

令和6年度 12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
A12/6(金曜) B12/5(木曜)	わかさぎ澱粉付き	スマルト90 馬鈴薯澱粉10						記載なし	
	酒かすペースト	清酒粕 食塩 酵素剤 水 ※配合は非開示						コンタミなし	
A12/12(木曜) B12/13(金曜)	マーマレードジャム	糖類(水あめ)42.52 糖類(砂糖)21.66 果実(なつみかん)26.34 果実(みかん)8.48 果実(いよかん)0.64 食品添加物:ゲル化剤(ペクチン)0.26 香料0.07 酸味料0.03						記載なし	
	ミックスビーンズ	大豆(黄大豆、青大豆)48 いんげんまめ(手亡、金時)48 食塩少量 水5					大豆	コンタミなし	
	ナツメグ	ナツメグ100.00						コンタミなし	
AB12/16(月曜)	ほっけー塩	シマホツケ98.00 塩2.00						コンタミなし	
A12/18(水曜) B12/17(火曜)	丁字麩	(配合割合記載なし)小麦たんぱく(小麦) 小麦粉(小麦)			小麦			コンタミなし	
	赤こんにゃく	こんにゃく芋精粉3.40 水酸化カルシウム0.27 三二酸化鉄(赤のみ)0.20 水96.13						記載なし	
AB12/20(金曜)	いちごのカップデザート	[乳・卵抜きいちごプリン] 豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)(大豆)9.6 砂糖・ぶどう糖果糖液糖8.1 水あめ5.7 砂糖4.0 ぶどう糖2.4 いちごシロップ(砂糖・いちご濃縮果汁)1.2 水49.0 [使用添加物] ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)0.7 炭酸Ca0.5 乳化剤(大豆)0.1 pH調整剤使用 香料使用 セルロース使用 クチナシ赤色素使用 着色料(紅花黄)使用 酸味料使用 [いちごソース] いちごピューレ(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)1.8 砂糖1.2 ぶどう糖0.8 水あめ0.5 水7.4 [使用添加物] 増粘多糖類0.1 酸味料使用 クチナシ赤色素使用 香料使用 着色料(紅花黄)使用 [絞りクリーム] 豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)(大豆)6.0 砂糖0.6 水あめ0.3 [使用添加物] 安定剤(増粘多糖類)使用 乳化剤(大豆)使用 pH調整剤使用 ピロリン酸第二鉄使用 セルロース使用 香料使用					大豆	記載なし	

※ 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 12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。
アレルギー	卵 ・ 乳 ・ 小麦 ・ えび (鶏卵・うずら卵)	その他 アレルギー	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。			<div> <div>弁当持参 ・ 除去食 ・ 欠食 代替食</div> <div>対応なし</div> </div>

＜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。

[illegible]

A
令和6年度 12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。

12月9日(月曜)				12月10日(火曜)				12月11日(水曜)				12月12日(木曜)				12月13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			
ごはん												ごはん											
鶏肉とキャベツのみそ炒め												さばの竜田揚げ								にこにこ冬野菜カレー			
すまし汁												寄せ鍋								ひじきとれんこんのサラダ			
牛乳												牛乳								牛乳			
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					
鶏肉とキャベツのみそ炒め	鶏肉	35	鶏肉					カミ	豚肉	30	豚肉					にこ	鶏肉	30	鶏肉				
	塩	0.1						ミ	ごぼう	13						こ	塩	0.08					
	こしょう	0.01						カ	にんじん	8						こ	カレー粉	0.05					
	キャベツ	35						ミ	玉ねぎ	15						こ	こしょう	0.01					
	にんじん	15						カ	白菜キムチ	15						こ	にんにく	0.25					
	青ピーマン	7						ミ	たけのこ水煮	10						こ	しょうが	0.25					
	にんにく	0.3							青ねぎ	3						こ	玉ねぎ	40					
	赤みそ	4.8	大豆						塩	0.1						こ	じゃがいも	30					
	三温糖	2							ごま油	0.15	ごま					こ	大根	20					
	酒	3							にんにく	0.2						こ	にんじん	15					
	なたね油	0.2							しょうが	0.2						こ	ほうれん草	10					
	片栗粉	0.3							酒	0.3						こ	カレールウ	14					
すまし汁	わかめ(乾)	0.3							三温糖	0.7						こ	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆				
	豆腐 小	20	大豆						濃口しょうゆ	1.8	小麦・大豆					こ	なたね油	0.3					
	かまぼこ	10																					
	玉ねぎ	20																					
	にんじん	10																					
	えのきたけ	5																					
	みつば	3																					
	干し椎茸	0.3																					
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆																				
	塩	0.21																					
	削り節	2																					

A
令和6年度 12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。

12月16日(月曜)					12月17日(火曜)					12月18日(水曜)					12月19日(木曜)					12月20日(金曜)				
通常食					除去食・代替食					通常食					除去食・代替食					通常食				
ツナ大豆ごはん										ごはん					ごはん					ケチャップライス				
ほっけの塩焼き										鶏のチリソース					除去:麩除去 かしの じゅんじゅん (小麦×)					豚肉のゆず炒め				
冬野菜のみそ汁										かしわのじゅんじゅん										かぼちゃのみそ汁				
										赤こんサラダ														
牛乳										牛乳										牛乳				
通常食					除去食・代替食					通常食					除去食・代替食					通常食				
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	
ツナ大豆ごはん	米	60			ごはん	米	80			ごはん	米	80			ごはん	米	80			ごはん	米	65		
	薄口しょうゆ	2.1	小麦・大豆																		なたね油	1		
	塩	0.09																			塩	0.2		
	だし昆布	0.1				鶏のチリソース	鶏肉	50	鶏肉	かしわのじゅんじゅん	鶏肉	45	鶏肉	麩除去	豚肉のゆず炒め	豚肉	23	豚肉		ケチャップライス	ボークウインナー	10	豚肉	
	大豆水煮	20	大豆			片栗粉	11				焼き豆腐	30	大豆	焼豆腐		油揚げ	12	大豆			にんじん	5		
	ツナ油漬	10				なたね油	5				丁字麩	4	小麦			白菜	35				玉ねぎ	10		
	ごぼう	5				白ねぎ	5				玉ねぎ	45		玉ねぎ		にんじん	12				コーン	5		
	たけのこ水煮	5				トマトケチャップ	11				にんじん	20		にんじん		えのきたけ	5				にんにく	0.5		
	しょうが	0.2				トウバンジャン	0.1				ごぼう	12		ごぼう		薄口しょうゆ	1.3	小麦・大豆			なたね油	0.14		
	青ねぎ	4				濃口しょうゆ	1	小麦・大豆			青ねぎ	3	小麦・大豆	青ねぎ		濃口しょうゆ	1.2	小麦・大豆			トマトケチャップ	13		
	薄口しょうゆ	1.74	小麦・大豆			三温糖	0.9				濃口しょうゆ	5.4	小麦・大豆	濃口しょうゆ		三温糖	0.7				塩	0.5		
	みりん	1.92				ごま油	0.15	ごま			酒	1.7		酒		酒	0.6				こしょう	0.02		
	酒	0.62									三温糖	1.6		三温糖		みりん	0.3				パセリ	0.3		
	三温糖	0.25									みりん	1.2		みりん		塩	0.06							
	なたね油	0.09									削り節	1		削り節		ゆず果汁	0.7			ローストチキン	鶏肉1切		鶏肉	
ほっけの塩焼き	ほっけ一塩(切身)1切				中華スープ	白菜	20			かしわのじゅんじゅん(小麦×)					かぼちゃのみそ汁	玉ねぎ	28				小学校	50		
	小学校	50				緑豆もやし	15									かぼちゃ	25				中学校	60		
	中学校	60				チンゲンサイ	8									しめじ	5				塩	0.1		
	魚卵にご注意ください。					にんじん	10									青ねぎ	3				こしょう	0.01		
冬野菜のみそ汁					赤こんサラダ	干し椎茸	0.3			赤こんサラダ	赤こんにやく	10				信州みそ	3.6	大豆		コンソメスープ	白ワイン	1.7		
	大根	25				青ねぎ	3				ツナ水煮	10				濃口しょうゆ	2.5	小麦・大豆			三温糖	1		
	白菜	20				薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆			きゅうり	10				玉ねぎ	3				片栗粉	0.3		
	油揚げ	8	大豆			酒	0.5				キャベツ	20				みりん	1.6				みりん	1.6		
	えのきたけ	5				なたね油	0.3				コーン	5				信州みそ	3.6	大豆			豚肉	10	豚肉	
	ほうれん草	8				こしょう	0.01				ハンエッグ	6				赤みそ	3.6	大豆			キャベツ	22		
	にんじん	10				チキンピイオン	5	鶏肉			マヨネーズ					削り節	2				玉ねぎ	25		
	青ねぎ	3				ごま油	0.3	ごま			米酢	0.3									にんじん	10		
	信州みそ	3.6	大豆								塩	0.05									小松菜	8		
	赤みそ	3.6	大豆								白すりごま	1	ごま								チキンピイオン	5	鶏肉	
	削り節	2																			薄口しょうゆ	1	小麦・大豆	
																					塩	0.6		
																					なたね油	0.2		
																				いちごのカップデザート	いちごのカップデザート	38	大豆	

A

令和6年度 12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。

12月23日(月曜)						
通常食				除去食・代替食		記入欄
ごはん						
手作りチキンカツ				代替:小麦除去 鶏の唐揚げ(小麦×)		
ソース						
添えキャベツ						
小松菜のみそ汁						
牛乳						
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
ごはん	米	80				
手作りチキンカツ	鶏肉 1切		鶏肉	小麦除去	鶏肉 1切	
	中学校 60			中学校 60		
	塩	0.2		塩	0.2	
	こしょう	0.01		こしょう	0.01	
	小麦粉	4.5	小麦	鶏の唐揚げ		
	パン粉	6	小麦・大豆			
	なたね油	5		なたね油	5	
				片栗粉	10	
ソース	中濃ソース (個装) 1個	8				
添えキャベツ	キャベツ	30				
	薄口しょうゆ	0.5	小麦・大豆			
小松菜のみそ汁	白菜	20				
	じゃがいも	10				
	小松菜	10				
	しめじ	5				
	油揚げ	8	大豆			
	豆腐 小	10	大豆			
	にんじん	10				
	青ねぎ	3				
	信州みそ	3.6	大豆			
	赤みそ	3.6	大豆			
	削り節	2				



＜お知らせ＞
2学期 給食最終日

■小学校
12月20日(金)

■中学校
山城中学校・泉川中学校……12月20日(金)

木津中学校・木津第二中学校・
木津南中学校 ………12月23日(月)



アレルギー表記欄の「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、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。
☆アレルギーの表記は、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、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。

※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。