

## 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。

<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
------------------------

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 (鶏卵・うずら卵)	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						
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	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				ごはん				ごはん				コッペパン			代番: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				
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	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		コッペパン	乳・小麦			米	米	80		麦入りゆかりごはん	米	70						
豆腐の中華煮	豆腐 大	60	大豆	豆腐 大	鶏肉	20	鶏肉	豆腐 大	鶏肉	30	鶏肉	コッペパン	乳・小麦			米	米	80		麦入りゆかりごはん	米	10						
	豆腐ひき肉	25	鶏肉	豆腐ひき肉	油揚げ	25	大豆	豆腐ひき肉	色紙こんにゃく	25		コッペパン	米	80		米	米	80		麦入りゆかりごはん	米	1.25						
	にんじん	15		にんじん	玉ねぎ	35		にんじん	玉ねぎ	25		パ	米	80		米	米	80		麦入りゆかりごはん	米							
	たけのこ水煮	13		たけのこ水煮	しゃぶしゃぶ	0.2		たけのこ水煮	しゃぶしゃぶ	10		パン	大豆水煮	20	大豆	米	米	80		麦入りゆかりごはん	米							
	玉ねぎ	40		玉ねぎ	青ねぎ	5		玉ねぎ	青ねぎ	20		パン	豚肉	30	豚肉	米	米	80		麦入りゆかりごはん	米							
	にら	5		にら	三温糖	1		にら	三温糖	7		パン	豚肉	30	豚肉	米	米	80		麦入りゆかりごはん	米							
	しょうが	0.4		しょうが	酒	1		しょうが	酒	2		パン	豚肉	30	豚肉	米	米	80		麦入りゆかりごはん	米							
	にんにく	0.4		にんにく	さやいんげん	1		にんにく	さやいんげん	45		パン	豚肉	30	豚肉	米	米	80		麦入りゆかりごはん	米							
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆	濃口しょうゆ	みりん	1.2		濃口しょうゆ	みりん	45		パン	豚肉	30	豚肉	米	米	80		麦入りゆかりごはん	米							
	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆	薄口しょうゆ	三温糖	2		薄口しょうゆ	三温糖	15		パン	豚肉	30	豚肉	米	米	80		麦入りゆかりごはん	米							
	三温糖	1.5		チキンブイヨン	濃口しょうゆ	3		チキンブイヨン	濃口しょうゆ	10		パン	豚肉	30	豚肉	米	米	80		麦入りゆかりごはん	米							
	白すりごま	0.5	ごま	白いりごま	なたね油	0.2		白いりごま	なたね油	1.15		パン	豚肉	30	豚肉	米	米	80		麦入りゆかりごはん	米							
	白いりごま	0.3	ごま	白いりごま	酒	1		白いりごま	酒	1.2		パン	豚肉	30	豚肉	米	米	80		麦入りゆかりごはん	米							
	米酢	0.5		米酢	みりん	1		米酢	みりん	1.2		パン	豚肉	30	豚肉	米	米	80		麦入りゆかりごはん	米							
	濃口しょうゆ	0.4	小麦・大豆	ごま油	ごま油	0.3		ごま油	ごま油	0.3		パン	豚肉	30	豚肉	米	米	80		麦入りゆかりごはん	米							
	塩	0.28		塩	煮干し	2		塩	煮干し	2		パン	豚肉	30	豚肉	米	米	80		麦入りゆかりごはん	米							
	もやしのナムル	35		もやしのナムル	玉ねぎ	25		もやしのナムル	玉ねぎ	8		パン	豚肉	30	豚肉	米	米	80		麦入りゆかりごはん	米							
	にんじん	5		にんじん	かわらめのきんぴら	10		にんじん	かわらめのきんぴら	1.2		パン	豚肉	30	豚肉	米	米	80		麦入りゆかりごはん	米							
	小松菜	5		小松菜	青ねぎ	3		小松菜	青ねぎ	0.3		パン	豚肉	30	豚肉	米	米	80		麦入りゆかりごはん	米							

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

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。

☆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

\*1 表示義務の品目：卵、乳、小麦、えんじ、かに、では、卵白、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、もち、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

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。

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

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。

☆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、くわ

\*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。

角膜は内障を取り除いている加工品でも、でも、洗浄液処理だけのものもあり、角膜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「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。

6月30日(月曜)					
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
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			
	チングンサイ	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・アレルゲンが記載されています。

アレルゲン表記欄の「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。

