

令和3年度 3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
AB3日(木曜)	ちらしずしの素	砂糖23.1 にんじん17.6 醸造酢(小麦)17.4 たけのこ16.5 れんこん8.7 食塩3.4 しょうゆ(小麦、大豆)3.1 かんぴょう(戻し)2.5 干しいたけ2.2 鰹節エキス1.9 昆布エキス1.2 醸造調味料1.2 みりん1.2			小麦			大豆	コンタミなし	
	ひなあられ	うるち米71.11 砂糖16.69 発酵調味液9.44 でんぶん0.91 トマトパウダー0.80 ほうれん草パウダー0.50 食塩0.25 パプリカパウダー0.22 昆布0.05 青のり0.03							卵・乳・小麦・落花生・えび・かに・いか・牛肉・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ゼラチン・ごま・アーモンド	
AB4日(金曜)	焼き豚	豚もも肉90.69 糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)2.22 糖類(粉あめ)(とうもろこし、馬鈴薯、甘しょ)1.90 しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦)(大豆、小麦)3.22 食塩1.59 しょうゆ加工品(しょうゆ(大豆、小麦)、砂糖)0.36 香辛料抽出物(香辛料)0.02			小麦			豚肉・大豆	卵・乳・牛肉・ごま・ゼラチン・鶏肉・りんご	
	しゅうまい	豚肉50.0 たまねぎ27.6 パン粉(小麦)4.7 でん粉4.7 しょうがペースト0.4 調味料(砂糖、食塩、酵母エキス、ポークエキス(豚肉)、香辛料)3.2 皮(小麦粉(小麦)、還元水あめ、水)9.4			小麦			豚肉	卵・乳・えび・かに	
	キャベツ入り平つくね	キャベツ51.35 鶏肉28.01 豚脂(豚肉)9.34 [つなぎ]でん粉(タピオカ、馬鈴薯)4.86 えんどう豆たん白1.87 砂糖1.40 発酵調味料(サトウキビ)1.40 食塩0.79 鰹節0.37 しょうが0.28 酵母エキス(トルラ酵母)0.19 香辛料(ガーリック)0.14						鶏肉・豚肉	卵・乳・小麦・大豆・牛肉・りんご・もも・ごま	アレルギー代替食で使用
幼稚園8日(火曜) 小学校16日(水曜)	春のお祝いゼリー	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	
A9日(水曜) B8日(火曜)	たら澱粉付き	すけとうだら93 馬鈴薯でん粉7							小麦・えび・いか・さば・さけ・大豆・ごま	
A11日(金曜) B10日(木曜)	りんご缶	りんご58.33 水24.96 砂糖・ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、甜菜、甘薯)16.67 クエン酸(甘薯、タピオカ、米、とうもろこし)0.03 ビタミンC(コーン)0.01						りんご	記載なし	第一センターで使用
		りんご58.33 水28.19 砂糖(サトウキビ、甜菜)13.33 クエン酸(甘薯、タピオカ、米、とうもろこし)0.11 ビタミンC(コーン)0.04						りんご	記載なし	第一センター・第二センターで使用
	みかん缶	うんしゅうみかん64.80 イオン交換水27.84 砂糖(さとうきび、てんさい)7.20 クエン酸(とうもろこし、てんさい)0.13 ヘスペリジナーゼ(微生物抽出物)0.03							記載なし	
A15日(火曜) B14日(月曜)	ほうとう	小麦粉(配合割合社外秘) 水56.9			小麦				卵	
	わかさぎ澱粉付き	わかさぎ(スマルト)93.0 馬鈴薯澱粉7.0							えび・小麦・いか・さば・さけ・大豆・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 3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。

3月7日(月曜)				3月8日(火曜)				3月9日(水曜)				3月10日(木曜)				3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		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		ミルクパン	代替:ごはん(乳・小麦×)		
鶏のさっぱり煮	鶏肉	30	鶏肉	白身魚のチリソース	白身魚(角切)	50		豚肉のしょうが炒め	豚肉	35	豚肉	にこにこビーフカレー	牛肉	30	牛肉	チキンとポテトのハーブ炒め			
かわりごま和え	キャベツ	30		中華スープ	鶏肉	15	鶏肉	キャベツのみそ汁	キャベツ	25		フルーツポンチ	りんご	15	りんご	白いんげんのポターージュ	除去:白いんげんのスープ(乳×)		
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳			
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ミルクパン	60	乳・小麦	ごはん(乳・小麦×)
鶏のさっぱり煮	鶏肉	30	鶏肉	白身魚のチリソース	たらこ	50		豚肉のしょうが炒め	豚肉	35	豚肉	にこにこビーフカレー	牛肉	30	牛肉	チキンとポテトのハーブ炒め	鶏肉	40	鶏肉
	色紙こんにやく	25			魚卵にご注意ください。				濃口しょうゆ	3	小麦・大豆		にんにく	0.25			じゃがいも	30	
	絹厚揚げ	20	大豆		なたね油	5			しょうが	0.8			しょうが	0.25			玉ねぎ	10	
	たけのこ水煮	10			白ねぎ	5			日本酒	1			カレー粉	0.08			にんにく	10	
	にんじん	20			トマトケチャップ	8			しょうが	0.8			こしょう	0.01			食塩	0.1	
	さやいんげん	7			豆板醤	0.05			玉ねぎ	40			じゃがいも	50			玉ねぎ	50	
	削り節	2			濃口しょうゆ	1.2	小麦・大豆		にんじん	17			食塩	0.1			にんにく	0.2	
	濃口しょうゆ	6	小麦・大豆		三温糖	0.9			青ピーマン	4			やさいカレー	14			パセリ	0.1	
	米酢	2			中華スープ				みりん	1			濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆		食塩	0.4	
	三温糖	2.18			鶏肉	15	鶏肉		三温糖	0.2			なたね油	0.15			こしょう	0.01	
	日本酒	1			玉ねぎ	20			食塩	0.1			片栗粉	0.3			オールスパイス	0.02	
	みりん	1			小松菜	8			片栗粉	0.3							バジル(乾)	0.1	
かわりごま和え	キャベツ	30			干し椎茸	0.3			キャベツ	25			りんご缶	15	りんご		オリーブオイル	0.2	
	小松菜	15			青ねぎ	3			玉ねぎ	20			みかん缶	15			白ワイン	0.5	
	コーン	10			薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆		にんにく	10			いちご	10					
	にんじん	5			食塩	0.28			しめじ	8			カットゼリー	10					
	しらす干し	1			日本酒	0.5			油揚げ	8	大豆		カットゼリー	10					
	白いりごま	0.5	ごま		なたね油	0.3			青ねぎ	3			マスカット						
	白すりごま	0.5	ごま		こしょう	0.01			信州みそ	3.6	大豆		カットゼリー						
	上白糖	0.1			チキンブイヨン	5	鶏肉		赤みそ	3.6	大豆								
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆		ごま油	0.3	ごま		削り節	2									

☆ 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 3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。

3月21日(月曜)				3月22日(火曜)				3月23日(水曜)							
通常食		除去食・代替食		記入欄		通常食		除去食・代替食		記入欄					
春分の日															
															
麦ごはん 牛肉とごぼうのしぐれ煮 なめこ汁 牛乳								ごはん ヤンニョムチキン ニラスープ 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	
麦ごはん		米		70				ごはん		米		80			
おむぎ		10						おむぎ		10					
牛肉		35		牛肉				ヤンニョムチキン		鶏肉		55		鶏肉	
ごぼう		25						日本酒		1					
突こんにやく		10						食塩		0.2					
なたね油		0.2						こしょう		0.02					
しょうが		0.5						にんにく		0.3					
三温糖		1						片栗粉		9					
濃口しょうゆ		3		小麦・大豆				なたね油		5					
みりん		1						コチジャン		2.4		大豆			
日本酒		1.5						トマトケチャップ		0.3					
豆腐 小		15		大豆				濃口しょうゆ		1.2		小麦・大豆			
鶏肉		10		鶏肉				みりん		1.2					
油揚げ		5		大豆				三温糖		1.2					
玉ねぎ		20						にんにく		0.6					
にんじん		10						白いりごま		1		ごま			
なめこ水煮		10													
青ねぎ		3						ニラスープ		ベーコン		10		豚肉	
信州みそ		3.6		大豆				にら		10					
赤みそ		3.6		大豆				玉ねぎ		30					
削り節		2						にんじん		15					
								えのきたけ		8					
								緑豆もやし		15					
								薄口しょうゆ		1		小麦・大豆			
								食塩		0.28					
								こしょう		0.01					
								チキンブイヨン		5		鶏肉			
								ごま油		0.2		ごま			

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 → 暮らす →  
 □ 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、毎月変更いたします。

☆ 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。