

## 令和7年度 4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	原材料名	卵	乳	小麦	えび	その他	注意喚起	備考
(小学校・中学校) A14日(月曜) (幼稚園) A17日(木曜)	いちごのお祝いゼリー	豆乳クリーム(大豆) 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 水あめ ぶどう糖 いちご 水 ゲル化剤 炭酸Ca 香料 酸味料 着色料					大豆		
A18日(金曜) B17日(木曜)	さば水煮(フレーク)	さば 食塩 水					さば		
A24日(木曜) B25日(金曜)	いちごジャム	いちご 糖類(砂糖、水あめ) ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) 仕込水							
A25日(金曜) B24日(木曜)	生ゆば	大豆 消泡剤(加工助剤)					大豆		

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7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7年度 4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。

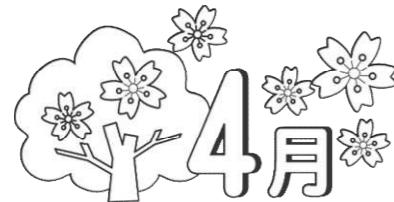
&lt;確認欄&gt;1/4から4/4ページまでの全ての献立確認後、ここにサインをお願いします。

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。										
アレルゲン	卵	・	乳	・	小麦	・	えび	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、マカダミアナッツ、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

&lt;参考手順&gt; 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。



↓ 必ずご確認ください

令和7年4月からアーモンド、あわび、カシューナッツ、かに、キウイフルーツ、くるみ、そば、マカダミアナッツ、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、学校給食では提供しないこととなりました。

それに伴う給食センターにおける食物アレルギー対応4品目「卵・乳・小麦・えび」の変更はありません。



卵



乳

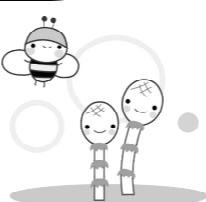


小麦



えび

4月10日(木曜)				4月11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
ごはん			ごはん			ごはん	
豚肉のしょうが炒め			マーポー豆腐			もやしのナムル	
じゃがいものみそ汁							
牛乳			牛乳				
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
ごはん	米	80		ごはん	米	80	
豚肉のしょうが炒め	豚肉	35	豚肉	マーポー豆腐	豚ひき肉	30	豚肉
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆		豆腐 大	75	大豆
	の酒	1			にんじん	15	
	しょうが	0.8			玉ねぎ	45	
	玉ねぎ	40			青ねぎ	4	
	にんじん	17			酒	1	
	青ピーマン	4			三温糖	1	
	みりん	1			干し椎茸	0.25	
	三温糖	0.2			濃口しょうゆ	2	小麦・大豆
	なたね油	0.15			赤みそ	7	大豆
	塩	0.1			片栗粉	0.8	
	片栗粉	0.3			トウバン・ジャン	0.2	
					にんにく	0.3	
					しょうが	0.7	
					ごま油	0.4	ごま
					塩	0.1	
					こしょう	0.01	
					なたね油	0.2	
					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	



A

## 令和7年度 4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。

4月14日(月曜)			4月15日(火曜)			4月16日(水曜)			4月17日(木曜)			4月18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		
ごはん			ごはん			ごはん			味付けパン			酢飯(具入り)				
にこにこチキンカレー			ピリ辛豚みそ丼の具			鶏の唐揚げ			代替:ごはん (乳・小麦×)			まつぶた寿司の具				
コールスロー			中華スープ			小松菜ともやしのり酢和え			ジャーマンポテト			京風みそ汁				
いちごのお祝いゼリー			牛乳			豆腐とわかめのみそ汁			トマトスープ			牛乳				
牛乳			牛乳			牛乳			牛乳			牛乳				
通常食			除去食・代替食			通常食			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	
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん(乳・小麦×)	米	75		
にこにこチキンカレー	鶏肉	30	鶏肉	にんにく	0.25		ピリ辛豚みそ丼の具	豚肉	35	豚肉	鶏の唐揚げ	鶏肉	50	鶏肉	味付けパン	味付けパン
	玉ねぎ	0.25		玉ねぎ	35			塩	0.25		こしょう	0.01		味付けパン	味付けパン	味付けパン
	しょうが	0.08		にんじん	10			酒	0.5							
	カレー粉			たけのこ水煮	8											
	こしょう	0.01		にら	2											
	塩	0.1		干し椎茸	0.3											
	じゃがいも	45		しょうが	0.5											
	玉ねぎ	50		にんにく	0.1											
	にんじん	15		片栗粉	11											
	カレールウ	14		酒	5											
	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆	トウバンジャン	0.15											
	なたね油	0.2		三温糖	1.3											
コールスロー	キャベツ	22		濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆										
	コーン	4		小松菜	10											
	にんじん	4		小松菜	15											
	チキンハム	4	鶏肉	緑豆もやし	20											
	米酢	0.15		こしょう	0.01											
	ノンエッグマヨネーズ	2.2		赤みそ	3.5	大豆										
	塩	0.11		濃口しょうゆ	0.9	小麦・大豆										
	こしょう	0.01		みりん	1											
				ごま油	0.15	ごま										
				片栗粉	0.6											
				中華スープ	豚肉	15	豚肉									
					たけのこ水煮	15										
					緑豆もやし	15										
					チングンサイ	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									
いちごのお祝いゼリー	いちごのお祝いゼリー	35	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、中学校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、かい、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、マカダミアナッツ、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7年度 4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「〇」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「〇」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。

4月21日(月曜)				4月22日(火曜)				4月23日(水曜)				4月24日(木曜)				4月25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		
麦ごはん			ごはん			ごはん			食パン + いちごジャム	代替:ごはん (乳・小麦×) + ふりかけ (しそこんぶ)		たけのこごはん							
鶏そぼろ丼の具			肉じゃが			あじの竜田揚げ						鶏の照り焼き							
玉ねぎのみそ汁			きゅうりとわかめの酢の物			具だくさんすまし汁			鶏肉と大豆のトマト煮			ゆばのおすまし							
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	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		ごはん	米	80		ごはん	米	80		食パン	乳・小麦	80		たけのこ	米	70	
	大麦	10										+ いちごジャム	+ ふりかけ	1.2		の	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆
鶏そぼろ丼の具	鶏ひき肉	30	鶏肉	肉じゃが	牛肉	30	牛肉	あじの竜田揚げ	あじ(切身)	1切	小学校 50 中学校 60	魚卵にご注意ください。	+ いちごジャム	15		こ	塩	0.08	
	玉ねぎ	25			三温糖	1.3										は	だし昆布	0.1	
	コーン	5			濃口しょうゆ	1.3	小麦・大豆									こ	油揚げ	6	大豆
	にんじん	10			酒	0.8										は	ちくわスライス	6	
	干し椎茸	0.3			なたね油	0.35										の	たけのこ水煮	11	
	グリンピース	3			じやがいも	50										こ	にんじん	5	
	しょうが	0.2			玉ねぎ	45										は	薄口しょうゆ	0.9	小麦・大豆
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆		にんじん	20										の	塩	0.2	
	三温糖	0.5			糸こんにゃく	20										こ	みりん	0.2	
	みりん	1			さつま揚げ	10										は	三温糖	0.2	
	酒	0.5			濃口しょうゆ	3	小麦・大豆									の	酒	0.15	
	塩	0.12			片栗粉	10										の	鶏肉		
	削り節	1			薄口しょうゆ	1	小麦・大豆									の	の		
	片栗粉	0.4			三温糖	1										の	照り焼き		
					みりん	1.1										の	鶏肉		
					具だくさんすまし汁											の	1切		
					きゅうりとわかめの酢の物											の	小学校	50	
					さわらののみそ汁											の	中学校	60	
					かまぼこのみそ汁											の	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆
					きのこのみそ汁											の	みりん	1	
					かまぼこのみそ汁											の	酒	1	
					かまぼこのみそ汁											の	濃口しょうゆ	3.2	小麦・大豆
					かまぼこのみそ汁											の	三温糖	1.6	
					かまぼこのみそ汁											の	みりん	1.6	
					かまぼこのみそ汁											の	片栗粉	0.24	
					かまぼこのみそ汁											の	かまぼこ	5	
					かまぼこのみそ汁											の	豆腐	10	大豆
					かまぼこのみそ汁											の	生ゆば	2	大豆
					かまぼこのみそ汁											の	玉ねぎ	25	
					かまぼこのみそ汁											の	にんじん	10	
					かまぼこのみそ汁											の	えのき	4.5	
					かまぼこのみそ汁											の	みつば	3	
					かまぼこのみそ汁											の	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆
					かまぼこのみそ汁											の	酒	0.5	
					かまぼこのみそ汁											の	塩	0.2	
					かまぼこのみそ汁											の	みりん	0.1	
					かまぼこのみそ汁											の	削り節	2	

食パンとジャムは、セットでの提供となります。  
 乳・小麦アレルギー対応食については、ごはんとふりかけの提供となり、ジャムの提供はありません。  
 ※ジャムが食べられない場合は、食パンのみの提供となります。  
 その場合、  
 ・「食パンに〇印」  
 ・「ジャムに二重線」  
 ・「ジャム記入欄に「欠」又は「弁」とご記入ください。

A

## 令和7年度 4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「〇」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「〇」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。

4月28日(月曜)				4月29日(火曜)				4月30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	
ごはん						ごはん					
豚肉とたけのこのみそ炒め						豆腐の中華煮					
たぬき汁						パンサンスー					
牛乳						牛乳					
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
ごはん	米	80		ごはん	米	80		豆	豆腐 大	60	大豆
豚肉	豚肉	30	豚肉	豆腐	鶏ひき肉	25	鶏肉	鶏	にんじん	15	
玉ねぎ	玉ねぎ	20		の	たけのこ水煮	13		にんじん	たけのこ水煮	13	
とたけのこ	たけのこ	20		中	玉ねぎ	40		たけのこ	玉ねぎ	40	
にんじん	にんじん	5		華	にら	5		にら	にら	5	
白ねぎ	白ねぎ	3		煮	しょうが	0.4		しょうが	しょうが	0.4	
の	の	0.5		の	にんにく	0.4		にんにく	にんにく	0.4	
しょ	しょ	0.5		の	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆	濃口	濃口	3	小麦・大豆
う	う	0.5		の	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆	薄口	薄口	2	小麦・大豆
信州みそ	信州みそ	2.1	大豆	の	三温糖	1.5		三温	三温糖	1.5	
赤みそ	赤みそ	2.1	大豆	の	チキンブイヨン	5	鶏肉	チキン	チキンブイヨン	5	鶏肉
三温糖	三温糖	1.6		の	片栗粉	2		片栗	片栗粉	2	
酒	酒	1.6		の	ごま油	0.5	ごま	ごま	ごま油	0.5	ごま
みりん	みりん	1.28		の	酒	0.5		酒	酒	0.5	
塩	塩	0.1		の				の			
なたね油	なたね油	0.3		の				の			
たぬき汁	たぬき汁	20		の				の			
さつま揚げ	さつま揚げ	7		の				の			
油揚げ	油揚げ	7	大豆	の				の			
大根	大根	20		の				の			
にんじん	にんじん	10		の				の			
えのきたけ	えのきたけ	7		の				の			
青ねぎ	青ねぎ	3		の				の			
しょうが	しょうが	0.4		の				の			
薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	3.9	小麦・大豆	の				の			
塩	塩	0.1		の				の			
削り節	削り節	2		の				の			
みりん	みりん	0.1		の				の			

昭和の日

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】  
木津川市ホームページ  
→ 薙らす  
→ 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。

## ＜給食開始予定日＞

## 【小学校】

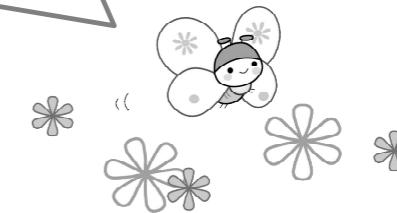
- 全小学校 2~6年生  
4月10日(木)
- 全小学校 1年生  
4月14日(月)

## 【中学校】

- |                |                           |
|----------------|---------------------------|
| ■木津中学校 2・3年生   | ■木津中学校 1年生                |
| ■木津第二中学校 2・3年生 | ■木津第二中学校 1年生              |
| ■山城中学校 2・3年生   | ■山城中学校 1年生                |
| ■泉川中学校 2・3年生   | ■泉川中学校 1年生                |
| 4月10日(木)       | ■木津南中学校 1~3年生<br>4月11日(金) |

※給食の有無については、各校の行事等により変更となる場合があります。

通常食が食べられない場合は、献立名だけでなく、原因となる食品名にも二重線を引いていただきますようお願いいたします。



☆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、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、マカダミアナッツ、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。