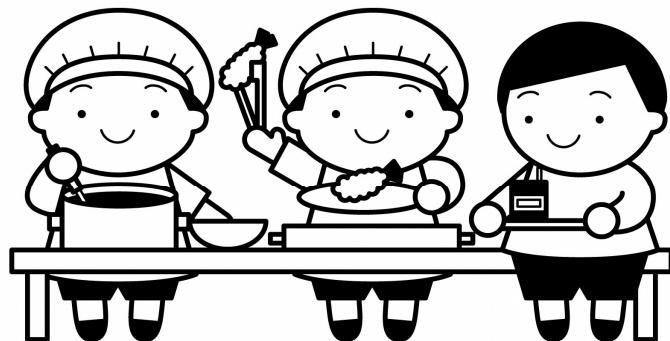


令和7年度

年間使用食品配合表



この年間使用食品配合表に記載のある食品は、毎月配布の「月間使用食品配合表」には記載しません。1年間保管いただき、「月間使用食品配合表」と併せて、喫食確認にご利用ください。

木津川市立学校給食センター

＜注意事項＞

- アレルゲンは特定原材料8品目及び特定原材料に準ずる20品目を記載します。

特定原材料(8品目) :卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生(ピーナッツ)、くるみ

特定原材料に準ずる :アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、

(20品目) 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、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご

- マヨネーズは使用せず、卵不使用のノンエッグマヨネーズを使用しています。タルタルソースもノンエッグタルタルソースを使用します。

【海産物について】

- 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。
- ちりめんじやこ、わかめ等の海産物には、エビ、オキアミ(エビの形をしたプランクトン)、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。
- エビ・カニが生息する海域で採取された食品を使用することがあります。

【コンタミネーションについて】

- コンタミネーションとは、原材料には使用していないが、同一施設内で原因食物を取り扱うことがあるため、意図せず微量混入する場合があることを指します。
- 木津川市立学校給食センターでは、給食センター内で使用するすべての食材について、コンタミネーションがあるものとします。
- 下記の調味料・だし・添加物は、基本的に除去する必要がないとされているため、学校給食での管理は不要とします。対応が必要な場合は、完全弁当対応を考慮します。

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ごま	ごま油
魚類	かつおだし、いりこだし、魚しょう
肉類	エキス

出典:「学校給食における食物アレルギー対応指針 平成27年3月」(文部科学省)