

令和6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	その他	※コンタミネーション	備考
AB1/10(金曜)	ぶり一塩	ブリ99.00 塩1.00						コンタミなし	
	煮込みもち	もち米粉40.39 でん粉(とうもろこし)3.60 こんにゃく粉0.52 水45.03 増粘剤(加工でん粉:リン酸架橋デンプン(米由来))8.27 トレハロース (とうもろこし、じゃがいも)2.19						記載なし	
A1/17(金曜) B1/16(木曜)	さわら澱粉付き 小学校、中学校のみ	さわら93 馬鈴薯でん粉7						えび・小麦粉 ・いか・さば・さけ ・大豆・ごま	
AB1/20(月曜)	鮭一塩	秋サケ99.00 塩1.00					さけ	記載なし	
AB1/21(火曜)	麦みそ	(配合割合記載なし) はだか麦、大麦、大豆、食塩、味の素、プロアミGTF、次亜硫酸ナトリウム、甘草、ビタミンB2					大豆	記載なし	
A1/23(木曜) B1/24(金曜)	白いんげん豆 ピューレ	いんげんまめ						コンタミなし	
	いちごジャム	糖類(砂糖34.54、水あめ9.19) いちご41.97 ゲル化剤(ベクチン)0.83 酸味料0.57 仕込水12.90						記載なし	
A1/24(金曜) B1/23(木曜)	さば水煮(フレーク)	さば80 食塩0.5 水19.5					さば	コンタミなし	
	生ゆば	大豆100.0 消泡剤(加工助剤・表示無)					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等を使用した別製品の製造を行っているため、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質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6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(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)



A

令和6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」のみの対応です。

<確認欄>1/4から4/4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

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。	
アレルゲン	卵・乳・小麦・えび (鶏卵・うずら卵)	その他 アレルゲン	アーモンド、あわび、カシューナッツ、かに、キウイフルーツ、くるみ、そば、まつたけ、やまいも、落花生(ピーナッツ)、非加熱の卵、非加熱の魚介類(いくら等の魚卵を含む)は、給食提供がないため記入不要です。	弁当持参・除去食・欠食代替食	対応なし

①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「〇」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「〇」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。



アレルゲン表記欄の「卵、 乳
小麦、 えび」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、
毎月変更します。

1月9日(木)は中学校のみ
給食があります。中学生のみ
必要事項をご記入ください。
(小学校給食は1月10日(金)
から開始です)

＜お知らせ＞

3学期 給食開始日

■小学校
1月10日(金)

■中学校
1月9日(木)



A

令和6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

①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「〇」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「〇」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13日(月曜)			1月14日(火曜)			1月15日(水曜)			1月16日(木曜)			1月17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						ごはん						小型パン			代替:ごはん (乳・小麦X)			ごはん								
チャプチエ						聖護院大根と 豚肉の炊いたん						ペンネのクリームソース			代替:ポトフ (乳・小麦X)			さわらの香り揚げ								
冬野菜の中華スープ						小松菜のおかか和え						水菜のサラダ						じやぶ煮								
牛乳						牛乳						牛乳						牛乳								
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			
献立名	食品名及び 調味料名	1人 分量 g	アレルゲン	献立名	食品名及び 調味料名	1人 分量 g	アレルゲン	献立名	食品名及び 調味料名	1人 分量 g	アレルゲン	献立名	食品名及び 調味料名	1人 分量 g	アレルゲン	献立名	食品名及び 調味料名	1人 分量 g	アレルゲン	献立名	食品名及び 調味料名	1人 分量 g	アレルゲン			
ごはん	米	80		ごはん	米	80		小型パン	小型パン	30	乳・小麦	ごはん	米	65		ごはん	米	80		ごはん	米	80				
チャプチエ	春雨	5		聖護院大根と豚肉の炊いたん	豚肉	35	豚肉	ペンネのクリームソース	ペンネ	25	小麦	ポトフ	鶏肉	25	鶏肉	さわらの香り揚げ	さわらの香り揚げ	1切	さわらの香り揚げ	さわらの香り揚げ	1切	さわらの香り揚げ	さわらの香り揚げ	1切		
	にんじん	10			なたね油	0.2			塩	0.1		鶏肉	25	鶏肉	25	鶏肉	鶏肉	15	鶏肉	15	鶏肉	15	鶏肉	15	鶏肉	
	玉ねぎ	15			絹厚揚げ	25	大豆		玉ねぎ	20		玉ねぎ	20			豆腐	小	15	豆腐	小	15	豆腐	小	15	豆腐	
	キャベツ	10			聖護院大根	60			にんじん	10		にんじん	10			大根		20	大根		20	大根		20	大根	
	干し椎茸	0.3			さやいんげん	15			白菜	20		白菜	20			にんじん	10	10	にんじん	10	10	にんじん	10	10	にんじん	
	にら	4			にんじん	20			しめじ	5		しめじ	5			白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	
	豚ひき肉	25	豚肉		しょうが	1.2			バター	3	乳	バター	3	乳		三温糖	3	3	三温糖	3	3	三温糖	3	3	三温糖	
	酒	0.5			濃口しょうゆ	3.1	小麦・大豆		小麦粉	3	小麦	小麦粉	3	小麦		みりん	0.5		みりん	0.5		みりん	0.5		みりん	
	塩	0.1			薄口しょうゆ	3.1	小麦・大豆		脱脂粉乳	1	乳	脱脂粉乳	1	乳		みりん	0.5		みりん	0.5		みりん	0.5		みりん	
	なたね油	0.2			三温糖	1.3			牛乳	20	乳	牛乳	20	乳		白ねぎ	20		白ねぎ	20		白ねぎ	20		白ねぎ	
	三温糖	0.5			みりん	0.5			チキンブイヨン	4	鶏肉	チキンブイヨン	4	鶏肉		白ねぎ	20		白ねぎ	20		白ねぎ	20		白ねぎ	
	みりん	1			削り節	1			パセリ	0.2		パセリ	0.2			白ねぎ	20		白ねぎ	20		白ねぎ	20		白ねぎ	
	にんにく	0.1			酒	0.5			酒	1.2		酒	1.2			にんじん	5	5	にんじん	5	5	にんじん	5	5	にんじん	
	こしょう	0.01			片栗粉	1.5			塩	0.89		塩	0.89			にんじん	10	10	にんじん	10	10	にんじん	10	10	にんじん	
	ごま油	0.1	ごま						こしょう	0.01		こしょう	0.01			白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	
	一味唐辛子	0.01							なたね油	0.27		なたね油	0.27			白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	
	白いりごま	0.5	ごま													にんじん	10	10	にんじん	10	10	にんじん	10	10	にんじん	
	薄口しょうゆ	1.7	小麦・大豆													白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆													白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	
	冬野菜の中華スープ	鶏肉	20	鶏肉												白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	
	白菜	20														白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	
	チンゲンサイ	15														白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	
	大根	15														白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	
	にんじん	10														白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	
	青ねぎ	3														白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	
	干し椎茸	0.3														白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	
	しょうが	0.3														白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	
	チキンブイヨン	5	鶏肉													白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	
	濃口しょうゆ	1.26	小麦・大豆													白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	
	塩	0.6														白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	
	こしょう	0.01														白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	
	ごま油	0.2	ごま													白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	
	なたね油	0.3														白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	
	酒	0.5														白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	20	20	白ねぎ	
成人の日			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
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						ごはん						小型パン			代替:ごはん (乳・小麦X)			ごはん								
チャプチエ						聖護院大根と豚肉の炊いたん						ペンネのクリームソース			代替:ポトフ (乳・小麦X)			さわらの香り揚げ								
冬野菜の中華スープ						小松菜のおかか和え						水菜のサラダ						じやぶ煮								
牛乳						牛乳						牛乳						牛乳								
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						ごはん						小型パン			代替:ごはん (乳・小麦X)			ごはん								
チャプチエ						聖護院大根と豚肉の炊いたん						ペンネのクリームソース			代替:ポトフ (乳・小麦X)			さわらの香り揚げ								
冬野菜の中華スープ						小松菜のおかか和え						水菜のサラダ						じやぶ煮								
牛乳						牛乳						牛乳						牛乳								
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						ごはん						小型パン			代替:ごはん (乳・小麦X)			ごはん								
チャプチエ						聖護院大根と豚肉の炊いたん						ペンネのクリームソース			代替:ポトフ (乳・小麦X)			さわらの香り揚げ								
冬野菜の中華スープ						小松菜のおかか和え						水菜のサラダ														

☆ 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8品目^{*1}、表示義務に準ずるもの20品目^{*2}のみです

*1 表示義務8品目：卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生(ピーナッツ)、

*2 表示義務に準ずるもの20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、ごま

＜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。

※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。

A

令和6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」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20日(月曜)			1月21日(火曜)			1月22日(水曜)			1月23日(木曜)			1月24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	通常食	除去食・代替食	記入欄		
ごはん			五色ごはん			ごはん			コッペパン + いちごジャム	代替:ごはん (乳・小麦×) + ふりかけ(のりかつお)		酢飯(具入り)				
鮭の塩焼き			いりどり			にこにこポークカレー			くじら肉の竜田揚げ			まつぶた寿司の具				
いもだんご汁						キャベツの ゆかり和え			白いんげんのポタージュ	代替:乳除去 白いんげんのスープ (乳×)		ゆばのおすまし				
白菜のごま和え			栄養みそ汁						牛乳			牛乳				
牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳				
通常食			通常食			通常食			通常食			通常食				
献立名	食品名及び 調味料名	1人 分量 g	アレルゲン	献立名	食品名及び 調味料名	1人 分量 g	アレルゲン	献立名	食品名及び 調味料名	1人 分量 g	アレルゲン	献立名	食品名及び 調味料名	1人 分量 g	アレルゲン	
ごはん	米	80		ごはん	米	80		コッペパン	米	80		酢飯	米	75		
鮭の塩焼き	鮭一塩 (切身) 1切	さけ		ごはん	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆	いちごジャム	乳・小麦	15		ちらしずしの素	小麦・大豆	10		
いもだんご汁	いももち 鶏肉 大根 こんにゃく ごぼう 青ねぎ	20 15 15 10 8 4.5		ごはん	だし昆布	0.1		パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)	1.2		まつぶた寿司の具	さば水煮 (フレーク)	25	さば
白菜のごま和え	白菜 にんじん 上白糖 濃口しょうゆ 白いりごま 白すりごま	30 5 0.1 1.9 0.5 0.5		ごはん	油揚げ	6	大豆	パン	コッペパン + いちごジャム	ごはん + ふりかけ (のりかつお)		牛乳	濃口しょうゆ	2.8	小麦・大豆	
					さといも	8		パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)			三温糖	2.2		
					ひじき(乾)	0.6		パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)			酒	1		
					小松菜	5		パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)			にんじん	10		
					にんじん	5		パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)			干し椎茸	0.5		
					薄口しょうゆ	0.9	小麦・大豆	パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)			かまぼこ	10		
					塩	0.2		パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)			さやいんげん	5		
					だし昆布	0.5		パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)			なたね油	0.2		
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツのゆかり + いもだんご汁	ごはん + ふりかけ (のりかつお)						
								パン	ごはん + ふりかけ + いちご + キャベツ + キャベツの							

A

令和6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「〇」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「〇」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。

☆ 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8品目^{*1}、表示義務に準ずるもの20品目^{*2}のみです

*1 表示義務8品目:卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生(ピーナッツ)、くるみ

*2 表示義務に準ずるもの20品目：アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシュー

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。