

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(幼稚園用)

木津川市立第一学校給食センター

*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>1/3から3/3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	園	給食センター
(保護者氏名)		
	センター所長	担当栄養士

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(ビーナッツ)、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。

10月1日(火曜)									10月3日(木曜)									10月4日(金曜)									10月8日(火曜)								
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						コッペパン			代替:ごはん (乳・小麦X)			さつまいもごはん						ごはん																	
チャプチエ						クリームシチュー			代替:ポトフ (乳・小麦X)			いりどり						鶏とレバーの レモンチリソース																	
チンゲン菜のスープ						フレンチサラダ						豆腐とわかめのみぞ汁						中華スープ																	
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	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	68		コッペパン	50	乳・小麦		ごはん	米	68		さつまいも	薄口しょうゆ	1.53	小麦・大豆	ごはん	米	68		ごはん	鶏レバー	澱粉付き	8.5	鶏肉	ごはん	米	68		ごはん	鶏レバー	澱粉付き	8.5	鶏肉		
チ	春雨	4.25		クリムシチュー	玉ねぎ	34		パン	玉ねぎ	34		酒	塩	0.12		パン	玉ねぎ	34		パン	玉ねぎ	34		酒	塩	0.15		パン	玉ねぎ	34		パン	玉ねぎ	34	
チ	ヤ	にんじん	8.5	クリムシチュー	じゃがいも	38.25		パン	じゃがいも	38.25		だし昆布	0.11			パン	じゃがいも	38.25		パン	じゃがいも	38.25		だし昆布	0.11			パン	じゃがいも	38.25		パン	じゃがいも	38.25	
チ	ブ	玉ねぎ	12.75	クリムシチュー	グリンピース	4.25		パン	グリンピース	4.25		なたね油	0.17			パン	グリンピース	4.25		パン	グリンピース	4.25		なたね油	0.17			パン	グリンピース	4.25		パン	グリンピース	4.25	
チ	エ	キャベツ	8.5	クリムシチュー	小麦粉	3.4	小麦	パン	小麦粉	3.4	小麦	三温糖	0.43			パン	小麦粉	3.4	小麦	パン	小麦粉	3.4	小麦	三温糖	0.43			パン	小麦粉	3.4	小麦	パン	小麦粉	3.4	小麦
干し椎茸	0.26			クリムシチュー	バター	3.4	乳	パン	バター	3.4	乳	みりん	0.85			パン	バター	3.4	乳	パン	バター	3.4	乳	みりん	0.85			パン	バター	3.4	乳	パン	バター	3.4	乳
にら	3.4			クリムシチュー	牛乳	21.25	乳	パン	牛乳	21.25	乳	こしょう	0.01			パン	牛乳	21.25	乳	パン	牛乳	21.25	乳	こしょう	0.01			パン	牛乳	21.25	乳	パン	牛乳	21.25	乳
豚ひき肉	17	豚肉		クリムシチュー	脱脂粉乳	0.85	乳	パン	脱脂粉乳	0.85	乳	ごま油	0.09			パン	脱脂粉乳	0.85	乳	パン	脱脂粉乳	0.85	乳	ごま油	0.09			パン	脱脂粉乳	0.85	乳	パン	脱脂粉乳	0.85	乳
酒	0.43			クリムシチュー	塩	0.09		パン	塩	0.09		ごま油	0.09	ごま		パン	塩	0.09		パン	塩	0.09		ごま油	0.09	ごま		パン	塩	0.09		パン	塩	0.09	
塩	0.09			クリムシチュー	黒いりごま	0.51	ごま	パン	黒いりごま	0.51	ごま	なたね油	0.17			パン	黒いりごま	0.51	ごま	パン	黒いりごま	0.51	ごま	なたね油	0.17			パン	黒いりごま	0.51	ごま	パン	黒いりごま	0.51	ごま
なたね油	0.17			クリムシチュー	ごぼう	12.75		パン	ごぼう	12.75		三温糖	0.43			パン	ごぼう	12.75		パン	ごぼう	12.75		三温糖	0.43			パン	ごぼう	12.75		パン	ごぼう	12.75	
三温糖	0.43			クリムシチュー	たけのこ水煮	9.35		パン	たけのこ水煮	9.35		みりん	0.85			パン	たけのこ水煮	9.35		パン	たけのこ水煮	9.35		みりん	0.85			パン	たけのこ水煮	9.35		パン	たけのこ水煮	9.35	
みりん	0.85			クリムシチュー	にんじん	8.5		パン	にんじん	8.5		こしょう	0.01			パン	にんじん	8.5		パン	にんじん	8.5		こしょう	0.01			パン	にんじん	8.5		パン	にんじん	8.5	
にんにく	0.09			クリムシチュー	さやいんげん	4.25		パン	さやいんげん	4.25		酒	0.43			パン	さやいんげん	4.25		パン	さやいんげん	4.25		酒	0.43			パン	さやいんげん	4.25		パン	さやいんげん	4.25	
こしょう	0.01			クリムシチュー	濃口しょうゆ	2.3		パン	濃口しょうゆ	2.3		みりん	0.99			パン	濃口しょうゆ	2.3		パン	濃口しょうゆ	2.3		みりん	0.99			パン	濃口しょうゆ	2.3		パン	濃口しょうゆ	2.3	</

A 令和6年度 10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

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

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。

*魚肉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 10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

*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。

園名	幼稚園	年中 · 年長	組	氏名	
----	-----	---------	---	----	--

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。