

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(幼稚園用)

木津川市立第一学校給食センター

＜確認欄＞1/2から2/2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、うづら卵)、乳、小麦、えび」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。							
アレルゲン	卵	・	乳	・	小麥	・	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。

A

令和6年度 1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「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。

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。

☆ 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、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、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。

次點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。