

令和6年度 3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
A7日(金曜) B6日(木曜)	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	
A14日(金曜) B13日(木曜)	しゃくし菜漬け	雪白体菜50 アミノ酸液(小麦)5 果糖ぶどう液糖5 食塩4.5 高酸度 醸造酢2.5 発酵調味料2.5 昆布エキス1 しょうゆ(小麦・大豆)1 酵 母エキス0.3 アルコール1 水道水27			小麦		大豆	魚介類・りんご	
A11日(火曜) (幼稚園のみ) AB17日(月曜) (小学校のみ)	お祝いクレープ	豆乳(大豆)30.8 加工油脂8.6 砂糖・ぶどう糖果糖液糖5.0 麦芽糖4.3 砂糖4.1 いちごピューレ(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)3.3 植物油(大豆)3.0 米粉3.0 水あめ2.8 いちご果汁(濃縮還元)2.0 大 豆粉(大豆)0.4 小麦不使用しょうゆ(大豆)0.2 レモン果汁(濃縮還 元)0.1 水17.2 (使用添加物)加工デンプン9.3 トレハロース4.3 増粘 剤(カーボラン)0.7 乳化剤(大豆)0.2 ゲル化剤(増粘多糖類)0.2 炭酸 Ca0.2 香料0.1 安定剤(増粘多糖類)0.1 ビタミンC0.1 クチナシ赤色 素使用 メタリニ酸Na使用 カラメル色素使用 酸味料使用 紅花色素 使用 ピロリン酸第二鉄使用 ベーキングパウダー使用 カロチノイド 色素使用					大豆	記載なし	

※ 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)

さ し す せ そ



A

令和6年度 3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>1/3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	学校	給食センター
(保護者氏名)	センター所長	担当栄養士

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。		
				弁当持参	除去食・欠食	対応なし
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。	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。

3月3日(月曜)			3月4日(火曜)			3月5日(水曜)			3月6日(木曜)			3月7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	通常食	除去食・代替食	記入欄	通常食	除去食・代替食	記入欄	
ちらし寿司			ごはん			ごはん			コッペパン	代替:ごはん(乳・小麦×)		ごはん			
あじのごまみそ焼き			豚肉のごま煮			ホイコーロー			チキンとポテトのハーブ炒め			鶏とレバーのレモンチリソース			
菜の花のすまし汁			海藻サラダ			豆腐とえびのスープ	代替:豆腐と ウインナーの スープ(えび×)		レンズ豆のスープ			チンゲンサイのスープ			
牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			
通常食			除去食・代替食			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
ちらし寿司	米	70		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80	
	ちらし寿司の素	20	小麦・大豆												
あじのごまみそ焼き	あじ(切身)	1切		豚肉のごま煮	豚肉	25	豚肉	六 イ コ ロ ー	豚肉	30	豚肉	コッペパン	乳・小麦	60	米
	小学校	50			ちくわスライス	10			塩	0.1					
	中学校	60			じゃがいも	50			こしょう	0.01					
	魚卵にご注意ください。				玉ねぎ	50			キャベツ	30					
	酒	1.8			にんじん	15			にんじん	15					
	塩	0.1			さやいんげん	6			にんにく	0.15					
	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆		白いりごま	1.5	ごま		赤みそ	3.5	大豆				
	赤みそ	3	大豆		三温糖	1.5			三温糖	1					
	濃口しょうゆ	1.3	小麦・大豆		濃口しょうゆ	2	小麦・大豆		酒	2.4					
	しょうが	0.7			薄口しょうゆ	2	小麦・大豆		ごま油	0.2	ごま				
	みりん	2			なたね油	0.2			なたね油	0.15					
	三温糖	2			削り節	1.5			片栗粉	0.3					
	白いりごま	1.5	ごま		酒	0.5			コチジャン	0.05	大豆				
	酒	0.5													
菜の花のすまし汁	豆腐 小	20	大豆		豆 腐 と え び の ス ト ー ブ	むきえび	8	えび	豆 腐 と え び の ス ト ー ブ	豆 腐 と え び の ス ト ー ブ	豆 腐 と え び の ス ト ー ブ	コッペパン	乳・小麦	60	米
	わかめ(乾)	0.3			ひじき(乾)	0.68			にんじん	10					
	鶏肉	10	鶏肉		茎わかめ(乾)	0.7			玉ねぎ	20					
	玉ねぎ	25			さきゅうり	17			豆腐 小	30	大豆				
	にんじん	10			ツナ油漬	10			にんじん	0.5					
	えのきたけ	8			にんじん	5			青ねぎ	3					
	菜の花	8			コーン	5			チキンブイヨン	4	鶏肉				
	塩	0.1			濃口しょうゆ	1.9	小麦・大豆		チキンブイヨン	4	鶏肉				
	薄口しょうゆ	5	小麦・大豆		薄口しょうゆ	4	小麦・大豆		薄口しょうゆ	4	小麦・大豆				
	削り節	2			酒	1			酒	1					
					こしょう	0.01			こしょう	0.01					
					塩	0.2			塩	0.2					
					しょうが	0.2			しょうが	0.2					
					なたね油	0.2			なたね油	0.2					
					からし粉	0.04			ごま油	0.2	ごま				
									ごま油	0.2	ごま				
									パークワインナー	8	豚肉				

A

令和6年度 3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。

3月10日(月曜)				3月11日(火曜)				3月12日(水曜)				3月13日(木曜)				3月14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	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						
少なめごはん			ごはん			ごはん			味付けパン			しゃくし菜ごはん			代替:ごはん(乳・小麦X)			代替:ごはん(小麦X)					
カレーうどん	代替:米麺のカレーうどん(小麦X)		春の新豚じやが			さわらのしょうゆ焼き~九条ねぎ添え~			クリームシチュー			鶏の唐揚げ			代替:ボーフ(乳・小麦X)								
キャベツのおかか和え			さっぱりやみつきキャベツ			三種の「菜」炒め			ごぼうサラダ			トントロリンスープ											
牛乳			牛乳			豆腐とわかめのみそ汁			牛乳			牛乳											
通常食				除去食・代替食				通常食				除去食・代替食				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				
少なめごはん	米	65		ごはん	米	80		ごはん	米	80		味付けパン	味付けパン	60	乳・小麦	米	70		米	80			
カレーうどん	うどん	50 小麦	米麺のカレーうどん(小麦X)	豚肉	豚肉	30	豚肉	春の新豚じやが	さわら(角切)	60		さわらのじやがいも	さわらのじやがいも	65		酒	1		酒	1			
	豚肉	30 豚肉		豚肉	豚肉	30	豚肉	のじやがいも	のじやがいも	65		青ねぎ	青ねぎ	10		濃口しょうゆ	1 小麦・大豆		濃口しょうゆ	1 小麦・大豆			
	油揚げ	5 大豆		油揚げ	油揚げ	5	大豆	新豚じやがいも	新豚じやがいも	40		三温糖	三温糖	1		なたね油	0.4		なたね油	0.4			
	玉ねぎ	45		玉ねぎ	玉ねぎ	45		玉ねぎ	玉ねぎ	1		みりん	みりん	2		しゃくし菜漬け	10 小麦・大豆		しゃくし菜漬け	10 小麦・大豆			
	にんじん	10		にんじん	にんじん	10		にんじん	にんじん	20		系こんにゃく	系こんにゃく	20		ちりめんじやこ	5		ちりめんじやこ	5			
	しめじ	5		しめじ	しめじ	5		しめじ	しめじ	5		酒	酒	2		白いりごま	1 ごま		白いりごま	1 ごま			
	青ねぎ	5		青ねぎ	青ねぎ	5		青ねぎ	青ねぎ	5		さつま揚げ	さつま揚げ	10		濃口しょうゆ	0.5 小麦・大豆		濃口しょうゆ	0.5 小麦・大豆			
	カレールウ	6.5		カレールウ	カレールウ	6.5		カレールウ	カレールウ	6.5		三温糖	三温糖	1		塩	0.1		塩	0.1			
	トマトケチャップ	1.5		トマトケチャップ	トマトケチャップ	1.5		トマトケチャップ	トマトケチャップ	1.5		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1 小麦・大豆		グリンピース	5		グリンピース	5			
	ウスターソース	0.8		ウスターソース	ウスターソース	0.8		ウスターソース	ウスターソース	0.8		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.6 小麦・大豆		小麦粉	4 小麦		鶏肉	50 鶏肉			
	濃口しょうゆ	1.3 小麦・大豆		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.3 小麦・大豆		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.3 小麦・大豆		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.3 小麦・大豆		バター	4 乳		鶏肉	50 鶏肉			
	塩	0.7		塩	塩	0.7		塩	塩	0.7		三温糖	三温糖	2		牛乳	25 乳		鶏肉	50 鶏肉			
	カレー粉	0.2		カレー粉	カレー粉	0.2		カレー粉	カレー粉	0.2		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2.7 小麦・大豆		脱脂粉乳	1 乳		塩	0.25		塩	0.25
	なたね油	0.2		なたね油	なたね油	0.2		なたね油	なたね油	0.2		薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	1.6 小麦・大豆		牛乳	25 乳		唐揚げ	0.5		唐揚げ	0.5
	削り節	2		削り節	削り節	2		削り節	削り節	2		にんじん	にんじん	8		片栗粉	0.5		片栗粉	0.5		片栗粉	0.5
	キャベツ	30		キャベツ	キャベツ	30		キャベツ	キャベツ	30		にんじん	にんじん	8		なたね油	0.4		なたね油	0.4		なたね油	0.4
	小松菜	6		小松菜	小松菜	6		小松菜	小松菜	6		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.5 小麦・大豆		コーン	7		コーン	7		コーン	7
	にんじん	3		にんじん	にんじん	3		にんじん	にんじん	3		みりん	みりん	0.4		なたね油	0.4		なたね油	0.4		なたね油	0.4
	濃口しょうゆ	1.56 小麦・大豆		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1.56 小麦・大豆		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	0.07 小麦・大豆		にんじん	にんじん	10		ツナ油漬	10		豚肉	18 豚肉		豚肉	18 豚肉
	糸かつお	0.84		糸かつお	糸かつお	0.84		糸かつお	糸かつお	0.84		にんじん	にんじん	10		ごぼう	20		じょうが	0.5		じょうが	0.5
	キャベツのおかか和え			キャベツのおかか和え	キャベツのおかか和え			キャベツのおかか和え	キャベツのおかか和え			にんじん	にんじん	10		にんじん	10		青ねぎ	8		青ねぎ	8
	さつまいも			さつまいも	さつまいも			さつまいも	さつまいも			きゅうり	きゅうり	1.5		ごぼう	6		にんにく	0.25		にんにく	0.25
	にんじん			にんじん	にんじん			にんじん	にんじん			みりん	みりん	0.4		にんじん	6		うお	0.8		うお	0.8
	白ねぎ			白ねぎ	白ねぎ			白ねぎ	白ねぎ			塩	塩	0.06		にんじん	12		にんじん	12		にんじん	12
	ごぼう			ごぼう	ごぼう			ごぼう	ごぼう			なたね油	なたね油	0.2		にんじん	12		うお	0.8		うお	0.8
	さつまいも			さつまいも	さつまいも			さつまいも	さつまいも			にんじん	にんじん	10		ごぼう	20		にんじん	12		にんじん	12
	にんじん			にんじん	にんじん			にんじん	にんじん			青ねぎ	青ねぎ	3		にんじん	10		にんじん	12		にんじん	12
	白ねぎ			白ねぎ	白ねぎ			白ねぎ	白ねぎ			にんじん	にんじん	10		ごぼう	6		にんじん	12		にんじん	12
	にんじん			にんじん	にんじん			にんじん	にんじん			青ねぎ	青ねぎ	3		にんじん	6		にんじん	6		にんじん	6
	にんじん			にんじん	にんじん			にんじん	にんじん			にんじん	にんじん	10		ごぼう	1.2	ごま	ごぼう	20		ごぼう	20
	にんじん			にんじん	にんじん			にんじん	にんじん			青ねぎ	青ねぎ	3		にんじん	10		にんじん	10		にんじん	10
	にんじん			にんじん	にんじん			にんじん	にんじん			にんじん	にんじん	10		ごぼう	6		にんじん	10		にんじん	10
	にんじん			にんじん	にんじん			にんじん	にんじん			にんじん	にんじん	10		ごぼう	1.2	ごま	ごぼう	20		ごぼう	20
	にんじん			にんじん	にんじん			にんじん	にんじん			にんじん	にんじん	10		にんじん	10		にんじん				

A

令和6年度 3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

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。

通常食				3月17日(月曜)				3月18日(火曜)				3月19日(水曜)							
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			
コーンピラフ				麦ごはん								ごはん							
トマトソースハンバーグ				ねぎ塩豚丼の具								タラのカレーマリネ							
コンソメスープ												米粉マカロニの ミネストローネ							
お祝いクレープ(小学校のみ)				豆腐の赤だし															
牛乳				牛乳								牛乳							
通常食				除去食・代替食				通常食				除去食・代替食				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
コーンピラフ	米	75		麦ごはん	米	70		ごはん	米	80		タラのカレーマリネ				魚卵にご注意ください。			
	オリーブオイル	2.5			大麦	10											片栗粉	4	
	塩	0.7															なたね油	5	
	チキンブイヨン	4	鶏肉														玉ねぎ	15	
	こしょう	0.01															赤パブリカ	3	
	コーン	10															黄パブリカ	3	
	パセリ(乾)	0.05															米酢	3	
																	三温糖	1.5	
トマトソースハンバーグ	ハンバーグ 1個			ねぎ塩豚丼の具	豚肉	45	豚肉	タラのカレーマリネ (切身) 1切 中学校				魚卵にご注意ください。				片栗粉 なたね油 玉ねぎ 赤パブリカ 黄パブリカ 米酢 三温糖 塩 カレー粉 パセリ なたね油			
	大豆・ 鶏肉・豚肉	50			玉ねぎ	35											4		
	中学校	60			青ねぎ	1.2											5		
	玉ねぎ	20			しょうが	1.5											15		
	にんにく	0.2			にんにく	1.5											3		
	トマト水煮	8			酒	8.5											3		
	トマトケチャップ	4			みりん	4											1.5		
	トマトピューレ	2.5			ごま油	0.5	ごま										塩	0.35	
	三温糖	0.1			塩	0.25											カレー粉	0.2	
	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆		こしょう	0.01											パセリ	0.2	
	塩	0.1			なたね油	0.3											なたね油	0.2	
	オリーブオイル	0.25			片栗粉	0.4													
コンソメスープ	鶏肉	10	鶏肉	豆腐の赤だし	豆腐 小	30	大豆	米粉マカロニのミネストローネ				魚卵にご注意ください。				米粉マカロニ ペーコン 玉ねぎ キャラottes にんじん コーン パセリ チキンブイヨン トマトケチャップ トマトピューレ 薄口しょうゆ 塩 こしょう			
	キャベツ	15			玉ねぎ	20											4		
	玉ねぎ	25			にんじん	10											5		
	にんじん	10			なめこ水煮	10											15		
	コーン	5			わかめ(乾)	0.3											20		
	小松菜	5			青ねぎ	3											5		
	チキンブイヨン	5	鶏肉		削り節	1.5											5		
	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆		だし昆布	0.5											0.2		
お祝い小学校のみ	塩	0.6			豆みそ	7.5	大豆										5	鶏肉	
	お祝い クレープ	35	大豆														3		
																	3		
																	1	小麦・大豆	
																	0.62		
																	0.01		



＜給食最終日＞

【小学校】

■6年生
3月17日(月)

■1~5年生
3月18日(火)

〔中学校〕

中学校の給食最終日については、各学校の行事予定をご確認ください。

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

→ 翳らす → 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。