

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		
A21日(月曜) B22日(火曜)	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 ピーチ濃縮果汁(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(幼稚園用)

木津川市立第一学校給食センター

<確認欄>1/3から3/3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

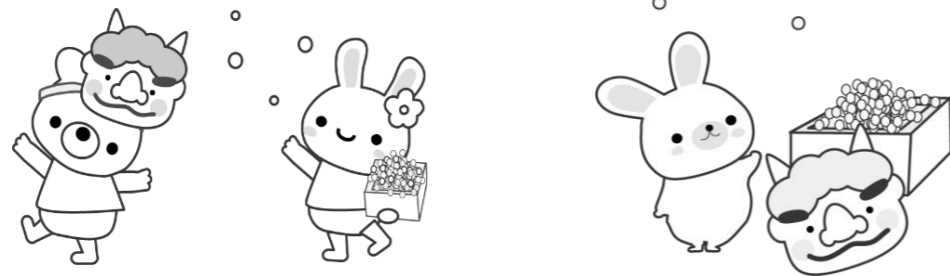
* 二重線の太枠内を記入し、期日までの提出をお願いします。除去食・代替食は「卵(鶏卵、うずら卵)、乳、小麦、えび、かに」のみの対応です。

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	卵 (鶏卵・うずら卵)	乳	小麦	えび	かに	弁当持参・除去食・欠食 代替食
		その他 アレルギー				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。



通常食が食べられない場合は、**献立名だけでなく、食品名にも二重線を引いていただきますよう、**よろしくお願いします。



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。

【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。

2月1日(火曜)

通常食		除去食・代替食		記入欄
ごはん(少なめ)				
カレーうどん		代替:米麺の カレーうどん (小麦×)		
海藻サラダ				
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	アレルギー	
ごはん	米	55.25		
カレーうどん	うどん	42.5	小麦	米麺
	豚肉	25.5	豚肉	25.5
	油揚げ	4.25	大豆	4.25
	玉ねぎ	38.25		38.25
	にんじん	8.5		8.5
	しめじ	4.25		4.25
	青ねぎ	4.25		4.25
	やさいかレー	5.53		5.53
	トマトケチャップ	1.28		1.28
	ウスターソース	0.68		0.68
	濃口しょうゆ	1.11	小麦・大豆	1.11
	食塩	0.6		0.6
	カレー粉	0.17		0.17
	削り節	1.7		1.7
	なたね油	0.17		0.17
				ライスパスタ 21.25
海藻サラダ	ひじき(乾)	0.58		
	蓬わかめ(乾)	0.6		
	きゅうり	14.45		
	ツナ油漬	8.5		
	にんじん	4.25		
	コーン	4.25		
	濃口しょうゆ	1.62	小麦・大豆	
	薄口しょうゆ	0.17	小麦・大豆	
	米酢	1.11		
	上白糖	0.68		
	なたね油	0.43		
	からし粉	0.03		



A 令和3年度 2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。

2月3日(木曜)				2月4日(金曜)				2月8日(火曜)				2月10日(木曜)				2月15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		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						
黒糖パン	黒糖パン	50	乳・小麦	代替:ごはん(乳・小麦×)	米	68		ごはん	米	68		ごはん	米	68		ごはん	米	68							
ジャーマンポテト	ポークウインナー じゃがいも にんじん 玉ねぎ パセリ 食塩 こしょう 濃口しょうゆ なたね油	12.75 38.25 8.5 17 0.21 0.2 0.02 0.6 0.13	豚肉	かぼちやのスープ(乳×)	鶏肉 ベーコン かぼちや 玉ねぎ キャベツ パセリ なたね油 チキンブイヨン 食塩 薄口しょうゆ	12.75 4.25 25.5 25.5 8.5 0.17 0.17 5.1 0.38 2.13	鶏肉 豚肉	キムチチャーハン	キムチ 濃口しょうゆ 食塩 ごま油 チキンブイヨン 豚肉 白菜キムチ 玉ねぎ にんじん 青ねぎ しょうが にんにく 食塩 こしょう 濃口しょうゆ 日本酒 ごま油 みりん 三温糖	53.55 1.02 0.1 0.51 1.7 11.05 11.9 8.5 4.25 2.55 0.34 0.26 0.21 0.01 0.37 0.15 0.21 0.06 0.06	小麦・大豆	みそかつ	ロースカツ1個 なたね油 赤みそ 三温糖 みりん 日本酒	40	小麦・大豆・豚肉	お米のささみカツ1個 なたね油 赤みそ 三温糖 みりん 日本酒	40	鶏肉・大豆	ハツシユドポーク 豚肉 赤ワイン にんにく 玉ねぎ にんじん しめじ トマトケチャップ ウスターソース グリーンピース 濃口しょうゆ 食塩 こしょう なたね油	21.25 0.85 0.26 59.5 17 5.1 4.25 0.85 4.25 0.77 0.09 0.02 0.17	さばのねぎみそ焼き	さば(切身)1切 しょうが 日本酒 青ねぎ 白みそ 信州みそ みりん 日本酒 三温糖	50	さば	魚卵にご注意ください。 しょうが 0.17 日本酒 1.53 青ねぎ 2.04 白みそ 1.53 信州みそ 3.4 みりん 1.62 日本酒 2.04 三温糖 1.36
かぼちやのミルクスープ	鶏肉 ベーコン かぼちや 玉ねぎ キャベツ 牛乳 パセリ なたね油 チキンブイヨン 食塩 薄口しょうゆ	12.75 4.25 25.5 25.5 8.5 17 0.17 0.17 5.1 0.38 2.13	鶏肉 豚肉	春雨スープ	豚肉 白菜 緑豆もやし 玉ねぎ にんじん 青ねぎ 干し椎茸 しょうが 春雨 チキンブイヨン 濃口しょうゆ 食塩 こしょう ごま油 なたね油 日本酒	8.5 17 12.75 12.75 8.5 2.55 0.26 0.26 2.55 4.25 1.07 0.6 0.01 0.17 0.26 0.43	豚肉	すまし汁	豆腐小 焼かまぼこ 玉ねぎ にんじん えのきたけ 青ねぎ 干し椎茸 薄口しょうゆ 食塩 削り節	17	大豆	米 チキンハム キャベツ にんじん きゅうり ノンエッグマヨネーズ 米酢 食塩 からし粉	4.25 6.8 21.25 4.25 4.25 5.95 0.34 0.13 0.01	米粉マカロニのサラダ	米粉マカロニ チキンハム キャベツ にんじん きゅうり ノンエッグマヨネーズ 米酢 食塩 からし粉	4.25 6.8 21.25 4.25 4.25 5.95 0.34 0.13 0.01	沢煮椀	豚肉 突こんにやく ごぼう 大根 にんじん 青ねぎ 薄口しょうゆ 食塩 こしょう 削り節 日本酒	12.75 8.5 11.05 17 8.5 2.55 2.38 0.24 0.02 1.7 0.43	豚肉					

★ 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。
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。

A 令和3年度 2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

*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
----	-----	-------	---	----

＜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17日(木曜)				2月18日(金曜)				2月22日(火曜)				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
食パン	代替:ごはん(乳・小麦×)			ごはん	ごはん			ごはん	ごはん			味付けパン	代替:ごはん(乳・小麦×)			麦ごはん			
冬野菜のクリームシチュー	代替:冬野菜のポトフ(乳・小麦×)			鶏肉の七味焼き	鶏肉の七味焼き			鮭の塩こうじ焼き	鮭の塩こうじ焼き			鶏肉の香草パン粉揚げ	代替:鶏肉の香草揚げ(小麦×)			マーボー豆腐			
さっぱりツナサラダ				豚汁	豚汁			ひきなすり	ひきなすり			トマトスープ				パンサンズー			
食パン	食パン	50	乳・小麦・大豆	ごはん	米	68		ごはん	米	68		味付けパン	味付けパン	50	乳・小麦	麦ごはん	米	59.5	
冬野菜のクリームシチュー	鶏肉	21.25		鶏肉	鶏肉	50		鮭の塩こうじ焼き	鮭(切身)	50		鶏肉の香草パン粉揚げ	鶏肉	50		マーボー豆腐	豚肉	25.5	
	じゃがいも	17		じゃがいも	じゃがいも	17		しょうが	しょうが	0.09			鶏肉	鶏肉	50		豆腐	大豆	63.75
	白菜	25.5		白菜	白菜	25.5		しょうが	しょうが	0.09			濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2.98	小麦・大豆	にんじん	12.75	
	大根	17		大根	大根	17		三温糖	三温糖	1.02			日本酒	日本酒	0.09		玉ねぎ	玉ねぎ	38.25
	にんじん	12.75		にんじん	にんじん	12.75		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2.98	小麦・大豆		ごま油	ごま油	0.09		青ねぎ	青ねぎ	3.4
	ブロッコリー	8.5		ブロッコリー	ブロッコリー	8.5		三温糖	三温糖	1.02			ごま油	ごま油	0.09		日本酒	日本酒	0.85
	有塩バター	3.4	乳					濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2.98	小麦・大豆		ごま油	ごま油	0.09		三温糖	三温糖	0.85
	小麦粉	3.4	小麦					三温糖	三温糖	1.02			ごま油	ごま油	0.09		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.7
	牛乳	17	乳					濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2.98	小麦・大豆		ごま油	ごま油	0.09		三温糖	三温糖	0.85
	脱脂粉乳	0.43	乳					濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2.98	小麦・大豆		ごま油	ごま油	0.09		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.7
	シュレッドチーズ	1.28	乳					濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2.98	小麦・大豆		ごま油	ごま油	0.09		三温糖	三温糖	0.85
	日本酒	0.85		日本酒	日本酒	0.85		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2.98	小麦・大豆		ごま油	ごま油	0.09		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.7
	食塩	0.43		食塩	食塩	0.43		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2.98	小麦・大豆		ごま油	ごま油	0.09		三温糖	三温糖	0.85
	こしょう	0.02		こしょう	こしょう	0.02		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2.98	小麦・大豆		ごま油	ごま油	0.09		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.7
	なたね油	0.17		なたね油	なたね油	0.17		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2.98	小麦・大豆		ごま油	ごま油	0.09		三温糖	三温糖	0.85
さっぱりツナサラダ	ツナ油漬	6.8		ツナ油漬	ツナ油漬	6.8		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2.98	小麦・大豆		ごま油	ごま油	0.09		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.7
	キャベツ	25.5		キャベツ	キャベツ	25.5		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2.98	小麦・大豆		ごま油	ごま油	0.09		三温糖	三温糖	0.85
	にんじん	4.25		にんじん	にんじん	4.25		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2.98	小麦・大豆		ごま油	ごま油	0.09		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.7
	きゅうり	8.5		きゅうり	きゅうり	8.5		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2.98	小麦・大豆		ごま油	ごま油	0.09		三温糖	三温糖	0.85
	薄口しょうゆ	0.94	小麦・大豆	薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	0.94	小麦・大豆	濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2.98	小麦・大豆		ごま油	ごま油	0.09		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.7
	濃口しょうゆ	0.06	小麦・大豆	濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	0.06	小麦・大豆	濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2.98	小麦・大豆		ごま油	ごま油	0.09		三温糖	三温糖	0.85
	レモン果汁	0.85		レモン果汁	レモン果汁	0.85		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2.98	小麦・大豆		ごま油	ごま油	0.09		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.7
	上白糖	0.09		上白糖	上白糖	0.09		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2.98	小麦・大豆		ごま油	ごま油	0.09		三温糖	三温糖	0.85
	なたね油	0.43		なたね油	なたね油	0.43		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2.98	小麦・大豆		ごま油	ごま油	0.09		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.7
	食塩	0.07		食塩	食塩	0.07		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2.98	小麦・大豆		ごま油	ごま油	0.09		三温糖	三温糖	0.85

★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。