	40																		
	青ねぎ	3		薄口しょうゆ	小学校4~6年	60																		
	チキンピリオン	5	鶏肉	食塩	中学校	60																		
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆	削り節	添加物																			
	食塩	0.25																						
	ごま油	0.2	ごま																					

☆ 分量は目安で、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 2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。

2月14日(月曜)				2月15日(火曜)				2月16日(水曜)				2月17日(木曜)				2月18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		食パン	食パン	60	乳・小麦・大豆	ごはん	米	80	
鶏そぼろ丼の具	鶏ひき肉 30 玉ねぎ 25 コーン 5 にんじん 10 干し椎茸 0.3 グリーンピース 3 しょうが 0.2 濃口しょうゆ 3 三温糖 0.5 みりん 1 日本酒 0.5 食塩 0.12 削り節 1 片栗粉 0.2	鶏肉		さばのねぎみそ焼き	さば(切身) 1切 小学校 50 中学校 60	さば		ホイコーロー	豚肉 30 食塩 0.1 こしょう 0.01 キャベツ 30 にんじん 15 にんにく 0.15 赤みそ 3.5 三温糖 1 日本酒 2.4 ごま油 0.2 なたね油 0.15 片栗粉 0.3 テンメシジャン 0.5 コチジャン 0.05	豚肉		冬野菜のクリームシチュー	鶏肉 25 じゃがいも 20 白菜 30 大根 20 にんじん 15 ブロッコリー 10 有塩バター 4 小麦粉 4 牛乳 20 脱脂粉乳 0.5 シュレッドチーズ 1.5 日本酒 1 食塩 0.5 こしょう 0.02 なたね油 0.2	鶏肉		冬野菜のポトフ	鶏肉 25 じゃがいも 20 白菜 30 大根 20 にんじん 15 ブロッコリー 10 日本酒 1 食塩 0.5 こしょう 0.02 なたね油 0.2	鶏肉の七味焼き	鶏肉 1切 小学校 50 中学校 60 しょうが 0.1 にんにく 0.3 青ねぎ 3 濃口しょうゆ 3.5 三温糖 1.2 日本酒 0.1 ごま油 0.1 七味唐辛子 0.02 白いりごま 1.2 食塩 0.05
田舎みそ汁	白玉団子 20 鶏肉 15 油揚げ 6 大根 20 にんじん 10 えのきたけ 8 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2	鶏肉		沢煮椀	豚肉 15 突こんにやく 10 ごぼう 13 大根 20 にんじん 10 青ねぎ 3 薄口しょうゆ 2.8 食塩 0.28 こしょう 0.02 削り節 2 日本酒 0.5	豚肉		水餃子のスープ	白菜 15 水餃子 20 にんじん 8 緑豆もやし 10 玉ねぎ 20 にら 3 しょうが 0.3 薄口しょうゆ 1 チキンブイヨン 5 食塩 0.4 日本酒 0.5 ごま油 0.3	小麦・大豆・ごま・豚肉・鶏肉		さつぱりツナサラダ	ツナ油漬 8 キャベツ 30 にんじん 5 きゅうり 10 薄口しょうゆ 1.1 濃口しょうゆ 0.07 レモン果汁 1 上白糖 0.1 なたね油 0.5 食塩 0.08			豚汁	豚肉 15 油揚げ 8 突こんにやく 15 大根 20 にんじん 10 ごぼう 10 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2 日本酒 0.5		
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳			
魚卵にご注意ください。				ウインナーの中華スープ(小麦)															

A

令和3年度 2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。

2月21日(月曜)				2月22日(火曜)				2月23日(水曜)				2月24日(木曜)				2月25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		ごはん	米	80	
豚じゃが	豚肉 じゃがいも 玉ねぎ にんじん	20 65 40 20		鮭の塩こうじ焼き	鮭(切身) 塩こうじ	50 60	さけ	鮭の塩こうじ焼き	鮭(切身) 塩こうじ	50 60	さけ	味付けパン	小麦粉 食塩	60	乳・小麦	麦ごはん	米 おむぎ	70 10	
きゅうりとわかめの酢の物	きゅうり わかめ(乾)	30 0.5		ひきないうり	ひきないうり			鶏肉の香草パン粉揚げ	鶏肉 パン粉	15 4		トマトスープ	トマト セロリ トマトピューレ	15 4 3		マーボー豆腐	豚肉 豆腐 にんじん 玉ねぎ	30 75 15 45	
牛乳	牛乳			ざくざく	鶏肉 にんじん 大根 ごぼう 色紙こんにやく	15 10 25 7 10		鶏肉の香草パン粉揚げ	鶏肉 パン粉	15 4		牛乳	牛乳			バンサンスー	マロニー にんじん きゅうり 緑豆やし チキンハム		
牛乳	牛乳			牛乳	豆腐 干し椎茸 削り節 薄口しょうゆ 日本酒 みりん	10 0.5 2 3.3 1 1		トマトスープ	鶏肉 玉ねぎ キャベツ にんじん セロリ トマトピューレ チキンブイヨン 薄口しょうゆ 食塩 ごしょう パセリ	15 30 25 10 4 3 5 1 0.66 0.01 0.3		牛乳	牛乳			マロニー	6		
牛乳	牛乳			牛乳	豆腐 干し椎茸 削り節 薄口しょうゆ 日本酒 みりん	10 0.5 2 3.3 1 1		トマトスープ	鶏肉 玉ねぎ キャベツ にんじん セロリ トマトピューレ チキンブイヨン 薄口しょうゆ 食塩 ごしょう パセリ	15 30 25 10 4 3 5 1 0.66 0.01 0.3		牛乳	牛乳			マロニー	6		
牛乳	牛乳			牛乳	豆腐 干し椎茸 削り節 薄口しょうゆ 日本酒 みりん	10 0.5 2 3.3 1 1		トマトスープ	鶏肉 玉ねぎ キャベツ にんじん セロリ トマトピューレ チキンブイヨン 薄口しょうゆ 食塩 ごしょう パセリ	15 30 25 10 4 3 5 1 0.66 0.01 0.3		牛乳	牛乳			マロニー	6		



☆ 分量は目安で、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 2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。

通常食		除去食・代替食		記入欄
2月28日(月曜)				
ごはん				
厚揚げと豚肉のみそ炒め				
たぬき汁				
牛乳				
通常食		除去食・代替食		記入欄
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		
厚揚げと豚肉のみそ炒め	豚肉	30	豚肉	
	玉ねぎ	25		
	絹厚揚げ	20	大豆	
	にんじん	5		
	白ねぎ	3		
	しょうが	0.5		
	信州みそ	2	大豆	
	赤みそ	2	大豆	
	三温糖	1.8		
	日本酒	1.5		
	みりん	1.2		
	食塩	0.07		
	なたね油	0.3		
たぬき汁	突こんにゃく	20		
	さつま揚げ	7		
	油揚げ	7	大豆	
	大根	20		
	にんじん	10		
	えのきたけ	7		
	青ねぎ	3		
	しょうが	0.4		
	薄口しょうゆ	3.9	小麦・大豆	
	食塩	0.1		
	削り節	2		
	みりん	0.1		

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。

