

## 令和7年度 8, 9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
A24日(水曜) B30日(火曜)	たら澱粉付き	スケソウタラ 澱粉							



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、「アレルゲン表記」だけではなく、「原材料名」に記載の食材も十分にご確認ください。  
「月間使用食品配合表」に記載のない食品は、「年間使用食品配合表」でご確認ください。

### 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。



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 8, 9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>1/6から6/6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	学校	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。

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。		
				弁当持参	除去食・欠食 代替食	対応なし
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、カシューなッツ、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(ビーナッツ)、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。			

<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。

8月28日(木曜)				8月29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				
ごはん			ごはん			ごはん					
チャップチエ			鶏そぼろ丼の具								
キムチスープ			わかめと玉ねぎのみそ汁								
牛乳			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	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	
チヤン	春雨	5		チヤン	春雨	5		チヤン	鶏ひき肉	30	鶏肉
ヤニンジン	にんじん	10		ヤニンジン	にんじん	10		ヤニンジン	玉ねぎ	25	
ブコーン	玉ねぎ	15		ブコーン	玉ねぎ	15		ブコーン	コーン	5	
チコーン	キャベツ	10		チコーン	キャベツ	10		チコーン	にんじん	10	
エドヒン	干し椎茸	0.3		エドヒン	干し椎茸	0.3		エドヒン	干し椎茸	0.3	
ヒラ	にら	4		ヒラ	にら	4		ヒラ	グリンピース	3	
ソーツ	豚ひき肉	20	豚肉	ソーツ	豚ひき肉	20	豚肉	ソーツ	しょうが	0.2	
ヒヨウ	酒	0.5		ヒヨウ	酒	0.5		ヒヨウ	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆
シタケ	塩	0.1		シタケ	塩	0.1		シタケ	三温糖	0.5	
ヒヨウ	なたね油	0.2		ヒヨウ	なたね油	0.2		ヒヨウ	みりん	1	
シタケ	三温糖	0.5		シタケ	三温糖	0.5		シタケ	酒	0.5	
ヒヨウ	みりん	1		ヒヨウ	みりん	1		ヒヨウ	塩	0.12	
シタケ	にんにく	0.1		シタケ	にんにく	0.1		シタケ	削り節	1	
ヒヨウ	こしょう	0.01		ヒヨウ	こしょう	0.01		ヒヨウ	片栗粉	0.4	
シタケ	ごま油	0.1	ごま	シタケ	ごま油	0.1	ごま	シタケ	わかれめ(乾)	0.4	
ヒヨウ	一味唐辛子	0.01		ヒヨウ	一味唐辛子	0.01		ヒヨウ	わかれめ(油揚げ)	5	大豆
シタケ	白いりごま	0.5	ごま	シタケ	白いりごま	0.5	ごま	シタケ	わかれめ(豆腐)	25	大豆
ヒヨウ	薄口しょうゆ	1.7	小麦・大豆	ヒヨウ	薄口しょうゆ	1.7	小麦・大豆	ヒヨウ	わかれめ(信州みそ)	3.6	大豆
シタケ	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆	シタケ	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆	シタケ	わかれめ(赤みそ)	3.6	大豆
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ	玉ねぎのみぞ汁		
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ				ヒヨウ				ヒヨウ			
シタケ				シタケ				シタケ			
ヒヨウ											

A

## 令和7年度 8, 9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「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。

9月1日(月曜)			9月2日(火曜)			9月3日(水曜)			9月4日(木曜)			9月5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			味付けパン			チャーハン			
鶏のさっぱり煮			スタミナ丼の具			賀茂なすの 肉みそあんかけ			代替:ごはん (乳・小麦X)			かつおの唐揚げ			
キャベツのごま和え			夏野菜のみそ汁			具だくさんすまし汁			夏野菜のトマト煮			ビーフンスープ			
牛乳			牛乳			牛乳			コールスロー			牛乳			
通常食			除去食・代替食			通常食			通常食			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
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	味付けパン	60	乳・小麦	ごはん	米	70	
鶏のさっぱり煮	鶏肉	30	鶏肉	豚肉	豚肉	30	豚肉	味付けパン	味付けパン	60	乳・小麦	チャーハン	薄口しょうゆ	1.67	小麦・大豆
キャベツのごま和え	玉ねぎ	25		玉ねぎ	玉ねぎ	35		玉ねぎ	玉ねぎ	6.6		かつおの唐揚げ	塩	0.2	
牛乳	じゃがいも	25		じゃがいも	たけのこ水煮	10		じゃがいも	豚ひき肉	25	豚肉	ビーフンスープ	ごま油	0.13	ごま
牛乳	絹厚揚げ	30	大豆	絹厚揚げ	にら	7		絹厚揚げ	玉ねぎ	15		牛乳	豚肉	15	豚肉
牛乳	こんにゃく	20		こんにゃく	干し椎茸	0.3		こんにゃく	にんじん	5		牛乳	玉ねぎ	20	
牛乳	さやいんげん	7		さやいんげん	しょうが	0.5		さやいんげん	青ねぎ	1.5		牛乳	にんじん	7	
牛乳	削り節	2		削り節	にんにく	0.1		削り節	酒	0.35		牛乳	青ねぎ	1.5	
牛乳	濃口しょうゆ	6	小麦・大豆	濃口しょうゆ	赤みそ	3	大豆	濃口しょうゆ	三温糖	0.7		牛乳	酒	0.1	
牛乳	米酢	2		米酢	濃口しょうゆ	1.8	小麦・大豆	米酢	三温糖	0.7		牛乳	塩	0.27	
牛乳	三温糖	2.18		三温糖	みりん	0.75		三温糖	みりん	0.25		牛乳	こしょう	0.01	
牛乳	酒	1		酒	酒	1		酒	濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆	牛乳	なたね油	0.1	
牛乳	みりん	1		みりん	オイスターソース	0.25	小麦・大豆	みりん	赤みそ	3	大豆	牛乳	ごま油	0.1	ごま
牛乳	片栗粉	0.3		片栗粉	片栗粉	0.3		片栗粉	片栗粉	0.46		牛乳	にんにく	0.2	
牛乳	なたね油	0.2		なたね油	なたね油	0.2		なたね油	削り節	0.3		牛乳	かつお (角切)	50	
牛乳	夏野菜のみそ汁	15		夏野菜のみそ汁	豆腐 小	20	大豆	夏野菜のみそ汁	豆腐 小	20	大豆	牛乳	魚卵にご注意ください。		
牛乳	具だくさんすまし汁	15		具だくさんすまし汁	鶏肉	12	鶏肉	具だくさんすまし汁	鶏肉	12	鶏肉	牛乳	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆
牛乳	青ねぎ	5		青ねぎ	ごぼう	7		青ねぎ	ごぼう	7		牛乳	みりん	1.5	
牛乳	削り節	2		削り節	にんじん	10		削り節	にんじん	10		牛乳	しょうが	1	
牛乳	信州みそ	3.6	大豆	信州みそ	しめじ	5		信州みそ	しめじ	5		牛乳	片栗粉	7.5	
牛乳	赤みそ	3.6	大豆	赤みそ	青ねぎ	3		赤みそ	青ねぎ	3		牛乳	なたね油	4.5	
牛乳	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆	薄口しょうゆ	削り節	2		薄口しょうゆ	削り節	2		牛乳	かづの (唐揚)		
牛乳	塩	0.4		塩	青ねぎ	3		塩	青ねぎ	3		牛乳	濃口しょうゆ	1.5	
牛乳	酒	0.5		酒	酒	0.5		酒	酒	0.5		牛乳	みりん	1.5	
牛乳	コールスロー	6		コールスロー	コーン	6		牛乳	コーン	6		牛乳	しょうが	1	
牛乳	チキンハム	5		チキンハム	にんじん	5		牛乳	にんじん	5		牛乳	片栗粉	7.5	
牛乳	米酢	0.2		米酢	チキンハム	5		牛乳	チキンハム	5		牛乳	なたね油	4.5	
牛乳	ノンエッグ マヨネーズ	3		ノンエッグ マヨネーズ	塩	0.15		牛乳	ノンエッグ マヨネーズ	3		牛乳	かづの (角切)		
牛乳	塩	0.15		塩	こしょう	0.01		牛乳	塩	0.15		牛乳	魚卵にご注意ください。		
牛乳	こしょう	0.01		こしょう	こしょう	0.01		牛乳	こしょう	0.01		牛乳	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆
牛乳	ビーフン	6		ビーフン	鶏肉	10		牛乳	鶏肉	10		牛乳	みりん	1.5	
牛乳	玉ねぎ	15		玉ねぎ	玉ねぎ	15		牛乳	玉ねぎ	15		牛乳	しょうが	1	
牛乳	緑豆もやし	10		緑豆もやし	緑豆もやし	10		牛乳	緑豆もやし	10		牛乳	片栗粉	7.5	
牛乳	にんじん	10		にんじん	にんじん	10		牛乳	にんじん	10		牛乳	なたね油	4.5	
牛乳	干し椎茸	0.3		干し椎茸	干し椎茸	0.3		牛乳	干し椎茸	0.3		牛乳	かづの (唐揚)		
牛乳	青ねぎ	3		青ねぎ	青ねぎ	3		牛乳	青ねぎ	3		牛乳	みりん	1.5	
牛乳	なたね油	0.1		なたね油	なたね油	0.1		牛乳	なたね油	0.1		牛乳	しょうが	1	
牛乳	チキンブイヨン	5	鶏肉	チキンブイヨン	チキンブイヨン	5	鶏肉	牛乳	チキンブイヨン	5	鶏肉	牛乳	片栗粉	7.5	
牛乳	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆	薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆	牛乳	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆	牛乳	なたね油	4.5	
牛乳	塩	0.28		塩	塩	0.15		牛乳	塩	0.15		牛乳	かづの (角切)		
牛乳	こしょう	0.1		こしょう	こしょう	0.01		牛乳	こしょう	0.01		牛乳	魚卵にご注意ください。		
牛乳	ごま油	0.1	ごま	ごま油	ごま油	0.1	ごま	牛乳	ごま油	0.1	ごま	牛乳	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆

☆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、中学校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

\*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、カシューなツツ、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、マカダミアナツツ、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。

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 8, 9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 8, 9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。

9月15日(月曜)				9月16日(火曜)				9月17日(水曜)				9月18日(木曜)				9月19日(金曜)			
敬老の日	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	通常食	除去食・代替食	記入欄	
ごはん				ごはん			食パン			ごはん			ごはん			ごはん			
マーボー豆腐				さばの香味焼き			チキンとポテトのケチャップ炒め			チキン南蛮									
もやしのナムル				豚汁			野菜スープ			ノンエッグタルタルソース									
牛乳				牛乳			牛乳			切干大根のみぞ汁									
通常食				通常食				通常食				通常食				通常食			
献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルゲン	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルゲン	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルゲン	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルゲン	献立名	食品名及び調味料名	1人分量	アレルゲン
ごはん	米	80		ごはん	米	80		食パン	乳・小麦・大豆	60		ごはん	米	80		ごはん	米	80	
マーボー豆腐	豚ひき肉 豆腐 大 にんじん 玉ねぎ 青ねぎ 酒	30 75 15 45 4 1		さばの香味焼き	さば (切身) 1切			チキンとポテトのケチャップ炒め	鶏肉 じゃがいも にんじん さやいんげん 玉ねぎ カレー粉 トマトケチャップ 濃口しょうゆ	35 25 10 5 10 0.13 5.8 0.24		チキン南蛮	鶏肉 1切	50		チキン南蛮	鶏肉 1切 小学校 中学校	50 60	
もやしのナムル	緑豆もやし にんじん 小松菜 白すりごま 白いりごま 米酢 濃口しょうゆ ごま油 塩	35 5 5 0.5 0.3 0.5 0.4 0.28		豚汁	豚肉 玉ねぎ 緑豆もやし 突こんにやく にんじん オクラ 信州みそ 赤みそ 削り節	15 20 15 10 10 5 3.6 3.6 2		野菜スープ	豚肉 玉ねぎ キャベツ にんじん コーン バセリ チキンブイヨン 薄口しょうゆ 塩	10 25 20 10 5 0.3 5 1 0.3		野菜スープ	豚肉 玉ねぎ キャベツ にんじん コーン バセリ チキンブイヨン 薄口しょうゆ 塩	10 25 20 10 5 0.3 5 1 0.3		野菜スープ	豚肉 玉ねぎ キャベツ にんじん コーン バセリ チキンブイヨン 薄口しょうゆ 塩	10 25 20 10 5 0.3 5 1 0.3	

☆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

\*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、カシューなツツ、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、マカダミアナツツ、もも、やまいも、りんご

<お知らせ>

※ちりめんじやこ、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 8, 9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。

通常食及び代替食												通常食及び代替食												通常食及び代替食												
9月22日(月曜)				9月23日(火曜)				9月24日(水曜)				9月25日(木曜)				9月26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		小型パン		代替:ごはん (乳・小麦×)		麦ごはん																								
豚肉と豆腐のくず煮						白身魚の野菜あんかけ		ミートスパゲティ		代替:米麺の ミートスパゲティ (小麦×)		力ミカミ豚キムチ																								
茎わかめのきんぴら						さつま汁		カラフルサラダ				春雨スープ																								
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				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	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		小型パン	乳・小麦			米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
豚肉と豆腐のくず煮	豆腐 大	40	大豆	白身魚の野菜あんかけ	たら漬粉付き (角切)	50		小型パン	乳・小麦			米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
茎わかめのきんぴら	絹厚揚げ	20	大豆	野菜あんかけ	片栗粉	2.5		ミートスパゲティ	小麦			豚肉	30	豚肉		ごはん	米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
	豚肉	25	豚肉	玉ねぎ	なたね油	5		トマトソース	小麦			青ねぎ	50	青ねぎ		ごはん	米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
	玉ねぎ	50		にんじん	玉ねぎ	15		トマトソース	小麦			にんじん	15	にんじん		ごはん	米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
	にんじん	20		青ねぎ	玉ねぎ	15		トマトソース	小麦			玉ねぎ	50	玉ねぎ		ごはん	米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
	青ねぎ	5		あんかけ	にんじん	8		トマトソース	小麦			にんじん	15	にんじん		ごはん	米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
	しょうが	0.8		片栗粉	青ピーマン	7		トマトソース	小麦			青ピーマン	10	青ピーマン		ごはん	米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
	干し椎茸	0.4		濃口しょうゆ	米酢	2.8		トマトソース	小麦			米酢	10	米酢		ごはん	米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
	濃口しょうゆ	2.8	小麦・大豆	薄口しょうゆ	濃口しょうゆ	2.1		トマトソース	小麦			濃口しょうゆ	10	濃口しょうゆ		ごはん	米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
	塩	0.1		三温糖	三温糖	2.2		トマトソース	小麦			三温糖	20	三温糖		ごはん	米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
	酒	1		片栗粉	片栗粉	0.5		トマトソース	小麦			片栗粉	12	片栗粉		ごはん	米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
	片栗粉	1.5		削り節	なたね油	0.15		トマトソース	小麦			なたね油	1.5	なたね油		ごはん	米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
	削り節	1						ウスターソース	小麦			ウスターソース	2.5	ウスターソース		ごはん	米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
								塩	小麦			塩	0.5	塩		ごはん	米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
								こしょう	小麦			こしょう	0.06	こしょう		ごはん	米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
								なたね油	小麦			なたね油	0.27	なたね油		ごはん	米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
								赤ワイン	小麦			赤ワイン	0.5	赤ワイン		ごはん	米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
								ライスバスター	小麦			ライスバスター	25	ライスバスター		ごはん	米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
								カツナ油漬	小麦			カツナ油漬	8	カツナ油漬		ごはん	米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
								キャベツ	小麦			キャベツ	20	キャベツ		ごはん	米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
								きゅうり	小麦			きゅうり	10	きゅうり		ごはん	米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
								にんじん	小麦			にんじん	5	にんじん		ごはん	米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
								コーン	小麦			コーン	5	コーン		ごはん	米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
								濃口しょうゆ	小麦			濃口しょうゆ	1.6	濃口しょうゆ		ごはん	米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
								米酢	小麦			米酢	1.4	米酢		ごはん	米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
								上白糖	小麦			上白糖	0.3	上白糖		ごはん	米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			
								なたね油	小麦			なたね油	0.13	なたね油		ごはん	米	65			ごはん	米	70			ごはん	米	70			ごはん	米	70			



A

# 令和7年度 8, 9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「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。

9月29日(月曜)			9月30日(火曜)									
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			ごはん									
豚肉とキャベツの みそ炒め			ハッシュドポーク									
けんちん汁			ごぼうのごまマヨサラダ									
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						
豚肉と キャベツの みそ炒め	豚肉 塩 こしょう キャベツ にんじん 青ピーマン にんにく 赤みそ 三温糖 酒 なたね油	35 0.1 0.01 35 15 7 0.3 4.8 2 3 0.2		ハッシュド ポーク	豚肉 赤ワイン にんにく 玉ねぎ にんじん しめじ ハヤシルウ トマトケチャップ ウスターソース グリンピース 濃口しょうゆ 塩 こしょう なたね油	25 1 0.3 70 20 6 15 5 1 5 0.9 0.1 0.02 0.2 50						
けんちん汁	豆腐 小 油揚げ 玉ねぎ にんじん ごぼう えのきたけ 突こんにゃく 青ねぎ 削り節 薄口しょうゆ 濃口しょうゆ 酒 塩	10 3 20 15 10 7 10 3 2 2.3 0.9 1.5 0.25		ごぼう の ごま ヨ サ ラ ダ	ツナ油漬 ごぼう にんじん きゅうり ノンエッグ マヨネーズ 薄口しょうゆ 上白糖 塩 白いりごま 白すりごま	8 15 10 20 6 1.26 0.4 0.03 1 1 ごま 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

\*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。

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。

