

# 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 ビクルス[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 ごんにやく精粉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(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 (保護者氏名)	園		給食センター	
			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 (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。



<お知らせ>

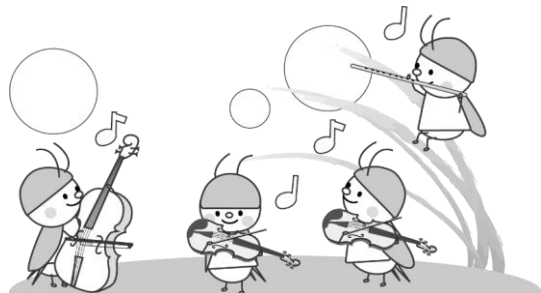
給食開始日

9月3日(火)

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、年間・月間使用食品配合表を木津川市のホームページに掲載しています。

- 【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。



9月3日(火曜)										9月5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		
ごはん										味付けパン				代替:ごはん (乳・小麦×)					
鶏のさっぱり煮																			
キャベツのごま和え										夏野菜のトマト煮									
										コールスロー									
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						味付けパン	味付けパン	50	乳・小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	68					
	鶏肉	25.5	鶏肉																
	色紙こんにやく	21.25																	
	じゃがいも	21.25																	
	絹厚揚げ	17	大豆																
	たけのこ水煮	8.5																	
	にんじん	17																	
	さやいんげん	5.95																	
鶏のさっぱり煮	削り節	1.7						夏野菜のトマト煮											
	濃口しょうゆ	5.1	小麦・大豆						鶏肉	25.5	鶏肉								
	米酢	1.7							玉ねぎ	34									
	三温糖	1.85							かぼちゃ	17									
	酒	0.85							にんじん	12.75									
	みりん	0.85							ズッキーニ	8.5									
									なす	17									
									青ピーマン	4.25									
									トマト水煮	4.25									
									チキンブイヨン	5.1	鶏肉								
キャベツのごま和え	キャベツ	25.5						コールスロー	トマトケチャップ	8.5									
	小松菜	8.5							トマトピューレ	0.85									
	にんじん	2.55							三温糖	0.85									
	上白糖	0.09							濃口しょうゆ	0.68	小麦・大豆								
	濃口しょうゆ	1.62	小麦・大豆						塩	0.43									
	白いりごま	0.43	ごま						こしょう	0.01									
	白すりごま	0.43	ごま						オリーブオイル	0.17									
									キャベツ	25.5									
									コーン	5.1									

A  
令和6年度 8, 9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、太枠の記入欄へ并当持参「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]

☆ 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。

A  
令和6年度 8, 9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	
----	-----	---------	---	----	--

＜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19日(木曜)				9月20日(金曜)				9月24日(火曜)				9月26日(木曜)				9月27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																					
ミルクパン				代替:ごはん (乳・小麦×)				麦ごはん								ごはん								小型パン				代替:ごはん (乳・小麦×)				ゆかりごはん											
								チキン南蛮								ハッシュドポーク								ミートスパゲティ				代替:米麺の ミートスパゲティ (小麦×)				鶏肉の塩こうじ焼き											
								ノンエッグタルタルソース								レモン風味のサラダ								にんじんのマリネ				具だくさんみそ汁															
野菜スープ								切干大根のみそ汁																																			
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	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー								
ミルクパン	ミルクパン	50	乳・小麦	ごはん (乳・小麦×)	米	68		麦ごはん	米	59.5		ごはん	米	68		小型パン	小型パン	30	乳・小麦	ごはん (乳・小麦×)	米	55		ゆかりごはん	米	68																	
チキンとポテトのハーブ炒め	鶏肉	34	鶏肉		チキン南蛮	鶏肉	50	鶏肉		鶏肉	21.25	鶏肉		ミートスパゲティ	スパゲティ	21.25	小麦	米麺のミートスパゲティ (小麦×)				鶏肉の塩こうじ焼き	鶏肉	50	鶏肉						具だくさんみそ汁	油揚げ	4.25	大豆									
	じゃがいも	25.5																																									
	玉ねぎ	8.5																																									
	にんじん	8.5																																									
	にんにく	0.17																																									
	パセリ	0.09																																									
	塩	0.34																																									
	こしょう	0.01																																									
	オールスパイス	0.02																																									
	バジル(乾)	0.09																																									
オリーブオイル	0.17																																										
白ワイン	0.43																																										
野菜スープ	ベーコン	8.5	豚肉		ノンエッグタルタルソース	鶏肉	50	鶏肉		鶏肉	21.25	鶏肉		ミートスパゲティ	スパゲティ	21.25	小麦	米麺のミートスパゲティ (小麦×)				鶏肉の塩こうじ焼き	鶏肉	50	鶏肉						具だくさんみそ汁	油揚げ	4.25	大豆									
	玉ねぎ	21.25																																									
	キャベツ	17																																									
	にんじん	8.5																																									
	コーン	4.25																																									
	パセリ	0.26																																									
	チキンピュール	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、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。