

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(カドラン)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 メタリン酸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

<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)

学校

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。

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。

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																					
ちらし寿司								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		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															
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												
ちらし寿司	米	70		ごはん	米	80		ごはん	米	80		コッペパン	コッペパン	60	乳・小麦	ごはん (乳・小麦×)	米	80		ごはん	米	80		鶏とレバーの レモンチリソース	鶏レバー	10	鶏肉		鶏肉	45	鶏肉												
	ちらしずしの素	20	小麦・大豆																																								
あじのごまみそ焼き	あじ(切身)			豚肉のごま煮	豚肉	25	豚肉	ホイコーロー	豚肉	30	豚肉	チキンとポテトの ハーブ炒め	鶏肉	40	鶏肉										鶏肉	40	鶏肉		鶏肉	45	鶏肉												
	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																																								
菜の花のすまし汁	しょうが	0.7		海藻サラダ				豆腐とえびの スープ	むきえび	8	えび	豆腐とウインナーの スープ(えび×)																															
	みりん	2																																									
	三温糖	2																																									
	白いりごま	1.5	ごま																																								
	酒	0.5																																									
	豆腐 小	20	大豆																																								
	わかめ(乾)	0.3																																									
	鶏肉	10	鶏肉																																								
	玉ねぎ	25																																									
	にんじん	10																																									

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12日(火曜)					3月12日(水曜)					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																						
少なめごはん					ごはん					ごはん					味付けパン					代替:ごはん (乳・小麦×)					しゃくし菜ごはん					代替:ごはん (小麦×)											
カレーうどん					代替:米麺の カレーうどん (小麦×)					さわらのしょうゆ焼き ～九条ねぎ添え～					クリームシチュー					代替:ポトフ (乳・小麦×)					鶏の唐揚げ																
キャベツの おかか和え					さっぱり やみつぎキャベツ					三種の「菜」炒め 豆腐とわかめのみそ汁					ごぼうサラダ					トントロリンスープ																					
牛乳					牛乳					牛乳					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					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								
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		ごはん(乳・小麦×)	米	80			しゃくし菜ごはん	米	70			ごはん(小麦×)	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×)	豚肉	30	豚肉		春の新豚じゃが	豚肉	20	豚肉		クリームシチュー	鶏肉	30	鶏肉		ポトフ(乳・小麦×)	鶏肉	30	鶏肉		鶏の唐揚げ	鶏肉	50	鶏肉													
	豚肉	30	豚肉			豚肉	30	豚肉			じゃがいも	65					じゃがいも	45			じゃがいも	45		塩		0.1															
	油揚げ	5	大豆			油揚げ	5	大豆			玉ねぎ	40					玉ねぎ	40			玉ねぎ	40		しょう		0.01															
	玉ねぎ	45				玉ねぎ	45				さやいんげん	3					にんじん	15			にんじん	15		酒		0.5															
	にんじん	10				にんじん	10				糸こんにゃく	20					グリーンピース	5			グリーンピース	5		しょうが		0.5															
	しめじ	5				しめじ	5				三温糖	1					小麦粉	4	小麦					にんにく		0.25															
	青ねぎ	5				青ねぎ	5				濃口しょうゆ	1	小麦・大豆				バター	4	乳					片栗粉		11															
	カレールウ	6.5				カレールウ	6.5				酒	0.6					牛乳	25	乳					なたね油		5															
	トマトケチャップ	1.5				トマトケチャップ	1.5				なたね油	0.3					脱脂粉乳	1	乳					コンソメ		0.1	鶏肉・豚肉														
	ウスターソース	0.8				ウスターソース	0.8				三温糖	2					塩	1			塩	1		薄口しょうゆ		0.3	小麦・大豆														
	濃口しょうゆ	1.3	小麦・大豆			濃口しょうゆ	1.3	小麦・大豆				みりん	1				こしょう	0.01			こしょう	0.01		しょうが		0.2															
	塩	0.7				塩	0.7					濃口しょうゆ	2.7	小麦・大豆				酒	0.5			酒	0.5			しょうが	0.5														
	カレー粉	0.2				カレー粉	0.2					薄口しょうゆ	1.6	小麦・大豆				なたね油	0.4			なたね油	0.4			にんにく	0.25														
	なたね油	0.2				なたね油	0.2											コンソメ	0.1		鶏肉・豚肉	薄口しょうゆ	0.3	小麦・大豆		片栗粉	11														
	削り節	2				削り節	2					キャベツ	30					ごぼう	20							なたね油	5														
キャベツのおかか和え	キャベツ	30			さっぱりやみつぎキャベツ	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆																																	
	小松菜	6																																							
	にんじん	3																																							
	濃口しょうゆ	1.56	小麦・大豆																																						
	糸かつお	0.84																																							
									三種の「菜」炒め	豆腐 小	20	大豆		豆腐とわかめのみそ汁	油揚げ	8	大豆																								

☆ 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 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
-----	----	---	---	----

＜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				通常食			
除去食・代替食				記入欄				除去食・代替食			
通常食				除去食・代替食				通常食			
除去食・代替食				記入欄				除去食・代替食			
通常食				除去食・代替食				通常食			
除去食・代替食				記入欄				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
コーンピラフ	米	75		コーンピラフ	米	70		ごはん	米	80	
	オリーブオイル	2.5			大麦	10					
	塩	0.7									
	チキンブイヨン	4	鶏肉								
	こしょう	0.01									
	コーン	10									
	パセリ(乾)	0.05									
トマトソースハンバーグ	ハンバーグ 1個	50	大豆・鶏肉・豚肉	ねぎ塩豚丼の具	豚肉	45	豚肉	タラのカレーマリネ	タラ (切身) 1切	60	
	玉ねぎ	20			玉ねぎ	35			片栗粉	4	
	にんにく	0.2			青ねぎ	1.2			なたね油	5	
	トマト水煮	8			しょうが	1.5			玉ねぎ	15	
	トマトケチャップ	4			にんにく	1.5			赤パプリカ	3	
	トマトピューレ	2.5			酒	8.5			黄パプリカ	3	
	三温糖	0.1			みりん	4			米酢	3	
	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆		ごま油	0.5	ごま		三温糖	1.5	
	塩	0.1			塩	0.25			塩	0.35	
	オリーブオイル	0.25			こしょう	0.01			カレー粉	0.2	
					なたね油	0.3			パセリ	0.2	
					片栗粉	0.4			なたね油	0.2	
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	米粉マカロニ	4	
	キャベツ	15			玉ねぎ	20			ベーコン	5	豚肉
	玉ねぎ	25			にんじん	10			玉ねぎ	20	
	にんじん	10			なめこ水煮	10			キャベツ	15	
	コーン	5			わかめ(乾)	0.3			にんじん	5	
	小松菜	5			青ねぎ	3			コーン	5	
	チキンブイヨン	5	鶏肉		削り節	1.5			パセリ	0.2	
	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆		だし昆布	0.5			チキンブイヨン	5	鶏肉
お祝いクレープ(小学校のみ)	塩	0.6			豆みそ	7.5	大豆		トマトケチャップ	3	
									トマトピューレ	3	
									薄口しょうゆ	1	小麦・大豆
									塩	0.62	
									こしょう	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。