

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)<br>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)<br>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<br><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<br><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)<br>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<br>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]<br>AB18日(金曜)<br>[第二センター]<br>A21日(月曜) | 春のお祝いゼリー<br>(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)<br>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)



# B 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。

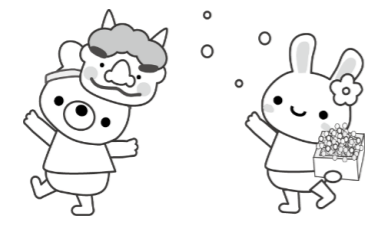
|                       |           |               |
|-----------------------|-----------|---------------|
| <b>保護者</b><br>(保護者氏名) | <b>学校</b> | <b>給食センター</b> |
|                       |           | センター所長 担当栄養士  |

\*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<br>以下の通り対応をお願いします。 | 対応なし |
|-------|--|--------------|-----|----|-------------------------|------|
| アレルギー | 卵 ・ 乳 ・ 小麦 ・ えび ・ かに<br><small>(鶏卵・うずら卵)</small> | その他<br>アレルギー |     |    | 弁当持参 ・ 除去食 ・ 欠食<br>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。

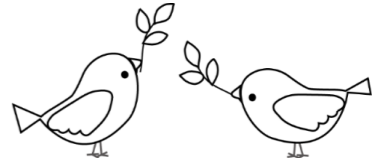
| 2月1日(火曜) |   |         |       | 2月2日(水曜) |   |         |       | 2月3日(木曜) |   |         |       | 2月4日(金曜)    |   |         |       |
|----------|---|---------|-------|----------|---|---------|-------|----------|---|---------|-------|-------------|---|---------|-------|
| 通常食      |   | 除去食・代替食 |       | 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 |
| ごはん      | 米   | 80      |       | ごはん(少なめ) | 米   | 65      |       | キムチチャーハン | 米   | 63      |       | 黒糖パン        | 黒糖パン  | 60      | 乳・小麦  |
| いわしのかば焼き | いわし(開き) 1枚<br>小学校 40<br>中学校 40  |         |       | カレーうどん   | うどん 50<br>豚肉 30<br>油揚げ 5<br>玉ねぎ 45<br>にんじん 10<br>しめじ 5<br>青ねぎ 5<br>やさいかレー 6.5<br>トマトケチャップ 1.5<br>ウスターソース 0.8<br>濃口しょうゆ 1.3<br>食塩 0.7<br>カレー粉 0.2<br>削り節 2<br>なたね油 0.2 | 小麦      |       | 鶏の唐揚げ    | 鶏肉 50<br>食塩 0.25<br>こしょう 0.01<br>日本酒 0.5<br>濃口しょうゆ 2<br>しょうが 2<br>にんにく 0.25<br>片栗粉 11<br>なたね油 5   | 小麦・大豆   |       | ジャーマンポテト    | ジャーマンポテト  |         |       |
| 寄せ鍋      | 鶏肉 30<br>油揚げ 5<br>春菊 10<br>マロニー 5<br>白菜 30<br>にんじん 15<br>大根 25<br>削り節 1.5<br>薄口しょうゆ 4<br>濃口しょうゆ 0.5<br>日本酒 1<br>みりん 1<br>食塩 0.1 | 大豆      |       | 海藻サラダ    | ひじき(乾) 0.68<br>茎わかめ(乾) 0.7<br>きゅうり 17<br>ツナ油漬 10<br>にんじん 5<br>コーン 5<br>濃口しょうゆ 1.9<br>薄口しょうゆ 0.2<br>米酢 1.3<br>上白糖 0.8<br>なたね油 0.5<br>からし粉 0.04                         | 小麦・大豆   |       | 春雨スープ    | 豚肉 10<br>白菜 20<br>緑豆もやし 15<br>玉ねぎ 15<br>にんじん 10<br>青ねぎ 3<br>干し椎茸 0.3<br>しょうが 0.3<br>春雨 3<br>チキンブイヨン 5<br>濃口しょうゆ 1.26<br>食塩 0.7<br>こしょう 0.01<br>ごま油 0.2<br>なたね油 0.3<br>日本酒 0.5 | 小麦・大豆   |       | かぼちゃのミルクスープ | 鶏肉 15<br>ベーコン 5<br>かぼちゃ 30<br>玉ねぎ 30<br>キャベツ 10<br>牛乳 20<br>パセリ 0.2<br>なたね油 0.2<br>チキンブイヨン 6<br>食塩 0.45<br>薄口しょうゆ 2.5 | 乳       |       |
| 福豆       | 福豆 1袋   | 大豆      |       | 牛乳       | 牛乳  |         |       | 牛乳       | 牛乳  |         |       | 牛乳          | 牛乳  |         |       |



# B 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   |           |       | 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  | 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 | 献立名     | 食品名及び調味料名 | 1人分量g |
| 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    |
| みそかつ     | ロースカツ<br>1個<br>小学校1~3年 40<br>小学校4~6年 60<br>中学校 60<br>なたね油 5<br>赤みそ 2.5 大豆<br>三温糖 1.25<br>みりん 1.25<br>日本酒 1 | 小麦・大豆・豚肉   | お米のささみカツ<br>1個<br>小学校1~3年 40<br>小学校4~6年 60<br>中学校 60<br>なたね油 5<br>赤みそ 2.5 大豆<br>三温糖 1.25<br>みりん 1.25<br>日本酒 1 | 鶏肉・大豆     | 鶏肉・大豆 | ごはん       | 豚ひき肉 30 豚肉<br>にんにく 0.3<br>しょうが 0.3<br>日本酒 0.6<br>緑豆もやし 25<br>にんじん 18<br>ぜんまい水煮 6<br>にら 3<br>白いりごま 0.85 ごま<br>白すりごま 0.68 ごま<br>濃口しょうゆ 4.13 小麦・大豆<br>三温糖 1.8<br>みりん 1<br>食塩 0.04<br>豆板醤 0.03<br>片栗粉 0.5<br>ごま油 0.3<br>なたね油 0.2 | 厚揚げと豚肉のみそ炒め | 豚肉 30 豚肉<br>玉ねぎ 25<br>絹厚揚げ 20 大豆<br>にんじん 5<br>白ねぎ 3<br>しょうが 0.5<br>信州みそ 2 大豆<br>赤みそ 2 大豆<br>三温糖 1.8<br>日本酒 1.5<br>みりん 1.2<br>食塩 0.07<br>なたね油 0.3 | 鶏そぼろ丼の具   | 鶏ひき肉 30 鶏肉<br>玉ねぎ 25<br>コーン 5<br>にんじん 10<br>干し椎茸 0.3<br>グリーンピース 3<br>しょうが 0.2<br>濃口しょうゆ 3 小麦・大豆<br>三温糖 0.5<br>みりん 1<br>日本酒 0.5<br>食塩 0.12<br>削り節 1<br>片栗粉 0.2 | 田舎みそ汁     | 白玉団子 20<br>鶏肉 15 鶏肉<br>油揚げ 6 大豆<br>大根 20<br>にんじん 10<br>えのきたけ 8<br>青ねぎ 3<br>信州みそ 3.6 大豆<br>赤みそ 3.6 大豆<br>削り節 2 |       |         |           |       |
| 添えキャベツ   | キャベツ<br>薄口しょうゆ   | 30<br>0.5 小麦・大豆  |   |           |       |           |  |             |  |           |   |           |   |       |         |           |       |
| すまし汁     | 豆腐 小<br>焼かまぼこ<br>玉ねぎ<br>にんじん<br>えのきたけ<br>青ねぎ<br>干し椎茸<br>薄口しょうゆ<br>食塩<br>削り節                                | 20 大豆<br>10<br>25<br>10<br>5<br>3<br>0.3<br>2.8 小麦・大豆<br>0.21<br>2 |   |           |       | 中華風肉団子スープ | 鶏豚肉団子 25 鶏肉・豚肉<br>白菜 20<br>にんじん 10<br>緑豆もやし 10<br>青ねぎ 3<br>チキンブイヨン 5 鶏肉<br>薄口しょうゆ 2.8 小麦・大豆<br>食塩 0.25<br>ごま油 0.2 ごま   |             |  |           |   |           |   |       |         |           |       |
| 牛乳       |  |  | 牛乳  |           |       | 牛乳        |  |             | 牛乳   |           |   | 牛乳        |   |       |         |           |       |



☆ 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。



# B

## 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      |       | <div style="border: 1px solid gray; padding: 20px; width: fit-content; margin: auto;"> <p style="font-size: 2em; font-weight: bold;">天皇誕生日</p>  </div> |           |         |       |           |           |         |       |           |           |         |       | 麦ごはん   | 米     | 70 |  | 味付けパン      | 小麦粉      | 60 | 乳・小麦 | 代替:ごはん(乳・小麦×)   |  |  |  |
| 鮭の塩こうじ焼き  | さけ        | 50      |       | 豚じゃが         | 豚肉        | 20      |       |  |           |         |       |           |           |         |       |           |           |         |       | マーボー豆腐 | 豆腐 大豆 | 75 |  | 鶏肉の香草パン粉揚げ | 鶏肉       |    |      | 代替:鶏肉の香草揚げ(小麦×) |  |  |  |
| ひきなiri    | 大豆        | 5       |       | きゅうりとわかめの酢の物 | きゅうり      | 30      |       |  |           |         |       |           |           |         |       |           |           |         |       | パンサンスー | 緑豆もやし | 13 |  | トマトスープ     | トマトケチャップ | 3  |      |                 |  |  |  |
| ざくざく      | 鶏肉        | 15      |       |              |           |         |       |  |           |         |       |           |           |         |       |           |           |         |       |        |       |    |  |            |          |    |      |                 |  |  |  |
| 牛乳        |           |         |       | 牛乳           |           |         |       | 牛乳   |           |         |       | 牛乳        |           |         |       |           |           |         |       |        |       |    |  |            |          |    |      |                 |  |  |  |

☆ 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。



