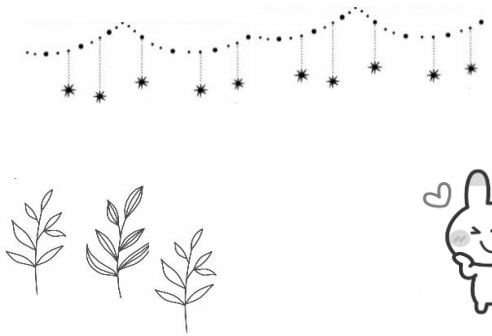
令和7年度 7月　月間使用食品配合表

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）加工デンプン　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　麦麹製剤（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（幼稚園用）

木津川市立第一学校給食センター

＜確認欄＞1/2から2/2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	園	給食センター	
（保護者氏名）		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。

園名	幼稚園	年中　・　年長	組	氏名		園長宛て 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。

7月1日(火曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
豆腐チゲ		
バンサンスー		

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	68	
豆腐チゲ	豚肉	17	豚肉
	豆腐　大	21.25	大豆
	絹厚揚げ	8.5	大豆
	白菜キムチ	12.75	
	にんじん	12.75	
	玉ねぎ	21.25	
	にら	4.25	
	信州みそ	5.1	大豆
	赤みそ	3.4	大豆
	コチジャン	0.43	大豆
	三温糖	0.43	
	酒	0.85	
	濃口しょうゆ	0.43	小麦・大豆
	しょうが	0.09	
	にんにく	0.09	
	ごま油	0.04	ごま
	チキンブイヨン	4.25	鶏肉
	なたね油	0.17	
バンサンスー	マロニー	5.1	
	にんじん	4.25	
	きゅうり	8.5	
	緑豆もやし	11.05	
	チキンハム	4.25	鶏肉
	米酢	1.96	
	濃口しょうゆ	1.62	小麦・大豆
	上白糖	0.94	
	ごま油	0.3	ごま
	塩	0.04	

7月3日(木曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
小型パン	代替：ごはん（乳・小麦×）	
夏野菜のペンネ	代替：夏野菜と米麺のスパゲティ（小麦×）	
レモン風味のサラダ		

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
小型パン	小型パン	30	乳・小麦
夏野菜のペンネ	ペンネ	21.25	小麦
	塩	0.09	
	なす	12.75	
	ズッキーニ	8.5	
	豚ひき肉	25.5	豚肉
	玉ねぎ	25.5	
	にんじん	12.75	
	青ピーマン	4.25	
	にんにく	0.34	
	オリーブオイル	0.85	
	トマトケチャップ	8.5	
	トマトピューレ	6.8	
	ウスターソース	1.7	
	赤ワイン	0.85	
	塩	0.43	
	こしょう	0.01	
レモン風味のサラダ	ツナ油漬	6.8	
	キャベツ	22.95	
	にんじん	4.25	
	コーン	4.25	
	薄口しょうゆ	1.11	小麦・大豆
	濃口しょうゆ	0.08	小麦・大豆
	レモン果汁	1.11	
	上白糖	0.11	
	なたね油	0.34	

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（乳・小麦×）	米	55	
夏野菜と米麺のスパゲティ（小麦×）	なす	12.75	
	ズッキーニ	8.5	
	豚ひき肉	25.5	豚肉
	玉ねぎ	25.5	
	にんじん	12.75	
	青ピーマン	4.25	
	にんにく	0.34	
	オリーブオイル	0.85	
	トマトケチャップ	8.5	
	トマトピューレ	6.8	
	ウスターソース	1.7	
	赤ワイン	0.85	
	塩	0.43	
	こしょう	0.01	
	ライスパスタ	21.25	

7月4日(金曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
枝豆ゆかりごはん		
さばの竜田揚げ		
沢煮椀		

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
枝豆ゆかりごはん	米	63.75	
	枝豆	8.5	大豆
	塩	0.09	
	ゆかり	1.7	
さばの竜田揚げ	さば（切身）1切	40	さば
	魚卵にご注意ください。		
	しょうが	1.28	
	濃口しょうゆ	2.55	小麦・大豆
	みりん	1.7	
	酒	0.85	
	片栗粉	5.95	
	なたね油	3.4	
沢煮椀	豚肉	12.75	豚肉
	突こんにゃく	8.5	
	ごぼう	11.05	
	にんじん	8.5	
	青ねぎ	2.55	
	薄口しょうゆ	2.38	小麦・大豆
	塩	0.24	
	こしょう	0.02	
	削り節	1.7	
	酒	0.43	

7月8日(火曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
にこにこ夏野菜カレー		
海藻サラダ		

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	68	
にこにこ夏野菜カレー	鶏肉	22.95	鶏肉
	にんにく	0.21	
	しょうが	0.21	
	カレー粉	0.07	
	こしょう	0.01	
	塩	0.09	
	かぼちゃ	12.75	
	玉ねぎ	38.25	
	にんじん	17	
	なす	17	
	万願寺とうがらし	4.25	
	カレールウ	11.9	
	濃口しょうゆ	0.43	小麦・大豆
	なたね油	0.17	
海藻サラダ	ひじき（乾）	0.58	
	茎わかめ（乾）	0.43	
	きゅうり	14.45	
	ツナ油漬	8.5	
	にんじん	4.25	
	コーン	4.25	
	濃口しょうゆ	1.62	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	0.17	小麦・大豆
	米酢	1.11	
	上白糖	0.68	
	なたね油	0.43	
	からし粉	0.03	

7月10日(木曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ピタパン	代替：ごはん（乳・小麦×）	
チリコンカン		
ツナマヨサラダ		

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ピタパン	ピタパン	60	乳・小麦
			大豆
チリコンカン	ミックスビーンズ	29.75	大豆
	豚ひき肉	25.5	豚肉
	玉ねぎ	51	
	にんじん	21.25	
	にんにく	0.17	
	トマトケチャップ	10.2	
	トマト水煮	8.5	
	ウスターソース	1.79	
	赤ワイン	1.02	
	三温糖	0.17	
	塩	0.51	
	こしょう	0.01	
	チリパウダー	0.03	大豆
	クミン	0.03	
	ナツメグ	0.02	
	なたね油	0.26	
ツナマヨサラダ	ツナ水煮	6.8	
	キャベツ	21.25	
	きゅうり	8.5	
	にんじん	5.95	
	ノンエッグマヨネーズ	3.4	
	米酢	0.17	
	塩	0.07	
	こしょう	0.01	

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（乳・小麦×）	米	68	

A

令和7年度　7月　アレルギー詳細献立表（幼稚園用）

木津川市立第一学校給食センター

＜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。

7月11日(金曜)

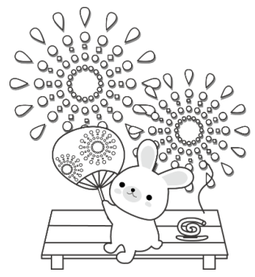
通常食	除去食・代替食	記入欄
クファジューシー		
ゴーヤとちくわの甘辛揚げ		
もずくスープ		

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
クファジューシー	米	63.75					
	濃口しょうゆ	1.6	小麦・大豆				
	塩	0.09					
	だし昆布	0.09					
	豚肉	12.75	豚肉				
	にんじん	12.75					
	青ねぎ	1.7					
	干し椎茸	0.17					
	刻み昆布	0.17					
	濃口しょうゆ	0.85	小麦・大豆				
	塩	0.14					
	酒	0.14					
	なたね油	0.13					
ゴーヤとちくわの甘辛揚げ	ゴーヤ	17					
	ちくわスライス	21.25					
	片栗粉	6.8					
	なたね油	3.4					
	三温糖	1.28					
	濃口しょうゆ	1.28	小麦・大豆				
	白いりごま	1.02	ごま				
もずくスープ	もずく	5.95					
	鶏肉	5.95	鶏肉				
	玉ねぎ	25.5					
	にんじん	17					
	えのきたけ	6.8					
	青ねぎ	4.25					
	チキンブイヨン	3.4	鶏肉				
	薄口しょうゆ	2.21	小麦・大豆				
	塩	0.17					
	こしょう	0.01					

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
→　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。



☆ 分量は目安量です。
☆ パンの重量は小麦量です。
☆ 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(ピーナッツ)、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）までお問い合わせください。