

## 令和6年度 10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
A10/8(火曜) B10/9(水曜)	鶏レバー澱粉付き	鶏肝(鶏肉)91.43 ばれいしょでん粉8.57					鶏肉	乳・卵・小麦・大豆・豚肉・ごま・やまいも	
A10/10(木曜) B10/11(金曜)	りんごジャム	糖類(水あめ)45.38 糖類(砂糖)18.66 りんご35.58 [食品添加物]ゲル化剤(ベクチン)(りんご)0.21 酸味料0.17					りんご	記載なし	
A10/11(金曜) B10/10(木曜)	さば一塩	サバ99.00 塩1.00					さば	コンタミなし	
A10/15(火曜) B10/16(水曜)	春巻き	豚肉18.47 野菜18.00(にんじん7.53 たまねぎ7.05 キャベツ3.42) 植物油脂(大豆)3.85 豚脂(豚肉)2.05 しょうゆ(小麦・大豆)1.64 はるさめ1.37 でん粉1.37 しょうがペースト1.10 小麦粉(小麦)1.08 ポークブイヨン(豚肉)1.03 ショートニング(大豆)0.97 ポークエキス(豚肉)0.68 発酵調味料0.68 酵母エキス0.41 砂糖0.34 乾燥しいたけ0.27 たん白加水分解物(小麦)0.07 香辛料0.03 [皮]小麦粉(小麦)24.45 植物油脂(大豆)3.21 米粉1.86 粉あめ1.39 ショートニング(大豆)0.81 食塩0.35 ソルビトール(D-ソルビトール)1.39 クエン酸鉄Na(クエン酸第一鉄ナトリウム)0.09 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)0.07 増粘剤0.01 (キサンタンガム0.01) 水12.96		小麦		大豆・豚肉	コンタミなし		
A10/18(金曜) B10/17(木曜)	ひきわり納豆	大豆100 (納豆菌)原料配合割合に含まず					大豆	コンタミなし	
	梨ゼリー	なし果汁(還元)50.0 ぶどう糖6.0 果糖ぶどう糖液糖6.0 果糖4.0 砂糖2.0 水29.9 ゲル化剤0.9 乳酸Ca0.8 酸味料0.3 香料0.1 ビタミンCΦ クエン酸鉄Na(0.020)Φ						小麦・卵・乳	
A10/23(水曜) B10/22(火曜)	さんま澱粉付き	サンマ94.00 澱粉(コーンスター)4.20 馬鈴薯澱粉1.80						コンタミなし	
A10/29(火曜) B10/30(水曜)	大豆ミート	大豆100					大豆	小麦	
A10/31(木曜)	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 食用植物油脂1.7 でん粉1.4 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>ボテトフレーク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	

※ 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 10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>1/5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。						
<b>保護者</b> (保護者氏名)	<b>学校</b>	<b>給食センター</b>				
		<table border="1"> <tr> <td>センター所長</td> <td>担当栄養士</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>	センター所長	担当栄養士		
センター所長	担当栄養士					

アレルゲン (鶏卵・うずら卵) アレルゲン 代替食 <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。

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

＜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。

A

## 令和6年度 10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。

☆ 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、くるみ

\*1 衣袖義務8品目:卵、乳、小麦、えび、かに、では、落花生、くるみ  
\*2 表示義務に準ずるものの20品目: アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ カシューなッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま

\*2 表示義務に準するもの20品目：ノーモント、あわひ、いか、いわしあわしあばら、ばらてん、太刀

きけ、きば、セラチン、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。

A

## 令和6年度 10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「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。

10月14日(月曜)				10月15日(火曜)				10月16日(水曜)				10月17日(木曜)				10月18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				
ごはん								ごはん				小型パン				代替:ごはん (乳・小麦×)				ごはん				
八宝菜								鶏肉とじゃがいもの煮物				和風きのこスパゲティ				代替:米麺の和風 きのこスパゲティ (小麦×)				肉みそ納豆				
春巻き				代替: 焼きフランク (小麦×)				キャベツと小松菜の おかか和え				ごぼうのごまマヨサラダ								ぬっぺ汁				
牛乳								牛乳				牛乳								梨ゼリー				
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				
試立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルゲン	試立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルゲン	試立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルゲン	試立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルゲン	試立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルゲン	試立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルゲン	
ごはん	米	80		ごはん	米	80		小型パン	乳・小麦			ごはん	米	65		ごはん	米	80		ごはん	米	80		
八宝菜	豚肉	25	豚肉	鶏肉	鶏肉	30	鶏肉	和風きのこスパゲティ	小麦			和風きのこスパゲティ	小麦	25	小麦	米麺の和風きのこスパゲティ	小麦	60	小麦	ひきわり納豆	大豆			
	しょうが	1.1		じゃがいも	じゃがいも	60		塩	0.1			塩	0.1			ペーパン	豚肉	5	豚肉	鶏ひき肉	30	鶏肉		
	チングンサイ	10		玉ねぎ	玉ねぎ	45		ペーパン	豚肉	30	豚肉	ペーパン	豚肉	5	豚肉	玉ねぎ	35		玉ねぎ	青ねぎ	5			
	白菜	40		にんじん	にんじん	20		玉ねぎ	60	60	60	玉ねぎ	60	60	60	にんじん	10	10	10	にんじん	0.3			
	玉ねぎ	35		色紙こんにゃく	色紙こんにゃく	15		にんじん	10	10	10	にんじん	10	10	10	えのきたけ	6	6	6	えのきたけ	0.3			
	緑豆もやし	25		しょうが	しょうが	1		えのきたけ	6	6	6	えのきたけ	6	6	6	しめじ	15	15	15	しめじ	1.5			
	にんじん	15		さやいんげん	さやいんげん	5		しめじ	15	15	15	しめじ	15	15	15	しいたけ	3	3	3	しいたけ	1.5			
	干し椎茸	0.5		濃口しょうゆ	小麦・大豆	3		しいたけ	3	3	3	しいたけ	3	3	3	にんにく	0.2	0.2	0.2	にんにく	0.2			
	たけのこ水煮	10		薄口しょうゆ	小麦・大豆	2		にんにく	0.2	0.2	0.2	にんにく	0.2	0.2	0.2	青ねぎ	3.5	3.5	3.5	青ねぎ	3.5			
	なたね油	0.3		酒	酒	0.6		青ねぎ	3.5	3.5	3.5	青ねぎ	3.5	3.5	3.5	なたね油	0.8	0.8	0.8	なたね油	0.8			
	塩	0.4		三温糖	3			なたね油	0.8	0.8	0.8	なたね油	0.8	0.8	0.8	みりん	1.3	1.3	1.3	みりん	1.3			
	チキンブイヨン	5	鶏肉	削り節	1			みりん	1.3	1.3	1.3	濃口しょうゆ	1.9	小麦・大豆	1.9	小麦・大豆	酒	0.5	0.5	0.5	酒	1		
	濃口しょうゆ	2.3	小麦・大豆	なたね油	小麦・大豆	0.2		酒	0.5	0.5	0.5	酒	0.5	0.5	0.5	塩	0.67	0.67	0.67	塩	0.67			
	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆	片栗粉	2			塩	0.67	0.67	0.67	塩	0.67	0.67	0.67	こしょう	0.02	0.02	0.02	こしょう	0.02			
	ごま油	0.3	ごま	ごま油	0.3	ごま		こしょう	0.02	0.02	0.02	こしょう	0.02	0.02	0.02	ライスパスタ	25	25	25	ライスパスタ	25			
	酒	0.5																						
	春巻き	春巻き 1本	小麦 大豆・豚肉	焼 き フ ラ ン ク ( 小 麦 × )	ポーク フランク 1本	50	豚肉	キ ヤ ベ ツ と 小 松 菜 の お か か 和 え	ちくわスライス 4			ごぼうのこ ま マ ヨ サ ラ ダ	ツナ水煮 10				ごぼう	20	20	20	ごぼう	20		
		なたね油	4		なたね油	0.5		小松菜 15	キャベツ 25			にんじん	8			にんじん	8			にんじん	8			
								にんじん	3			きゅうり	10			きゅうり	10			きゅうり	10			
								濃口しょうゆ 2.2	小麦・大豆			ノンエッグ マヨネーズ	6			ノンエッグ マヨネーズ	6			ノンエッグ マヨネーズ	6			
								花かつお 1				米酢 0.45				米酢 0.45				米酢 0.45				
												塩 0.1				塩 0.1				塩 0.1				
												白すりごま 1	ごま			白すりごま 1	ごま			白すりごま 1	ごま			

スポーツの日



A

## 令和6年度 10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。

☆ 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、くるみ

\* 1 表示義務品目:卵、乳、小麦、えん、かい、ては、落花生、るのめ  
\* 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＞

※ちりめんじやこ、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、魚肉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。

A

## 令和6年度 10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「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。

10月28日(月曜)			10月29日(火曜)			10月30日(水曜)			10月31日(木曜)								
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			味付けパン	代替:ごはん (乳・小麦×)							
高野豆腐の卵とじ	除去:卵除去 高野豆腐の煮物 (卵×)		大豆ミート入りビンバ			さわらの西京焼き			かぼちゃコロッケ	代替:お米の ささみカツ(小麦×)							
ほうれん草のごま和え			ニラスープ			削り節の佃煮			カラフルサラダ								
牛乳			牛乳			まるごと野菜のすまし汁			トマトスープ								
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						
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	味付けパン	60	乳・小麦						
高野豆腐の卵とじ	高野豆腐 鶏肉 鶏卵 玉ねぎ にんじん みつば 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 三温糖 みりん 酒 塩 削り節 片栗粉	10 20 25 40 15 2.5 2.8 2.65 1.3 0.5 0.3 0.15 2 0.45	大豆 卵 除去 大豆 大豆 にんにく 玉ねぎ にんじん みつば 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 三温糖 みりん 酒 塩 削り節 片栗粉	ごはん 大豆 ミート 入り ビン バ	合ひき肉 大豆ミート にんにく しょうが 酒 緑豆もやし 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 三温糖 みりん 酒 塩 削り節 片栗粉	20 6.6 0.3 0.3 0.6 25 18 6 3 0.85 4.13 1.8 1 0.04 0.03	牛肉・豚肉 大豆 (切身) しょうが 酒 緑豆もやし にんじん にんじん 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 三温糖 白いりごま 白いりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん 酒 酒 花かつお ごま油 なたね油	豚肉 大豆 1切 中学校 50 60	さわら (切身) にんにく しょうが 酒 緑豆もやし にんじん にんじん 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 三温糖 白いりごま 白いりごま 濃口しょうゆ 三温糖 みりん 酒 酒 花かつお ごま油 なたね油	西京焼き	1個 小学校 中学校 50 60	かぼちゃ コロッケ 1個 小学校 中学校 50 60	味付けパン パン かぼちゃ コロッケ 1個 小学校 中学校 50 60	ごはん (乳・小麦×)	米	80	
ほうれん草のごま和え	ちりめんじゃこ 白菜 ほうれん草 にんじん 濃口しょうゆ 白いりごま 白すりごま 上白糖	1 25 20 10 1.7 0.5 0.5 0.1	ラスティーブ	二 ベーコン にら 玉ねぎ にんじん えのきたけ 緑豆もやし 薄口しょうゆ 塩 こしょう チキンブイヨン ごま油	豚肉 豚肉 玉ねぎ にんじん えのきたけ 緑豆もやし 1 小麦・大豆 0.28 0.01 5 鶏肉 0.2 ごま	10 10 30 15 8 15 1 小麦・大豆 0.47 0.01 5 鶏肉 0.2 ごま	豚肉 鶏肉 ごぼう 大根 にんじん しめじ 青ねぎ 花かつお 薄口しょうゆ	豚肉 鶏肉 7 20 10 5 3 2.5 1 小麦・大豆	削り節の佃煮	1.88 1.88 0.47 ごま	トマト ソース 1.28 小麦・大豆	お米の ささみカツ 1個 小学校 中学校 50 60	お米の ささみカツ なたね油	60	鶏肉・大豆		

