

令和7年度 6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
A20日(金曜) B19日(木曜)	じゃこ天	スケソウダラすり身 アジ 馬鈴薯でん粉 砂糖 菜種油 発酵調味料 食塩 魚介エキス こんぶエキス 酵母エキス 水							
	麦みそ	はだか麦 大麦 大豆 食塩 味の素 プロアミGTF 次亜 硫酸ナトリウム 甘草 ビタミンB2					大豆		
A25日(水曜) B24日(火曜)	さば一塩	サバ 塩					さば		

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 6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。

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、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。

6月2日(月曜)						6月3日(火曜)						6月4日(水曜)						6月5日(木曜)						6月6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						ごはん						コッペパン						代替:ごはん (乳・小麦×)		麦入りゆかりごはん					
豆腐の中華煮						こぎつね丼の具						鶏のさっぱり煮						ポークビーンズ						きびなごのカレー揚げ							
もやしのナムル						じゃがいものみそ汁						茎わかめのきんぴら						切干大根の ごまマヨサラダ						ごぼうのみそ汁							
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				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				
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(乳・小麦×)	米	80		麦入りゆかりごはん	米	70									
																					大麦	10									
																					ゆかり	1.25									
豆腐の中華煮	豆腐 大	60	大豆		鶏肉	20	鶏肉		鶏肉	30	鶏肉																				
	鶏ひき肉	25	鶏肉		油揚げ	25	大豆		色紙こんにゃく	25																					
	にんじん	15			玉ねぎ	35			じゃがいも	25																					
	たけのこ水煮	13			にんじん	5			絹厚揚げ	20	大豆																				
	玉ねぎ	40			しょうが	0.2			たけのこ水煮	10																					
	しらが	5			青ねぎ	5			にんじん	20																					
	しょうが	0.4			三温糖	1			さやいんげん	7																					
	にんにく	0.4			酒	1			削り節	2																					
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆		みりん	1.2			濃口しょうゆ	6	小麦・大豆																				
	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆		塩	0.4			米酢	2																					
	三温糖	1.5			濃口しょうゆ	3	小麦・大豆		三温糖	2																					
	チキンブイヨン	5	鶏肉		なたね油	0.2			酒	1																					
	片栗粉	2							みりん	1																					
	ごま油	0.5	ごま																												
酒	0.5																														
もやしのナムル	緑豆もやし	35			豆腐 小	15	大豆		茎わかめ(乾)	2.4																					
	にんじん	5			玉ねぎ	25			さつま揚げ	8																					
	小松菜	5			じゃがいも	25			白いりごま	1	ごま																				
	白すりごま	0.5	ごま		にんじん	10			ごま油	0.3	ごま																				
	白いりごま	0.3	ごま		青ねぎ	3			濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆																				
	米酢	0.5			信州みそ	3.6	大豆		酒	0.7																					
	濃口しょうゆ	0.4	小麦・大豆		赤みそ	3.6	大豆		三温糖	0.8																					
	ごま油	0.3	ごま		煮干し	2																									
	塩	0.28																													

A

令和7年度 6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。

6月9日(月曜)				6月10日(火曜)				6月11日(水曜)				6月12日(木曜)				6月13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				小型パン		代替:ごはん (乳・小麦×)		新しょうがごはん			
カミカミ豚キムチ				くじらのケチャップソース				鶏肉の梅肉照り焼き				焼きそば		代替:米麺の 焼きそば (小麦×)		シイラの唐揚げ			
中華スープ				具だくさんみそ汁				すまし汁								なすのみそ汁			
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
ごはん	米	80						ごはん	米	80						小型パン	米	75	
																	薄口しょうゆ	2.3	小麦・大豆
																	だし昆布	0.1	
	豚肉	30	豚肉						鶏肉								新しょうが	1.3	
	ごぼう	13							1切								新しょうが	2.7	
	にんじん	8							小学校	50							油揚げ	6	大豆
	玉ねぎ	15							中学校	60							薄口しょうゆ	1.4	小麦・大豆
	白菜キムチ	15							酒	1.2							みりん	1.5	
	たけのこ水煮	10							塩	0.1							三温糖	0.5	
	青ねぎ	3							片栗粉	8							酒	1.67	
カミカミ豚キムチ	塩	0.1		くじらのケチャップソース				鶏肉の梅肉照り焼き	なたね油	5						焼きそば	玉ねぎ	30	豚肉
	ごま油	0.15	ごま						トマトケチャップ	11							キャベツ	50	
	にんにく	0.2							濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆						玉ねぎ	30	
	しょうが	0.2							濃口しょうゆ	1.2	小麦・大豆						にんじん	15	
	酒	0.3							三温糖	0.9							緑豆もやし	15	
	三温糖	0.7							赤ワイン	0.6							酒	0.7	
	濃口しょうゆ	1.8	小麦・大豆														濃口しょうゆ	0.4	小麦・大豆
																	塩	0.25	
																	こしょう	0.01	
																	焼きそばソース	3	
中華スープ	鶏肉	15	鶏肉	具だくさんみそ汁	油揚げ	5	大豆	すまし汁	豆腐 小	15	大豆					麵の焼きそば (小麦×)	青のり	0.25	
	玉ねぎ	20			玉ねぎ	20			かまぼこ	10							なたね油	0.2	
	緑豆もやし	15			緑豆もやし	20			玉ねぎ	25									
	チンゲンサイ	8			突こんにやく	15			にんじん	10							ライスパスタ	30	
	にんじん	10			青ねぎ	3			わかめ(乾)	0.2									
	干し椎茸	0.3			信州みそ	3.6	大豆		青ねぎ	3									
	青ねぎ	3			赤みそ	3.6	大豆		干し椎茸	0.3									
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆		削り節	2			薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆								
	塩	0.28							塩	0.21									
	酒	0.5							削り節	2									
新しょうがごはん	なす	20		シイラの唐揚げ				焼きたて				バンバンジー風サラダ	ササミフレーク	15	鶏肉				
	玉ねぎ	25											きゅうり	35					
	にんじん	12											にんじん	10					
	油揚げ	8	大豆										白すりごま	2	ごま				
	しめじ	8											濃口しょうゆ	1.6	小麦・大豆				
	青ねぎ	5											米酢	1.7					
	削り節	2											信州みそ	1.2	大豆				
	信州みそ	3.6	大豆										ごま油	0.05	ごま				
	赤みそ	3.6	大豆										上白糖	1.5					

☆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 6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]

A
令和7年度 6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。

6月23日(月曜)				6月24日(火曜)				6月25日(水曜)				6月26日(木曜)				6月27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				ごはん				ごはん				ごはん				ごはん					
鶏肉のごま煮				マーボーなす				さばの塩焼き				鶏のチリソース				豚肉とごぼうの柳川風				除去・卵除去 豚肉とごぼうの 煮物(卵×)					
きゅうりの香り漬け				春雨スープ				万願寺とうがらしの おかか炒め				トックスープ				たこときゅうりの酢の物									
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					
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		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん					
鶏肉のごま煮	鶏肉	20	鶏肉	マー ボー なす	豚ひき肉	28	豚肉	さ ば の 塩 焼 き	さば一塩 (切身) 1切	さば		鶏 の チ リ ソ ー ス	鶏肉	50	鶏肉	豚 肉 と ご ぼ う の 柳 川 風	豚肉	25	豚肉	卵 除 去 豚 肉 と ご ぼ う の 煮 物 (卵×)	豚肉	25	豚肉		
	ちくわスライス	8				なす	28										鶏卵	25	卵						
	じゃがいも	50				玉ねぎ	25										玉ねぎ	35				玉ねぎ	35		
	玉ねぎ	50				にんじん	10										ごぼう	28				ごぼう	28		
	にんじん	15				青ねぎ	2										白ねぎ	5				にんじん	15		
	さやいんげん	6				しょうが	0.25										トマトケチャップ	11				みつば	2.5		
	白いりごま	1.5	ごま														トウバンジャン	0.1				干し椎茸	0.5		
	三温糖	1.5				にんにく	0.2										濃口しょうゆ	1	小麦・大豆			濃口しょうゆ	3.7	小麦・大豆	
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆			干し椎茸	0.25										三温糖	0.9				薄口しょうゆ	1.5	小麦・大豆	
	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆			赤みそ	3.41		大豆								ごま油	0.15	ごま			薄口しょうゆ	1.5	小麦・大豆	
	削り節	1.5				濃口しょうゆ	1.2		小麦・大豆													三温糖	1.3		
	酒	0.5				三温糖	0.99															みりん	1		
	なたね油	0.2				酒	0.45															酒	1		
きゅうりの 香り漬け	きゅうり	35		春 雨 ス ー プ	ごま油	0.2	ごま	万 願 寺 と う が ら し の お か か 炒 め	みりん	1.5		ト ッ ク ス ー プ	鶏肉	15	鶏肉	た こ と き ゅ う り の 酢 の 物	塩	0.3			塩	0.3			
	白いりごま	0.3	ごま																						
	濃口しょうゆ	2.5	小麦・大豆																						
	米酢	0.8																							
	上白糖	0.4																							
	ごま油	0.4	ごま																						
	塩	0.1																							
	ラー油	0.08	ごま																						
							</																		

☆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 6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。

通常食				除去食・代替食			記入欄
ごはん							
ピリ辛豚みそ丼の具							
寒天スープ							
牛乳							
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					
ピリ辛豚みそ丼の具	豚肉	35	豚肉				
	玉ねぎ	35					
	にんじん	10					
	たけのこ水煮	8					
	にら	2					
	干し椎茸	0.3					
	しょうが	0.5					
	にんにく	0.1					
	塩	0.1					
	トウバンジャン	0.15					
	三温糖	1.3					
	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆				
	酒	1					
	こしょう	0.01					
	赤みそ	3.5	大豆				
濃口しょうゆ	0.9	小麦・大豆					
みりん	1						
ごま油	0.15	ごま					
片栗粉	0.6						
寒天スープ	糸寒天	0.5					
	鶏肉	15	鶏肉				
	玉ねぎ	25					
	にんじん	15					
	チンゲンサイ	8					
	コーン	5					
	チキンブイヨン	6	鶏肉				
	薄口しょうゆ	4.2	小麦・大豆				
	塩	0.1					
	こしょう	0.01					
	なたね油	0.2					
	ごま油	0.2	ごま				



アレルギー詳細献立表は、必ず「年間・月間使用食品配合表」と併せてご確認ください。
「年間・月間使用食品配合表」には、加工食品や調味料の原材料・アレルギーが記載されています。

アレルギー表記欄の「卵、乳、小麦、えび」について、色分け表記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。

