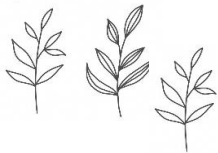
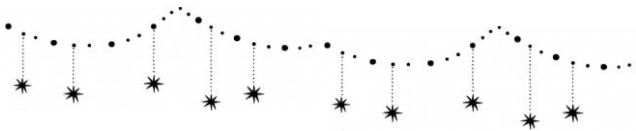


令和7年度 7月 月間使用食品配合表

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
AB7日(月曜)	ハンバーグ	鶏肉 たまねぎ 豚脂(豚肉) 豚肉 粒状植物性たん白(大豆) 砂糖 ぶどう糖 食塩 酵母エキス トマトペースト 香辛料 にんにくペースト 小麦不使用しょうゆ(大豆) しょうがペースト 水 (使用添加物)加エデンプン 炭酸Ca セルロース ピロリン酸第二鉄					大豆・鶏肉 ・豚肉		
A10日(木曜) B11日(金曜)	ピタパン	小麦粉(小麦) 砂糖 ショートニング(大豆) 植物油脂(大豆) 食塩 麦麴製剤(小麦) 小麦たん白(小麦)(pH調整剤微量) イースト 脱脂粉乳(乳成分) 水		乳	小麦		大豆		



学校給食におけるアレルギー対応は、
安全性を最優先に栄養バランスに配慮しながら、
実施しています。



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 7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	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。			<div> <div> <div>弁当持参</div> <div>除去食</div> <div>代替食</div> </div> <div> <div>欠食</div> </div> </div> <div>対応なし</div>

＜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、本枠の記入欄へ并当持参「**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。

7月1日(火曜)				7月2日(水曜)				7月3日(木曜)				7月4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				小型パン		代替:ごはん (乳・小麦×)		枝豆ゆかりごはん			
豆腐チゲ				豚肉のしょうが炒め				夏野菜のペンネ		代替:夏野菜と 米麺のスパゲティ (小麦×)		さばの竜田揚げ			
バンサンスー				冬瓜のみそ汁				レモン風味のサラダ				沢煮椀			
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
ごはん	米	80		ごはん	米	80		小型パン	小型パン	30	乳・小麦	ごはん (乳・小麦×)	米	75	
													枝豆	10	大豆
													ゆかり	0.1	
														2	
	豆腐チゲ	豚肉	20		豚肉	豚肉のしょうが炒め	豚肉		35	豚肉	夏野菜のペンネ		ペンネ	25	小麦
豆腐 大		25	大豆	濃口しょうゆ	3		小麦・大豆	塩	0.1			ズッキーニ	10		
絹厚揚げ		10	大豆	酒	1			なす	15			豚ひき肉	30	豚肉	
白菜キムチ		15		しょうが	0.8			玉ねぎ	30			玉ねぎ	30		
にんじん		15		玉ねぎ	40			にんじん	15			にんじん	15		
玉ねぎ		25		にんじん	17			青ピーマン	5			青ピーマン	5		
にら		5		青ピーマン	4			にんにく	0.4			オリーブオイル	1		
信州みそ		6	大豆	みりん	1			トマトケチャップ	10			トマトケチャップ	10		
赤みそ		4	大豆	三温糖	0.2			トマトピューレ	8			トマトピューレ	8		
コチジャン		0.5	大豆	なたね油	0.15			ウスターソース	2			ウスターソース	2		

A

令和7年度 7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。

7月7日(月曜)				7月8日(火曜)				7月9日(水曜)				7月10日(木曜)				7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	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							
麦入りわかめごはん				ごはん				ごはん				ピタパン			代替:ごはん (乳・小麦×)		クファジュシー									
和風おろし ハンバーグ				にこにこ 夏野菜カレー				あじの南蛮漬け									ゴーヤとちくわの 甘辛揚げ									
			かぼちゃのみそ汁					チリコンカン																		
七夕汁				海藻サラダ								ツナマヨサラダ					もずくスープ									
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			
麦入りわかめごはん	米	70		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ピタパン	ピタパン	60	乳・小麦 大豆	ごはん (乳・小麦×)	米	75		クファジュシー	米	75				
	大麦	10																								
	炊き込みわかめ	1																								
和風おろし ハンバーグ	ハンバーグ1個	大豆・鶏肉・豚肉		和風おろし ハンバーグ	鶏肉	27	鶏肉	あじの南蛮漬け	あじ(切身)1切			チリコンカン	ミックスビーンズ	35	大豆	ミックスビーンズ	濃口しょうゆ	1.88	小麦・大豆	ミックスビーンズ	濃口しょうゆ	1.88	小麦・大豆			
	小学校	50																								
	中学校	60																								
	大根	27																								
	青ねぎ	3																								
	濃口しょうゆ	1.65	小麦・大豆																							
	薄口しょうゆ	0.66	小麦・大豆																							
	米酢	0.99																								
	ゆず果汁	0.66																								
	みりん	0.18																								
三温糖	0.15																									
七夕汁	ビーフン	8		七夕汁	ひじき(乾)	0.68		七夕汁	油揚げ	8	大豆	ツナマヨサラダ	ツナ水煮	8		ツナマヨサラダ	鶏肉	7	鶏肉	ツナマヨサラダ	鶏肉	7	鶏肉			
	鶏肉	10	鶏肉																							
	玉ねぎ	20																								
	オクラ	5																								
	にんじん	15																								
	干し椎茸	0.4																								
	削り節	1.5																								
	だし昆布	0.5																								
	薄口しょうゆ	3.5	小麦・大豆																							
	塩	0.2																								
みりん	0.5																									

☆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 7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

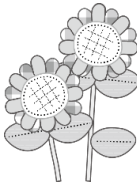
* 二重線の太枠内を記入し、期日までの提出をお願いします。除去食・代替食は「卵(鶏卵、うずら卵)、乳、小麦、えび」のみの対応です。

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。

7月14日(月曜)					7月15日(火曜)					7月16日(水曜)					7月17日(木曜)				
通常食					通常食					通常食					通常食				
					除去食・代替食					除去食・代替食					除去食・代替食				
記入欄					記入欄					記入欄					記入欄				
ごはん					ごはん					ごはん					ごはん				
豚肉とたけのこの炒めもの					じゃがいものそぼろ煮					五目ビーフン					たらのレモンチリソース				
ニラ玉スープ					きゅうりとわかめの酢の物					チンゲンサイのスープ					コンソメスープ				
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				
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		
豚肉のたけのこの炒めもの	豚肉	35	豚肉		じゃがいものそぼろ煮	鶏ひき肉	25	鶏肉		五目ビーフン	豚肉	10	豚肉		たらのレモンチリソース	たら(切身)1切	中学校 60		
	しょうが	0.2				じゃがいも	50				ちくわスライス	4							
	にんにく	0.2				さつま揚げ	10				ビーフン	10							
	たけのこ水煮	16				玉ねぎ	45				キャベツ	18							
	玉ねぎ	15				にんじん	20				玉ねぎ	13							
	にんじん	15				突こんにやく	20				にら	3							
	オクラ	5				グリーンピース	5				にんじん	8							
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆			しょうが	1.2				干し椎茸	0.2							
	みりん	1.3				濃口しょうゆ	3	小麦・大豆			しょうが	0.1							
	酒	1				薄口しょうゆ	2	小麦・大豆			濃口しょうゆ	1.35	小麦・大豆						
	三温糖	1.3				三温糖	1.5				酒	0.45				トマトケチャップ	10		
	塩	0.25				酒	0.6				ごま油	0.27	ごま			濃口しょうゆ	2	小麦・大豆	
	こしょう	0.01				塩	0.14				なたね油	0.3				酒	2		
	ごま油	0.3	ごま			削り節	2				塩	0.18				三温糖	1.79		
											こしょう	0.01				レモン果汁	1.3		
																トウバンジャン	0.01		
ニラ玉スープ	鶏卵	20	卵		きゅうりとわかめの酢の物	きゅうり	30			チンゲンサイのスープ	鶏肉	10	鶏肉		コンソメスープ	鶏肉	6	鶏肉	
	鶏肉	10	鶏肉			わかめ(乾)	0.5				チンゲンサイ	15				キャベツ	10		
	玉ねぎ	25				ちりめんじゃこ	2				えのきたけ	8				じゃがいも	15		
	にんじん	10				白いりごま	0.8	ごま			玉ねぎ	20				玉ねぎ	20		
	にら	10				白すりごま	0.5	ごま			にんじん	12				にんじん	10		
	しょうが	0.2				米酢	2.3				緑豆もやし	10				青ピーマン	5		
	チキンブイヨン	5	鶏肉			濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆			チキンブイヨン	5	鶏肉			コーン	5		
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆			上白糖	1.2				薄口しょうゆ	3	小麦・大豆			チキンブイヨン	5	鶏肉	
	塩	0.28									塩	0.28				薄口しょうゆ	1	小麦・大豆	
	ごま油	0.1	ごま								こしょう	0.01				塩	0.6		
	片栗粉	0.5									しょうが	0.4							
											酒	0.5							

小学校給食は7月16日(水)までです。
中学校の給食最終日については、各学校行事をご確認ください。



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。