

# 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(ペクチン)(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)	さばー塩	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(コーンスターチ)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 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

※ 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**

＜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

\* 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	園長宛て 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	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。

10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

→暮らし

→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。

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×)		さつまいもごはん				ごはん												
チャブチェ					クリームシチュー		代替:ポトフ (乳・小麦×)		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				豆腐とわかめのみそ汁				中華スープ												
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	68						ごはん	米	68		ごはん	米	68		ごはん	米	68							
チャブチェ	春雨	4.25						コッペパン	コッペパン	50	乳・小麦	ポトフ (乳・小麦×)	鶏肉	25.5	鶏肉	鶏肉	鶏肉	25.5	鶏肉	鶏肉	鶏肉	25.5	鶏肉		
	にんじん	8.5							玉ねぎ	34			玉ねぎ	34			玉ねぎ	34			玉ねぎ	34			
	玉ねぎ	12.75							じゃがいも	38.25			じゃがいも	38.25			じゃがいも	38.25			じゃがいも	38.25			
	キャベツ	8.5							にんじん	12.75			にんじん	12.75			にんじん	12.75			にんじん	12.75			
	干し椎茸	0.26							グリーンピース	4.25			グリーンピース	4.25			グリーンピース	4.25			グリーンピース	4.25			
	にら	3.4							小麦粉	3.4	小麦		小麦粉	3.4	小麦		小麦粉	3.4	小麦		小麦粉	3.4	小麦		
	豚ひき肉	17	豚肉						バター	3.4	乳		バター	3.4	乳		バター	3.4	乳		バター	3.4	乳		
	酒	0.43							牛乳	21.25	乳		牛乳	21.25	乳		牛乳	21.25	乳		牛乳	21.25	乳		
	塩	0.09							脱脂粉乳	0.85	乳		脱脂粉乳	0.85	乳		脱脂粉乳	0.85	乳		脱脂粉乳	0.85	乳		
	なたね油	0.17							塩	0.85			塩	0.85			塩	0.85			塩	0.85			
	三温糖	0.43							こしょう	0.01			こしょう	0.01			こしょう	0.01			こしょう	0.01			
	みりん	0.85							酒	0.43			酒	0.43			酒	0.43			酒	0.43			
	にんにく	0.09						なたね油	0.34		なたね油	0.34		なたね油	0.34		なたね油	0.34							
こしょう	0.01																								
ごま油	0.09	ごま																							
一味唐辛子	0.01																								
白いりごま	0.43	ごま																							
薄口しょうゆ	1.45	小麦・大豆																							
濃口しょうゆ	1.7	小麦・大豆																							
チンゲン菜のスープ	ベーコン	8.5	豚肉					フレンチサラダ	チキンハム	8.5	鶏肉					豆腐とわかめのみそ汁	豆腐 小	17	大豆						
	チンゲンサイ	12.75							キャベツ	21.25									油揚げ	6.8	大豆				
	えのきたけ	6.8							きゅうり	8.5									玉ねぎ	17					
	玉ねぎ	17							にんじん	4.25									にんじん	8.5					
	にんじん	10.2							米酢	1.19									青ねぎ	2.55					
	緑豆もやし	8.5							なたね油	0.85									わかめ(乾)	0.34					
	チキンピヨ	4.25	鶏肉						濃口しょうゆ	0.85	小麦・大豆								信州みそ	3.06	大豆				
	薄口しょうゆ	2.55	小麦・大豆																赤みそ	3.06	大豆				
	塩	0.24																	削り節	1.7					
	こしょう	0.01																							
しょうが	0.34																								
酒	0.43																								
ごま油	0.09	ごま																							

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

＜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。

10月10日(木曜)					10月11日(金曜)					10月15日(火曜)					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									
食パン +りんごジャム					代替:ごはん (乳・小麦×) + ふりかけ(ひじき)					栗入り吹き寄せごはん										ごはん																	
										さばの塩焼き										八宝菜																	
										秋野菜のみそ汁										春巻き										代替: 焼きフランク (小麦×)							
豚肉のケチャップ炒め																				和風きのこスパゲティ																	
コンソメスープ																				ごぼうのごまマヨサラダ																	
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									
食パン +りんごジャム	食パン	50	乳・小麦・大豆	ごはん(乳・小麦×) +ふりかけ(ひじき)	米	68		栗入り吹き寄せごはん	米	52.7			ごはん	68		小型パン	小型パン	30	乳・小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	55		ごはん	米	68		肉みそ納豆	ひきわり納豆	17	大豆						
	りんごジャム	15	りんご		ふりかけ(ひじき)	1.2			栗	8.5																											
									えだまめ	2.55	大豆																										
									だし昆布	0.07																											
									薄口しょうゆ	1.53	小麦・大豆																										
									酒	1.28																											
									塩	0.15																											
									鶏肉	8.5	鶏肉																										
									にんじん	6.8																											
									しめじ	4.25																											
豚肉のケチャップ炒め	豚肉	25.5	豚肉	食パンとりんごジャムは、セットでの提供となります。乳・小麦アレルギー対応食については、ごはんとうりかけの提供となり、ジャムの提供はありません。  ※ジャムが食べられない場合は、食パンのみの提供となります。その場合、 ・「食パンに○印」 ・「りんごジャムに二重線」 ・りんごジャム 記入欄に「欠」又は「弁」とご記入ください。	薄口しょうゆ	1.53	小麦・大豆	みりん	0.26		干し椎茸	0.43		鶏肉	25.5	鶏肉	三温糖	0.85		濃口しょうゆ	2.55	小麦・大豆	油揚げ	5.95	大豆												
	酒	0.85						酒	0.17		たけのこ水煮	8.5		玉ねぎ	51	えのきたけ	5.1		赤みそ	2.55	大豆	色紙こんにやく	4.25														
	玉ねぎ	29.75						塩	0.04		なたね油	0.26		にんじん	8.5	しめじ	12.75		酒	0.85		大根	17														
	にんじん	8.5						なたね油	0.17		塩	0.34		えのきたけ	5.1	トウバンジャン	0.17		米酢	0.43		さといも	12.75														
	青ピーマン	5.1									チキンブイヨン	4.25	鶏肉	しいたけ	2.55																						
	トマトケチャップ	6.29						さば一塩(切身)1切	50	さば	濃口しょうゆ	1.96	小麦・大豆	にんにく	0.17	油揚げ	5.95	大豆																			
	ウスターソース	1.53						魚卵にご注意ください。			薄口しょうゆ	1.7	小麦・大豆	なたね油	0.68	色紙こんにやく	4.25																				
	塩	0.21									片栗粉	1.7		みりん	1.11	大根	17																				
	なたね油	0.17									ごま油	0.26	ごま	濃口しょうゆ	1.62	小麦・大豆	さといも	12.75																			
											酒	0.43																									
コンソメスープ	ベーコン	8.5	豚肉		秋野菜のみそ汁				春巻き	春巻き1本	50	小麦・大豆・豚肉	焼きフランク1本	ポークフランク1本	50	豚肉	ごぼうのごまマヨサラダ	ツナ水煮	8.5			塩	0.57		梨ゼリー	梨ゼリー	50										
	キャベツ	17																																			
	玉ねぎ	21.25																																			
	にんじん	8.5																																			
	コーン	4.25																																			
	パセリ	0.26																																			
	チキンブイヨン	4.25	鶏肉																																		
	薄口しょうゆ	0.85	小麦・大豆																																		
	塩	0.51																																			

☆ 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。  
  
※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)までお問い合わせください。

