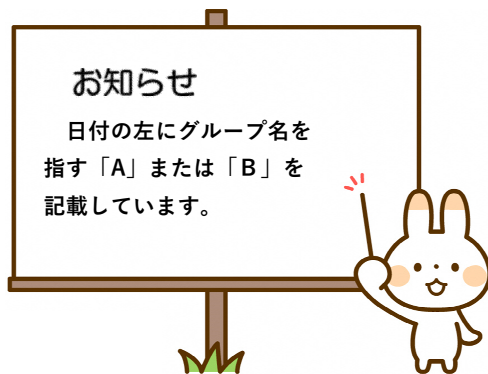


令和7年度 5月 月間使用食品配合表

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
AB1日(木曜)	たけのこ入り ポークハンバーグ	豚肉 たまねぎ 竹の子 砂糖 食塩 胡椒 [つなぎ]米粉パン粉 ばれいしょ澱粉 こんにゃく粉 水					豚肉		
A16日(金曜) B15日(木曜)	たら澱粉付き	スケソウタラ 澱粉							



令和〇年度〇	
使用日	食品名
AO日(〇曜) BO日(〇曜)	〇〇〇〇

A献立のグループ	
木津小学校 相楽小学校 梅美台小学校 上粕小学校 棚倉小学校 木津中学校 木津幼稚園 相楽幼稚園	州見台小学校 加茂小学校 恭仁小学校 南加茂台小学校 木津南中学校 泉川中学校

B献立のグループ
高の原小学校 相楽台小学校 木津川台小学校 城山台小学校 木津第二中学校 山城中学校



こちらの月間使用食品配合表は、アレルギー詳細献立表と照らし合わせてください。
その際、「アレルギー表記」だけでなく、「原材料名」に記載の食材も十分にご確認ください。

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 5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>1/5から5/5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。

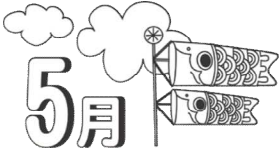
学校名	学校	学年組	年組	氏名	校長宛て 以下の通り対応をお願いします。
アレルギー (鶏卵・うずら卵)	卵 ・ 乳 ・ 小麦 ・ えび	その他 アレルギー	アーモンド、あわび、カシューナッツ、かに、キウイフルーツ、くるみ、そば、マカダミアナッツ、やまいも、落花生(ピーナッツ)、非加熱の卵、非加熱の魚介類(いくら等の魚卵を含む)は、給食提供がないため記入不要です。		弁当持参 ・ 除去食 ・ 欠食 代替食
					対応なし

<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。

<保護者の皆さまへ>



日頃より、学校給食にご理解とご協力いただき
ありがとうございます。
家庭、学校、給食センターが連携をとることにより
アレルギー給食の「安心・安全」が守られます。

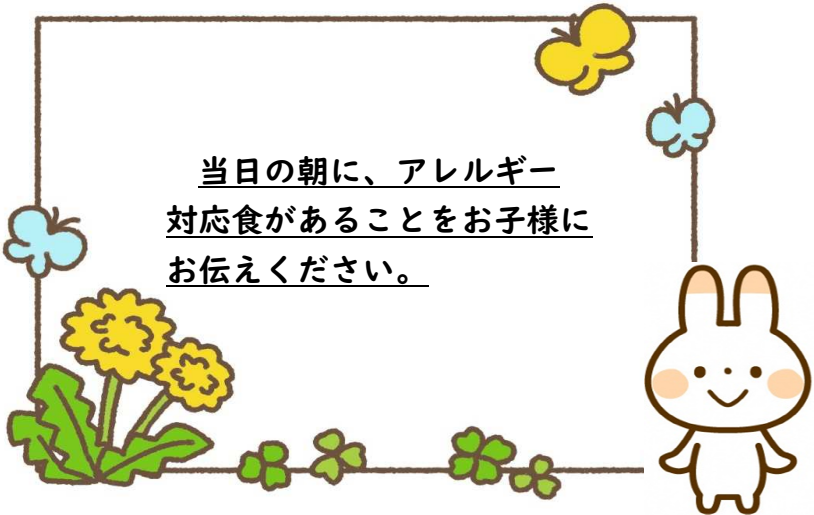


アレルギー対応食については、おかわりが
できません。

アレルギー食対応日には、対応食のおかわりが
ないことをお子様へ必ずお伝えください。



当日の朝に、アレルギー
対応食があることをお子様に
お伝えください。




5月1日(木曜)						5月2日(金曜)					
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
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80	
たけのこ入りハンバーグの九条ねぎソース	たけのこ入り ポーク ハンバーグ 1個 小学校 中学校 玉ねぎ 青ねぎ なたね油 濃口しょうゆ みりん 三温糖 片栗粉	豚肉 50 60 15 10 0.08 2.4 1 1 0.6		鶏肉のごま茶焼き	鶏肉 1個 小学校 中学校 濃口しょうゆ 酒 みりん 三温糖 白いりごま てん茶	鶏肉 50 60 3.5 1 1 1.2 1.45 0.7		若竹汁	たけのこ水煮 豆腐 小 鶏肉 わかめ(乾) 玉ねぎ にんじん みつば 薄口しょうゆ 塩 削り節	15 15 10 0.5 20 10 3 3 0.2 2	
春野菜のみそ汁	玉ねぎ じゃがいも キャベツ にんじん 豚肉 青ねぎ 信州みそ 赤みそ 削り節	20 15 20 10 10 3 3.6 3.6 2	豚肉 大豆 大豆								

A
令和7年度 5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。

5月5日(月曜)				5月6日(火曜)				5月7日(水曜)				5月8日(木曜)				5月9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			
ごはん												小型パン				代替:ごはん (乳・小麦×)				山菜ごはん			
チャプチェ												ナポリタン				代替:米麺の ナポリタン (小麦×)				ちくわの磯辺揚げ			
わかめスープ												レモン風味のサラダ								あおさのみそ汁			
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			
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	80						小型パン	小型パン	30	乳・小麦	ごはん (乳・小麦×)	米	65		山菜ごはん	米	65					
チャプチェ	春雨	5						ナポリタン	スパゲティ	30	小麦	米麺の ナポリタン (小麦×)				ちくわの 磯辺揚げ	薄口しょうゆ	1.8	小麦・大豆				
	にんじん	10																					
	玉ねぎ	15																					
	キャベツ	10																					
	干し椎茸	0.3																					
	にら	4																					
	豚ひき肉	20	豚肉																				
	酒	0.5																					
	塩	0.1																					
	なたね油	0.2																					
	三温糖	0.5																					
	みりん	1																					
	にんにく	0.1																					
	こしょう	0.01																					
	ごま油	0.1	ごま																				
	一味唐辛子	0.01																					
白いりごま	0.5	ごま																					
薄口しょうゆ	1.7	小麦・大豆																					
濃口しょうゆ	2	小麦・大豆																					
わかめスープ	わかめ(乾)	0.8						レモン風味の サラダ	ツナ油漬	8						あおさのみそ汁	豆腐 小	20	大豆				
	鶏肉	10	鶏肉																				
	玉ねぎ	25																					
	にんじん	10																					
	緑豆もやし	12																					
	チンゲンサイ	8																					
	青ねぎ	3																					
	しょうが	0.3																					
	チキンフイヨン	5	鶏肉																				
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆																				
	塩	0.28																					
	こしょう	0.01																					
酒	0.5																						
ごま油	0.3	ごま																					
なたね油	0.3																						

こどもの日



振替休日



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。

A
令和7年度 5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。

5月12日(月曜)				5月13日(火曜)				5月14日(水曜)				5月15日(木曜)				5月16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	
ごはん						ごはん						コッペパン		代替:ごはん (乳・小麦×)				えんどうごはん					
ハッシュドポーク						ヤンニョムチキン						とん 豚でもないほど う米！ ぶたじゃがいため						白身魚の野菜あんかけ					
フルーツポンチ						中華スープ						けんちん汁						豆腐とわかめの みそ汁					
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	
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
ごはん	米	80			ごはん	米	80		ごはん	米	80		コッペパン	60	乳・小麦	ごはん	米	80		えん	米	70	
																				ん	えん	10	
ハッシュドポーク	豚肉	25	豚肉		ヤンニョムチキン	鶏肉	50	鶏肉		豚肉	30	豚肉					ど			う	塩	0.5	
	赤ワイン	1				酒	1			玉ねぎ	15						酒			酒	0.8		
	にんにく	0.3				塩	0.2			にんじん	10						塩			塩	0.8		
	玉ねぎ	70				こしょう	0.02			じゃがいも	30						だし昆布			だし昆布	0.1		
	にんじん	20				にんにく	0.3			オイスターソース	3.1	小麦・大豆											
	しめじ	6				片栗粉	9			濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆											
	ハヤシルウ	15				なたね油	5			なたね油	0.2												
	トマトケチャップ	5				コチジャン	2.4	大豆		てん茶	0.2												
	ウスターソース	1				トマトケチャップ	0.3			塩	0.03												
	濃口しょうゆ	0.9	小麦・大豆			濃口しょうゆ	1.2	小麦・大豆		こしょう	0.01												
	塩	0.1				みりん	1.2																
	こしょう	0.02				三温糖	1.2																
なたね油	0.2				にんにく	0.6																	
					白いりごま	1	ごま																
フルーツポンチ	黄桃缶	15	もも		中華スープ	鶏肉	15	鶏肉		けんちん汁	豆腐 小	10	大豆				豆	豆腐 小	20	大豆			
	りんご缶	13	りんご			玉ねぎ	20				油揚げ	3	大豆				腐	油揚げ	8	大豆			
	みかんゼリー	10				緑豆もやし	15				玉ねぎ	20											
	マスカットゼリー	10				小松菜	8				にんじん	15											
						干し椎茸	0.3				ごぼう	10											
						青ねぎ	3				えのきたけ	7											
						薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆			突こんにやく	10											
						塩	0.28				青ねぎ	3											
						酒	0.5				削り節	2											
						なたね油	0.3				薄口しょうゆ	2.3	小麦・大豆										
						こしょう	0.01				濃口しょうゆ	0.9	小麦・大豆										
						チキンピヨン	5	鶏肉			酒	1.5											
					ごま油	0.3	ごま			塩	0.25												
													</										

A

令和7年度 5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。

5月19日(月曜)				5月20日(火曜)				5月21日(水曜)				5月22日(木曜)				5月23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				ごはん				ごはん			
マーボー厚揚げ				にこにこチキンカレー				豚肉のしょうが炒め				ガパオライスの具				かつおの甘酢がけ			
チンゲンサイのスープ				カラフルサラダ				キャベツのみそ汁				鶏肉のフォー				にらのみそ汁			
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			
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
マーボー厚揚げ	ごはん	80		にこにこチキンカレー	ごはん	80		豚肉のしょうが炒め	ごはん	80		ガパオライスの具	ごはん	80		かつおの甘酢がけ	ごはん	80	
	絹厚揚げ	35	大豆		鶏肉	30	鶏肉		豚肉	35	豚肉		鶏ひき肉	15	鶏肉		かつお	50	
	豚ひき肉	15	豚肉		にんにく	0.25			濃口しょうゆ	3	小麦・大豆		豚ひき肉	15	豚肉		魚卵にご注意ください。		
	玉ねぎ	18			しょうが	0.25			酒	1			大豆水煮	10	大豆		しょうが	1	
	にんじん	10			カレー粉	0.08			しょうが	0.8			玉ねぎ	20			塩	0.1	
	青ねぎ	1			こしょう	0.01			玉ねぎ	40			にんじん	10			酒	1.2	
	しょうが	0.2			塩	0.1			にんじん	17			たけのこ水煮	5			片栗粉	7.5	
	にんにく	0.2			じゃがいも	50			さやいんげん	4			ほうれん草	8			なたね油	5	
	なたね油	0.3			玉ねぎ	50			みりん	1			にんにく	0.1			三温糖	3.5	
	赤みそ	2.5	大豆		にんじん	15			三温糖	0.2			濃口しょうゆ	2.9	小麦・大豆		濃口しょうゆ	4.4	小麦・大豆
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆		カレールウ	14			なたね油	0.15			チキンブイヨン	0.8	鶏肉		酒	1	
	三温糖	0.5			濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆		塩	0.1			バジルペースト	0.8			米酢	2.5	
	薄口しょうゆ	0.4	小麦・大豆		なたね油	0.2			片栗粉	0.3			三温糖	0.3					
	酒	0.3											なたね油	0.2					
	塩	0.1											オイスターソース	0.2	小麦・大豆				
	ごま油	0.18	ごま										塩	0.2					
	トウバンジャン	0.01											こしょう	0.01					
	片栗粉	0.5																	
チンゲンサイのスープ	ベーコン	10	豚肉	カラフルサラダ	チキンハム	8	鶏肉	キャベツのみそ汁	キャベツ	25		鶏肉のフォー	フォー	10		にらのみそ汁	油揚げ	10	大豆
	チンゲンサイ	15			キャベツ	20			玉ねぎ	20			鶏肉	20	鶏肉		玉ねぎ	30	
	えのきたけ	8			きゅうり	10			にんじん	10			玉ねぎ	15			にら	10	
	玉ねぎ	20			にんじん	5			しめじ	8			緑豆もやし	15			にんじん	15	
	にんじん	12			コーン	5			油揚げ	8	大豆		チンゲンサイ	8			えのきたけ	8	
	緑豆もやし	10			濃口しょうゆ	1.6	小麦・大豆		青ねぎ	3			チキンブイヨン	6	鶏肉		信州みそ	3.6	大豆
	チキンブイヨン	5	鶏肉		米酢	1.4			信州みそ	3.6	大豆		薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆		赤みそ	3.6	大豆
	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆		上白糖	0.3			削り節	2			塩	0.3			削り節	2	
	塩	0.28											薄口しょうゆ	0.01					
	こしょう	0.01											塩	0.01					
	しょうが	0.4											なたね油	0.2					
	酒	0.5																	
	なたね油	0.1																	

☆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。
☆アレルギーの表記は、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。

A

令和7年度 5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。

[illegible]