令和6年度 8，9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
A9/10（火曜） B9/11（水曜）	抹茶わらびもち	抹茶あん（白あん、砂糖、抹茶、食塩、寒天）31.40　砂糖（さとうきび、甜菜）12.50　トレハロース（とうもろこし等）12.50　加工でん粉（キャッサバ）9.61　きな粉（大豆）1.99　酵素製剤（大豆、とうもろこし）0.21　わらび粉（わらび）0.07　水31.72					大豆	小麦・乳・卵・ やまいも・ オレンジ・ごま	
A9/12（木曜） B9/13（金曜）	ナン 幼稚園 50g/個	小麦粉（小麦）60.02　植物油脂（大豆）2.93　ショートニング1.80　砂糖1.20　食塩0.96　イースト0.36　（ソルビタン脂肪酸エステル）微量　（ビタミンC）微量　麦芽粉末（おおむぎ）0.24　グァーガム0.12　水32.37			小麦		大豆	卵、乳成分	
	ナン 小学校1～3年 70g/個	小麦粉（小麦）60.23　植物油脂（大豆）2.94　ショートニング1.81　砂糖1.20　食塩0.96　イースト0.36　（ソルビタン脂肪酸エステル）微量　（ビタミンC）微量　麦芽粉末（おおむぎ）0.24　グァーガム0.12　水32.14			小麦		大豆	卵、乳成分	
	ナン 小学校4～6年 100g/個	小麦粉（小麦）60.67　植物油脂（大豆）2.96　ショートニング1.82　砂糖1.21　食塩0.97　イースト0.36　（ソルビタン脂肪酸エステル）微量　（ビタミンC）微量　麦芽粉末（おおむぎ）0.24　グァーガム0.12　水31.65			小麦		大豆	卵、乳成分	
	ナン 中学校 120g/個	小麦粉（小麦）60.23　植物油脂（大豆）2.94　ショートニング1.81　砂糖1.20　食塩0.96　イースト0.36　（ソルビタン脂肪酸エステル）微量　（ビタミンC）微量　麦芽粉末（おおむぎ）0.24　グァーガム0.12　水32.14			小麦		大豆	卵、乳成分	
A9/13（金曜） B9/12（木曜）	十五夜ゼリー	［みかんゼリー］　うんしゅうみかん果汁（濃縮還元）36.7　砂糖・ぶどう糖果糖液糖11.8　砂糖5.4　ぶどう糖3.6　水31.9　［使用添加物］　乳酸Ca0.8　ゲル化剤（増粘多糖類）0.3　酸味料0.1　ビタミンC0.1　クエン酸鉄Na使用　香料使用 ［モチーフ］　水あめ1.1　砂糖・ぶどう糖果糖液糖1.1　砂糖0.4　粉末油脂0.2　寒天0.1　レモン果汁Φ　水6.4　［使用添加物］　乳化剤使用　酸味料使用　ゲル化剤（キサンタンガム）使用　香料使用						記載なし	
A9/20（金曜） B9/19（木曜）	ノンエッグ タルタルソース	食用植物油脂（菜種油、コーン油（とうもろこし）、パーム油）24.6500　醸造酢〔米、アルコール（さとうきび他）、食塩、酒かす（米）、水、アルコール（さとうきび、タピオカ）、酒かす（米）、米、水〕12.9750　砂糖類〔水あめ、砂糖〕（コーンスターチ（とうもろこし）、甘薯澱粉、馬鈴薯澱粉、さとうきび、甜菜）9.8900　ピクルス〔きゅうり、砂糖、ぶどう糖果糖液糖（とうもろこし、甜菜）、醸造酢（とうもろこし）、食塩、香辛料、リン酸塩（キャリーオーバー）、水〕7.7672　大豆粉（大豆）2.5500　食塩（海水）2.2525　粉末状植物性たん白（大豆）1.7000　乾燥たまねぎ1.4500　香辛料（からし）0.2125　酵母エキス（酵母エキス、食塩、デキストリン）0.2125　レモン果汁（レモン濃縮果汁）0.1700　こんにゃく精粉0.0202　乾燥パセリ0.0100　増粘多糖類（キサンタンガム（とうもろこし、大豆）、タマリンドガム、ぶどう糖（とうもろこし、馬鈴薯、甘藷）0.5228　酸味料（酢酸）0.1984　香辛料抽出物（香辛料抽出物、からし油）0.0154　着色料（ウコン）0.0064　ミョウバン0.0048　水35.3923					大豆	記載なし	
A9/25（水曜） B9/24（火曜）	たら澱粉付き	白糸たら93　馬鈴薯でん粉7						えび・小麦・いか・ さば・さけ・大豆・ ごま	

※　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　8，9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＞1/6から6/6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

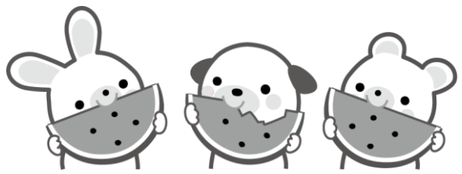
＜参考手順＞①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。　②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。
③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。

＜お知らせ＞

給食開始日

■全小学校
8月29日（木）

■全中学校
8月28日（水）



8月28日（水曜） 通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
プルコギ		
キムチスープ		
牛乳		

8月29日（木曜） 通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
鶏そぼろ丼の具		
玉ねぎのみそ汁		
冷凍みかん		
牛乳		

8月30日（金曜） 通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
豚肉のごま煮		
きゅうりと わかめの酢の物		
牛乳		

8月28日（水曜）

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	
プルコギ	牛肉	30	牛肉
	にんにく	0.3	
	しょうが	0.3	
	玉ねぎ	30	
	しめじ	6	
	緑豆もやし	15	
	にら	7	
	にんじん	8	
	三温糖	1.87	
	濃口しょうゆ	4.5	小麦・大豆
	ごま油	0.15	ごま
	なたね油	0.25	
	白いりごま	1.5	ごま
	酒	0.3	
	コチジャン	0.5	大豆
	片栗粉	0.4	
キムチスープ	豚肉	15	豚肉
	緑豆もやし	20	
	玉ねぎ	15	
	にんじん	10	
	白菜キムチ	17	
	にら	5	
	干し椎茸	0.3	
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	薄口しょうゆ	1.2	小麦・大豆
	塩	0.6	
	酒	0.3	
	ごま油	0.15	ごま
	なたね油	0.2	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

8月29日（木曜）

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	
鶏そぼろ丼の具	鶏ひき肉	30	鶏肉
	玉ねぎ	25	
	コーン	5	
	にんじん	10	
	干し椎茸	0.3	
	グリンピース	3	
	しょうが	0.2	
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆
	三温糖	0.5	
	みりん	1	
	酒	0.5	
	塩	0.12	
	削り節	1	
	片栗粉	0.2	
玉ねぎのみそ汁	わかめ（乾）	0.3	
	油揚げ	10	大豆
	玉ねぎ	35	
	緑豆もやし	10	
	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	
冷凍みかん	冷凍みかん	60	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

8月30日（金曜）

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	
豚肉のごま煮	豚肉	25	豚肉
	ちくわスライス	10	
	じゃがいも	50	
	玉ねぎ	50	
	にんじん	15	
	さやいんげん	6	
	白いりごま	1.5	ごま
	三温糖	1.5	
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆
	なたね油	0.2	
	削り節	1.5	
	酒	0.5	
	白すりごま	1	ごま
きゅうりとわかめの酢の物	きゅうり	30	
	わかめ（乾）	0.5	
	ちりめんじゃこ	2	
	白いりごま	0.8	ごま
	白すりごま	0.5	ごま
	米酢	2.3	
	濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆
	上白糖	1.2	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

A

令和6年度　8，9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。

9月2日(月曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
ピリ辛豚みそ丼の具		
寒天スープ		
牛乳		

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
ごはん	米	80	
ピリ辛豚みそ丼の具	豚肉	35	豚肉
	玉ねぎ	35	
	にんじん	10	
	たけのこ水煮	8	
	にら	2	
	干し椎茸	0.3	
	しょうが	0.5	
	にんにく	0.1	
	塩	0.1	
	トウバンジャン	0.15	
	三温糖	1.3	
	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆
	酒	1	
	こしょう	0.01	
	赤みそ	3.5	大豆
	濃口しょうゆ	0.9	小麦・大豆
	みりん	1	
	ごま油	0.15	ごま
	片栗粉	0.6	
寒天スープ	糸寒天	0.5	
	鶏肉	15	鶏肉
	玉ねぎ	25	
	にんじん	15	
	チンゲンサイ	8	
	コーン	5	
	チキンブイヨン	6	鶏肉
	薄口しょうゆ	4.2	小麦・大豆
	塩	0.1	
	こしょう	0.01	
	なたね油	0.2	
	ごま油	0.2	ごま

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

9月3日(火曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
鶏のさっぱり煮		
キャベツのごま和え		
牛乳		

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
ごはん	米	80	
鶏のさっぱり煮	鶏肉	30	鶏肉
	色紙こんにゃく	25	
	じゃがいも	25	
	絹厚揚げ	20	大豆
	たけのこ水煮	10	
	にんじん	20	
	さやいんげん	7	
	削り節	2	
	濃口しょうゆ	6	小麦・大豆
	米酢	2	
	三温糖	2.18	
	酒	1	
	みりん	1	
キャベツのごま和え	キャベツ	30	
	小松菜	10	
	にんじん	3	
	上白糖	0.1	
	濃口しょうゆ	1.9	小麦・大豆
	白いりごま	0.5	ごま
	白すりごま	0.5	ごま

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

9月4日(水曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
賀茂なすの肉みそあんかけ		
具だくさんすまし汁		
牛乳		

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
ごはん	米	80	
賀茂なすの肉みそあんかけ	賀茂なす	55	
	なたね油	6.6	
	豚ひき肉	25	豚肉
	玉ねぎ	15	
	にんじん	5	
	しょうが	0.3	
	青ねぎ	1.5	
	酒	0.35	
	三温糖	0.7	
	みりん	0.25	
	濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆
	赤みそ	3	大豆
	塩	0.1	
	片栗粉	0.46	
	削り節	0.3	
	なたね油	0.1	
具だくさんすまし汁	豆腐　小	20	大豆
	鶏肉	12	鶏肉
	ごぼう	7	
	大根	20	
	にんじん	10	
	しめじ	5	
	青ねぎ	3	
	削り節	2	
	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆
	塩	0.4	
	酒	0.5	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

9月5日(木曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
味付けパン	代替：ごはん（乳・小麦×）	
夏野菜のトマト煮		
コールスロー		
牛乳		

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
味付けパン	味付けパン	60	乳・小麦
夏野菜のトマト煮	鶏肉	30	鶏肉
	玉ねぎ	40	
	かぼちゃ	20	
	にんじん	15	
	ズッキーニ	10	
	なす	20	
	青ピーマン	5	
	トマト水煮	5	
	チキンブイヨン	6	鶏肉
	トマトケチャップ	10	
	トマトピューレ	1	
	三温糖	1	
	濃口しょうゆ	0.8	小麦・大豆
	塩	0.5	
	こしょう	0.01	
	オリーブオイル	0.2	
コールスロー	キャベツ	30	
	コーン	6	
	にんじん	5	
	チキンハム	5	鶏肉
	米酢	0.2	
	ノンエッグマヨネーズ	3	
	塩	0.15	
	こしょう	0.01	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん（乳・小麦×）	米	80	

9月6日(金曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
チャーハン		
とびうおの唐揚げ		
わかめスープ		
牛乳		

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
チャーハン	米	70	
	薄口しょうゆ	1.67	小麦・大豆
	塩	0.2	
	ごま油	0.13	ごま
	豚肉	15	豚肉
	玉ねぎ	20	
	にんじん	7	
	青ねぎ	1.5	
	しょうが	0.4	
	濃口しょうゆ	0.86	小麦・大豆
	酒	0.1	
	塩	0.27	
	こしょう	0.01	
	なたね油	0.1	
	ごま油	0.1	ごま
	にんにく	0.2	
とびうおの唐揚げ	とびうお（切身）		
	小学校 1～3年 1切	25	
	小学校 4～6年 2切	50	
	中学校 2切	50	
	魚卵にご注意ください。		
	にんにく	0.2	
	しょうが	0.4	
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆
	酒	1	
	片栗粉	6	
	なたね油	4	
わかめスープ	わかめ（乾）	0.8	
	豚肉	10	豚肉
	玉ねぎ	25	
	にんじん	10	
	緑豆もやし	12	
	チンゲンサイ	8	
	青ねぎ	3	
	しょうが	0.3	
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆
	塩	0.28	
	こしょう	0.01	
	酒	0.5	
	ごま油	0.3	ごま
	なたね油	0.3	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

☆ 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（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）、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　8，9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。

9月9日（月曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
鶏ももの ネギだれソテー		
中華スープ		
牛乳		

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
ごはん	米	80	
鶏ももの ネギだれソテー	鶏肉		
	1切		
	小学校	50	
	中学校	60	
	酒	1.2	
	塩	0.1	
	青ねぎ	7	
	濃口しょうゆ	4.2	小麦・大豆
	三温糖	3	
	米酢	2.4	
	ごま油	0.2	ごま
中華スープ	豚肉	15	豚肉
	たけのこ水煮	15	
	緑豆もやし	15	
	チンゲンサイ	8	
	にんじん	10	
	干し椎茸	0.3	
	青ねぎ	5	
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆
	塩	0.28	
	酒	0.5	
	なたね油	0.3	
	こしょう	0.01	
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	ごま油	0.3	ごま

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

9月10日（火曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
牛肉と九条ねぎの さっぱり炒め		
なすのみそ汁		
木津川市産抹茶の わらびもち		
牛乳		

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
ごはん	米	80	
牛肉と九条ねぎのさっぱり炒め	牛肉	40	牛肉
	玉ねぎ	35	
	青ねぎ	15	
	しめじ	5	
	にんにく	1	
	しょうが	0.6	
	こしょう	0.01	
	塩	0.5	
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆
	三温糖	0.2	
	みりん	1	
	酒	1	
	レモン果汁	0.8	
	ごま油	0.2	ごま
	片栗粉	0.3	
なすのみそ汁	なす	20	
	玉ねぎ	25	
	にんじん	12	
	油揚げ	8	大豆
	豆腐　小	15	大豆
	青ねぎ	5	
	削り節	2	
	信州みそ	3.6	大豆
	赤みそ	3.6	大豆
木津川市産抹茶のわらびもち	抹茶 わらびもち	35	大豆

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

9月11日（水曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
あじのごまみそ焼き		
沢煮椀		
牛乳		

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
ごはん	米	80	
あじのごまみそ焼き	あじ		
	（切身）		
	1切		
	小学校	50	
	中学校	60	
	魚卵にご注意ください。		
	酒	1.8	
	塩	0.1	
	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆
	赤みそ	3	大豆
	濃口しょうゆ	1.3	小麦・大豆
	しょうが	0.7	
	みりん	2	
	三温糖	2	
	白いりごま	1.5	ごま
	酒	0.5	
沢煮椀	豚肉	15	豚肉
	突こんにゃく	10	
	ごぼう	13	
	大根	20	
	にんじん	10	
	青ねぎ	3	
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆
	塩	0.28	
	こしょう	0.02	
	削り節	2	
	酒	0.5	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

9月12日（木曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ナン	**代替：ごはん（小麦×）**	
たけのこ入り にこにこキーマカレー		
カチュンバルサラダ		
牛乳		

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
ナン	ナン1個		小麦・大豆
	小学校 1～3年	70	
	小学校 4～6年	100	
	中学校	120	
たけのこ入りにこにこキーマカレー	合びき肉	30	牛肉・豚肉
	ひよこ豆（蒸し）	12	
	塩	0.1	
	カレー粉	0.08	
	にんにく	0.25	
	しょうが	0.25	
	こしょう	0.01	
	たけのこ水煮	15	
	じゃがいも	35	
	玉ねぎ	30	
	にんじん	20	
	カレールウ	14	
	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆
	なたね油	0.2	
カチュンバルサラダ	ササミフレーク	15	鶏肉
	きゅうり	15	
	にんじん	15	
	コーン	10	
	オリーブオイル	1	
	レモン果汁	2	
	上白糖	0.2	
	こしょう	0.02	
	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆
	クミン	0.02	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん（小麦×）	米	80	

9月13日（金曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ひじきごはん		
ちくわの磯辺揚げ		
月見汁		
十五夜ゼリー		
牛乳		

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
ひじきごはん	米	75	
	薄口しょうゆ	2.1	小麦・大豆
	塩	0.09	
	だし昆布	0.1	
	鶏肉	10	鶏肉
	ひじき（乾）	1.5	
	にんじん	10	
	濃口しょうゆ	1.8	小麦・大豆
	三温糖	0.52	
	みりん	0.3	
	酒	0.2	
	なたね油	0.2	
	塩	0.07	
	削り節	0.45	
ちくわの磯辺揚げ	ちくわ		
	小学校1～3年		
	1本	25	
	小学校4～6年		
	2本	50	
	中学校　2本	50	
	青のり	0.1	
	米粉ミックス	10	
	なたね油	5	
月見汁	鶏肉	10	鶏肉
	さといも	15	
	にんじん	10	
	大根	20	
	白玉団子	20	
	青ねぎ	3	
	酒	0.5	
	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆
	塩	0.3	
	みりん	0.5	
	削り節	2	
十五夜ゼリー	十五夜ゼリー	28	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

A

令和6年度　8，9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。

9月16日(月曜)

敬老の日

9月17日(火曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
豆腐の中華煮		
もやしのナムル		
牛乳		

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
ごはん	米	80	
豆腐の中華煮	豆腐　大	60	大豆
	鶏ひき肉	25	鶏肉
	にんじん	15	
	たけのこ水煮	13	
	玉ねぎ	40	
	にら	5	
	しょうが	0.4	
	にんにく	0.4	
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆
	三温糖	1.5	
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	片栗粉	2	
	ごま油	0.5	ごま
	酒	0.5	
もやしのナムル	緑豆もやし	35	
	にんじん	5	
	小松菜	5	
	白すりごま	0.5	ごま
	白いりごま	0.3	ごま
	米酢	0.5	
	濃口しょうゆ	0.4	小麦・大豆
	ごま油	0.3	ごま
	塩	0.28	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

9月18日(水曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
さばの香味焼き		
豚汁		
牛乳		

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
ごはん	米	80	
さばの香味焼き	さば（切身）1切		さば
	小学校	50	
	中学校	60	
	魚卵にご注意ください。		
	玉ねぎ	2	
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆
	三温糖	1	
	みりん	0.1	
	白いりごま	1	ごま
	一味唐辛子	0.01	
豚汁	豚肉	15	豚肉
	油揚げ	8	大豆
	突こんにゃく	15	
	大根	20	
	にんじん	10	
	ごぼう	10	
	青ねぎ	3	
	信州みそ	3.6	大豆
	赤みそ	3.6	大豆
	削り節	2	
	酒	0.5	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

9月19日(木曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ミルクパン	**代替：ごはん（乳・小麦×）**	
チキンとポテトのハーブ炒め		
野菜スープ		
牛乳		

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
ミルクパン	ミルクパン	60	乳・小麦
チキンとポテトのハーブ炒め	鶏肉	40	鶏肉
	じゃがいも	30	
	玉ねぎ	10	
	にんじん	10	
	にんにく	0.2	
	パセリ	0.1	
	塩	0.4	
	こしょう	0.01	
	オールスパイス	0.02	
	バジル(乾)	0.1	
	オリーブオイル	0.2	
	白ワイン	0.5	
野菜スープ	ベーコン	10	豚肉
	玉ねぎ	25	
	キャベツ	20	
	にんじん	10	
	コーン	5	
	パセリ	0.3	
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆
	塩	0.6	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん（乳・小麦×）	米	80	

9月20日(金曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
麦ごはん		
チキン南蛮		
ノンエッグタルタルソース		
切干大根のみそ汁		
牛乳		

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
麦ごはん	米	70	
	大麦	10	
チキン南蛮	鶏肉 1切		鶏肉
	小学校	50	
	中学校	60	
	塩	0.16	
	酒	1	
	片栗粉	7.5	
	なたね油	5	
	三温糖	2.5	
	米酢	2.4	
	濃口しょうゆ	2.3	小麦・大豆
	酒	1.8	
	しょうが	0.9	
ノンエッグタルタルソース	ノンエッグタルタルソース	8	大豆
切干大根のみそ汁	切干大根	3	
	油揚げ	8	大豆
	じゃがいも	15	
	しめじ	8	
	にんじん	10	
	青ねぎ	3	
	削り節	2	
	信州みそ	3.6	大豆
	赤みそ	3.6	大豆

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン

☆ 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、中学年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(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)、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　8，9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。

9月23日（月曜）

振替休日

9月24日（火曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
ハッシュドポーク		
レモン風味のサラダ		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン
ごはん	米	80	
ハッシュドポーク	豚肉	25	豚肉
	赤ワイン	1	
	にんにく	0.3	
	玉ねぎ	70	
	にんじん	20	
	しめじ	6	
	ハヤシルウ	15	
	トマトケチャップ	5	
	ウスターソース	1	
	グリンピース	5	
	濃口しょうゆ	0.9	小麦・大豆
	塩	0.1	
	こしょう	0.02	
	なたね油	0.2	
レモン風味のサラダ	ツナ油漬	8	
	キャベツ	27	
	にんじん	5	
	コーン	5	
	薄口しょうゆ	1.3	小麦・大豆
	濃口しょうゆ	0.09	小麦・大豆
	レモン果汁	1.3	
	上白糖	0.13	
	なたね油	0.4	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン

9月25日（水曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
白身魚の野菜あんかけ		
さつま汁		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン
ごはん	米	80	
白身魚の野菜あんかけ	たら澱粉付き		
	(切身)		
	1切		
	小学校	50	
	中学校	60	
	魚卵にご注意ください。		
	なたね油	5	
	玉ねぎ	12	
	にんじん	6	
	青ピーマン	6	
	米酢	3.1	
	濃口しょうゆ	2.1	小麦・大豆
	三温糖	2.2	
	塩	0.12	
	片栗粉	0.6	
	なたね油	0.15	
さつま汁	鶏肉	10	鶏肉
	さつまいも	25	
	大根	18	
	にんじん	10	
	突こんにゃく	10	
	干し椎茸	0.3	
	青ねぎ	3	
	信州みそ	3.6	大豆
	赤みそ	3.6	大豆
	削り節	2	
	酒	0.5	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン

9月26日（木曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
小型パン	代替：ごはん（乳・小麦×）	
ミートスパゲティ	代替：米麺のミートスパゲティ（小麦×）	
にんじんのマリネ		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン
小型パン	小型パン	30	乳・小麦
ミートスパゲティ	スパゲティ	25	小麦
	塩	0.1	
	合びき肉	30	牛肉・豚肉
	玉ねぎ	50	
	にんじん	15	
	しめじ	10	
	にんにく	0.3	
	トマト水煮	20	
	トマトケチャップ	12	
	トマトピューレ	1.5	
	ウスターソース	3	
	塩	0.5	
	こしょう	0.06	
	なたね油	0.27	
	赤ワイン	0.5	
にんじんのマリネ	ツナ油漬	8	
	にんじん	40	
	えだまめ	5	大豆
	上白糖	1.5	
	米酢	3	
	オリーブオイル	0.5	
	塩	0.17	
	こしょう	0.01	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン
ごはん（乳・小麦×）	米	65	
米麺のミートスパゲティ（小麦×）	合びき肉	30	牛肉・豚肉
	玉ねぎ	50	
	にんじん	15	
	しめじ	10	
	にんにく	0.3	
	トマト水煮	20	
	トマトケチャップ	12	
	トマトピューレ	1.5	
	ウスターソース	3	
	塩	0.5	
	こしょう	0.06	
	なたね油	0.27	
	赤ワイン	0.5	
	ライスパスタ	25	

9月27日（金曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ゆかりごはん		
鶏肉の塩こうじ焼き		
具だくさんみそ汁		
牛乳		

通常食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン
ゆかりごはん	米	80	
	ゆかり	1.25	
鶏肉の塩こうじ焼き	鶏肉		鶏肉
	1切		
	小学校	50	
	中学校	60	
	塩	0.1	
	塩こうじ	5	
具だくさんみそ汁	油揚げ	5	大豆
	大根	20	
	緑豆もやし	15	
	突こんにゃく	15	
	にんじん	10	
	しめじ	5	
	青ねぎ	3	
	信州みそ	3.6	大豆
	赤みそ	3.6	大豆
	削り節	2	

除去食・代替食

献立名	食品名及び調味料名	1人分g	アレルゲン

A

令和6年度　8，9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。

9月30日(月曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
豚肉とキャベツの みそ炒め		
けんちん汁		
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					
豚肉とキャベツのみそ炒め	豚肉	35	豚肉				
	塩	0.1					
	こしょう	0.01					
	キャベツ	35					
	にんじん	15					
	青ピーマン	7					
	にんにく	0.3					
	赤みそ	4.8	大豆				
	三温糖	2					
	酒	3					
	なたね油	0.2					
	片栗粉	0.3					
けんちん汁	豆腐　小	10	大豆				
	油揚げ	3	大豆				
	玉ねぎ	20					
	にんじん	15					
	ごぼう	10					
	えのきたけ	7					
	突こんにゃく	10					
	青ねぎ	3					
	削り節	2					
	薄口しょうゆ	2.3	小麦・大豆				
	濃口しょうゆ	0.9	小麦・大豆				
	酒	1.5					
	塩	0.25					

アレルゲン表記欄の「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)、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。