

令和6年度 11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 |
|--------------------------|----------|--|---|---|----|----|-------|--|-----------|
| B11/1(金曜) | かぼちゃコロッケ | かぼちゃ31.3 パン粉(小麦・大豆)19.1 小麦粉(小麦)9.5 ばれいしょ8.0 小麦粉加工品(小麦)4.8 たまねぎ4.1 砂糖4.0 食用植物油1.7 でん粉1.4 貝Ca(Ca38%含有)0.5 食塩0.4 酵母粉末(Fe1.5%含有)0.2 水15.0 | | | 小麦 | | 大豆 | 記載なし | |
| | お米のささみカツ | 鶏肉(ささみ)60.80 〈衣〉ポテトフレーク5.04 米粉フレーク5.04 食塩0.07 香辛料(ペパー)0.02 でん粉(とうもろこし)0.01 植物繊維0.01 酵母エキス(パン酵母)0.00 水9.12 砂糖1.64 植物油(なたね油、パーム油)0.85 食塩0.51 粉末状大豆たん白(大豆)0.49 香辛料(ペパー)0.24 酵母エキス(トルラ酵母)0.24 加工でん粉3.32 増粘剤(加工でん粉)0.22 水12.38 | | | | | 鶏肉・大豆 | 乳・卵・小麦・豚肉・ごま・やまいも | アレルギー代替食用 |
| A11/6(水曜) B11/5(火曜) | いわしのポテト衣 | マイワシ65.0 還元水飴1.1 たん白加水分解物0.4 砂糖0.2 しょうが0.1 食塩0.1 発酵調味料0.1 衣【じゃがいも10.4 でん粉5.8 玄米粉4.0 米粉パン粉(米粉、甜菜糖、こめ油、生イースト、食塩)2.6 植物油0.7 食塩0.1 酵母エキス0.1 香辛料微量】揚げ油(なたね油、パーム油)5.0 水4.3 | | | | | | コンタミなし * 原料事情にもよりますが、いわしは卵を持っている可能性があります。 | |
| | ミニ絹厚揚げ | 豆乳(大豆)89.4 でん粉2.7 ぶどう糖0.3 揚げ油(植物油)ー トレハロース1.8 豆腐用凝固剤0.5 水5.3 | | | | | 大豆 | コンタミなし * マカダミアナッツは調査中であり未対応です。 | |
| | 味付けのり | 乾のり(のり)70.00 砂糖(さとうきび、甜菜)9.85 食塩(海水)3.24 みりん(もち米、米、とうもろこし、さとうきび)2.89 昆布0.37 酵母エキス(酵母)0.50 かつお削り節(かつお)0.25 いりこ(カタクチイワシ)0.25 椎茸0.13 唐辛子0.06 (加水)12.46 | | | | | | 原材料の海苔は、えび・かにの生息する海域で採取しています。 | |
| A11/26(火曜) B11/27(水曜) | みかん缶 | みかん67.74 砂糖・ぶどう糖果糖液糖10.12 クエン酸0.15 糖転移ビタミンP0.01 水21.98 | | | | | | 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 11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。

| | | | |
|---------|----|--------|-------|
| 保護者 | 学校 | 給食センター | |
| (保護者氏名) | | 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」のみの対応です。

| 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。 | | | 弁当持参 ・ 除去食 ・ 欠食 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。

[illegible]

A
令和6年度 11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。

振替休日
(文化の日)

★ 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(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

※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。

※お問い合わせご不明な点は、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。

A

令和6年度 11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。

| 11月11日(月曜) | | | | | 11月12日(火曜) | | | | | 11月13日(水曜) | | | | | 11月14日(木曜) | | | | | 11月15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 | | | | | | | ごはん | | | | | | | ごはん | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 豚じゃが | | | | | | | 揚げ鶏の レモンしょうゆ漬け | | | | | | | 豚肉のおろし炒め | | | | | | | きなこ揚げパン | | | | | 代替:ピラフ (乳・小麦×) | | ビビンバ | | | | | | | | | | | | |
| もやしのごま和え | | | | | | | 茎わかめの炒め煮 | | | | | | | ビーフンのにゅうめん | | | | | | | ベーコンのスープ煮 | | | | | | | わかめスープ | | | | | | | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | | | 牛乳 | | | | | | | 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 | | | 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 | 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 | | 豚じゃが | ごはん | 80 | | 豚肉のおろし炒め | 米 | 80 | | きなこ揚げパン | 小型パン 1個 | | 乳・小麦 | ピラフ (乳・小麦×) | 米 | 65 | ごはん | 米 | 80 | | ビーフンのにゅうめん | 鶏肉 | | わかめスープ | 米 | | | 牛乳 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 豚肉 | 25 | 豚肉 | | 揚げ鶏 | 50 | 鶏肉 | | 豚肉 | 40 | 豚肉 | | しめじ | 8 | | | 小学 40 | | | | ポークウインナー | 14 | | 豚肉 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | じゃがいも | 65 | | | 酒 | 1 | | | 大根 | 30 | | | 小松菜 | 8 | | | 中学校 50 | | | | 玉ねぎ | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 玉ねぎ | 40 | | | 塩 | 0.27 | | | えのきたけ | 8 | | | 濃口しょうゆ | 2.7 | 小麦・大豆 | | きな粉 | 4 | | 大豆 | | にんじん | | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | にんじん | 20 | | | こしょう | 0.01 | | | 三温糖 | 0.8 | | | 酒 | 1 | | | グラニュー糖 | 2.4 | | | 塩 | 0.7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 糸こんにゃく | 20 | | | 片栗粉 | 10 | | | 濃口しょうゆ | 2.4 | | | みりん | 0.5 | | | 粉糖 | 1.7 | | | こしょう | 0.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | さつま揚げ | 10 | | | なたね油 | 5 | | | レモン果汁 | 2.4 | | | 塩 | 0.01 | | | 塩 | 0.01 | | | コンソメ | 0.7 | | 鶏肉・豚肉 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 三温糖 | 1 | | | 三温糖 | 2.4 | | | | | | | なたね油 | 4 | | | なたね油 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 濃口しょうゆ | 1 | 小麦・大豆 | | 濃口しょうゆ | 2.4 | 小麦・大豆 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 酒 | 0.6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | なたね油 | 0.3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 三温糖 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | みりん | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 濃口しょうゆ | 2.7 | 小麦・大豆 | | もやしのごま和え | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 薄口しょうゆ | 1.6 | 小麦・大豆 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | </ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

A
令和6年度 11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。

| 11月18日(月曜) | | | | 11月19日(火曜) | | | | 11月20日(水曜) | | | | 11月21日(木曜) | | | | 11月22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(少なめ) | | | | | | ごはん | | | | | | ミルクパン | | 代替:ごはん (乳・小麦×) | | | | ごはん | | | | | | |
| みそラーメン | | 代替:米麺の みそラーメン (小麦×) | | | | 木の葉丼の具 | | 除去:卵除去 木の葉丼の具 (卵×) | | | | まぐろの甘酢がけ | | | | | | オイスターきんぴら | | | | | | |
| 鶏肉の照り焼き | | | | | | 梅肉和え | | | | | | りんご | | | | | | 中華風肉団子スープ | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | | 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 | | | | 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 | 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(少なめ) | 米 | 65 | | | | | | | 米 | 80 | | | ミルクパン | 60 | 乳・小麦 | ごはん(乳・小麦×) | 米 | 80 | | | ごはん | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| みそラーメン | ちゃんぽん麺 | 30 | 小麦 | 米 麺の みそ ラーメン (小麦×) | | | | | 鶏卵 | 35 | 卵 | 卵 除去 木の 葉丼の 具 (卵×) | 鶏卵 | 35 | | | 鶏肉 | 30 | 鶏肉 | | 鶏肉 | 30 | 鶏肉 | |
| | 豚肉 | 20 | 豚肉 | | 豚肉 | 20 | 豚肉 | | 豚肉 | 20 | 豚肉 | | 20 | 豚肉 | | | | | | | | | | |
| | にんじん | 10 | | | にんじん | 10 | | | にんじん | 10 | | | ごぼう | 30 | | | | | | | | | | |
| | 白菜 | 15 | | | 白菜 | 15 | | | 白菜 | 15 | | | にんじん | 10 | | | | | | | | | | |
| | コーン | 5 | | | コーン | 5 | | | コーン | 5 | | | 突こんにやく | 10 | | | | | | | | | | |
| | ほうれん草 | 10 | | | ほうれん草 | 10 | | | ほうれん草 | 10 | | | 濃口しょうゆ | 1.5 | 小麦・大豆 | | | | | | | | | |
| | しめじ | 5 | | | しめじ | 5 | | | しめじ | 5 | | | オイスターソース | 2.5 | 小麦・大豆 | | | | | | | | | |
| | 青ねぎ | 5 | | | 青ねぎ | 5 | | | 青ねぎ | 5 | | | しょうが | 0.3 | | | | | | | | | | |
| | にんにく | 0.4 | | | にんにく | 0.4 | | | にんにく | 0.4 | | | 三温糖 | 0.7 | | | | | | | | | | |
| | しょうが | 0.3 | | | しょうが | 0.3 | | | しょうが | 0.3 | | | みりん | 0.5 | | | | | | | | | | |
| 信州みそ | 7 | 大豆 | 信州みそ | 7 | 大豆 | 信州みそ | 7 | 大豆 | 酒 | 0.4 | | 酒 | 0.4 | | | | | | | | | | | |
| 赤みそ | 2 | 大豆 | 赤みそ | 2 | 大豆 | 赤みそ | 2 | 大豆 | 塩 | 0.24 | | 塩 | 0.24 | | | | | | | | | | | |
| 濃口しょうゆ | 2 | 小麦・大豆 | 濃口しょうゆ | 2 | 小麦・大豆 | 濃口しょうゆ | 2 | 小麦・大豆 | 削り節 | 2 | | 削り節 | 2 | | | | | | | | | | | |
| チキンブイヨン | 5 | 鶏肉 | チキンブイヨン | 5 | 鶏肉 | チキンブイヨン | 5 | 鶏肉 | 片栗粉 | 1 | | 片栗粉 | 1 | | | | | | | | | | | |
| なたね油 | 0.3 | | なたね油 | 0.3 | | なたね油 | 0.3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ごま油 | 0.13 | ごま | ごま油 | 0.13 | ごま | ごま油 | 0.13 | ごま | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 鶏肉の照り焼き | 鶏肉 | | 鶏肉 | | 緑豆もやし | 45 | | | 豚肉 | 10 | 豚肉 | | ツナ油漬 | 8 | | | 鶏豚肉団子 | 25 | 鶏肉・豚肉 | | 鶏豚肉団子 | 25 | 鶏肉・豚肉 | |
| | 1切 | | | | 小松菜 | 8 | | | 白菜 | 20 | | | 白菜 | 20 | | | | | | | | | | |
| | 小学校 | 50 | | | にんじん | 5 | | | にんじん | 10 | | | にんじん | 10 | | | | | | | | | | |
| | 中学校 | 60 | | | ごぼう | 7 | | | ごぼう | 7 | | | 緑豆もやし | 10 | | | | | | | | | | |
| | 濃口しょうゆ | 1 | 小麦・大豆 | | しいたけ | 4 | | | しいたけ | 4 | | | 青ねぎ | 3 | | | | | | | | | | |
| | みりん | 1 | | | 青ねぎ | 3 | | | 青ねぎ | 3 | | | チキンブイヨン | 5 | 鶏肉 | | | | | | | | | |
| | 酒 | 1 | | | 信州みそ | 3.6 | 大豆 | | 信州みそ | 3.6 | 大豆 | | 薄口しょうゆ | 2.8 | 小麦・大豆 | | | | | | | | | |
| | 濃口しょうゆ | 3.2 | 小麦・大豆 | | 削り節 | 2 | | | 削り節 | 2 | | | 塩 | 0.25 | | | | | | | | | | |
| | 三温糖 | 1.6 | | | | | | | | | ごま油 | | 0.2 | ごま | | | | | | | | | | |
| | みりん | 1.6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 片栗粉 | 0.24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

A

令和6年度 11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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-------------|---------|-------|--------|------------|-----------|---------|-------|-----|------------|-----------|-----------|-------|-----|------------|-----------|--------------------------|-------|-----|------------|-----------|-------|----------|--|---------|--|--|--|--|
| <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。</div> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11月25日(月曜) | | | | | 11月26日(火曜) | | | | | 11月27日(水曜) | | | | | 11月28日(木曜) | | | | | 11月29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 | | | | | | | | | | |
| 麦ごはん | | | | | ごはん | | | | | ごはん | | | | | 味付けパン | | 代替:ごはん (乳・小麦×) | | | | | | | | | | | | |
| さばのごま焼き | | | | | にこにこ秋野菜カレー | | | | | 酢豚 | | | | | 白菜のクリーム煮 | | 代替: 白菜のポトフ (乳・小麦×) | | | | | | | | | | | | |
| 小松菜ともやしののり酢和え | | | | トックスープ | | | | | | | | カミカミ海藻サラダ | | | | | キャベツのみそ汁 | | | | | | | | | | | | |
| みぞれのおすまし | | | | | フルーツポンチ | | | | | 牛乳 | | | | | 牛乳 | | | | | 牛乳 | | | | | | | | | |
| 牛乳 | | | | | 牛乳 | | | | | 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 | | | | | | |
| 麦ごはん | 米 | 70 | | | ごはん | 米 | 80 | | | ごはん | 米 | 80 | | | 味付けパン | 米 | 80 | | | 鶏ごぼうごはん | 米 | 70 | | | | | | | |
| | 大麦 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | さば(切身)1切 | 50 | さば | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 小学校 | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 中学校 | 60 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 魚卵にご注意ください。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | しょうが | 0.1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 酒 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 濃口しょうゆ | 3.5 | 小麦・大豆 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| みりん | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 白いりごま | 1.3 | ごま | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 小松菜ともやしののり酢和え | ツナ油漬 | 8 | | | フルーツポンチ | 黄桃缶 | 15 | もも | | トックスープ | 豚肉 | 35 | 豚肉 | | 白菜のクリーム煮 | 鶏肉 | 20 | 鶏肉 | | 和風きのこハンバーグ | ハンバーグ | 50 | 大豆・鶏肉・豚肉 | | | | | | |
| | 小松菜 | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 緑豆もやし | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | にんじん | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 濃口しょうゆ | 1.4 | 小麦・大豆 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 米酢 | 0.65 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 白いりごま | 0.55 | ごま | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | きざみのり | 0.4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| みぞれのおすまし | 鶏肉 | 15 | 鶏肉 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 大根 | 40 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | にんじん | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | えのきたけ | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | かまぼこ | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 青ねぎ | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 薄口しょうゆ | 3 | 小麦・大豆 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 塩 | 0.1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 削り節 | 1.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | だし昆布 | 0.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |