

令和7年度 10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
A9日(木曜) B10日(金曜)	干しふどう	レーズン(ぶどう)							
A15日(水曜) B14日(火曜)	仙台麩	小麦粉(小麦) グルテン(小麦) 植物油(大豆油)(大豆)			小麦		大豆		
	笹かまぼこ	魚肉 でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 植物油(コーン) 発酵調味液 ぶどう糖 加工でん粉(タピオカ) ソルビトール pH調整剤 調味料(アミノ酸) 水 酵素製剤							
A29日(水曜) B28日(火曜)	さめ澱粉付き	サメ 馬鈴薯澱粉							
	あかもく	あかもく 醋酸ナトリウム カラシ抽出物製剤(大豆)					大豆	海藻類はえび、かにが生息している海洋から採取しております。	
A31日(金曜) B30日(木曜)	さば一塩	サバ 塩					さば		



調理過程でアレルゲンが混入しないように、アレルギー専用調理室で調理を行い、専用の調理器具を使用しています。調理員は、アレルギー専用の白衣や帽子を着用し、作業動線や調理工程を確認しながら、調理しています。



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 10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	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	アレルゲン (鶏卵・うずら卵)	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	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(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。

10月1日(水曜)				10月2日(木曜)				10月3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					
ごはん						黒糖パン		代替:ごはん (乳・小麦×)				ごはん									
開拓丼の具						ジャーマンポテト						豚肉とごぼうの しぐれ煮									
すまし汁						トマトスープ						ほうれん草のみぞ汁									
牛乳						牛乳						牛乳									
通常食				除去食・代替食				通常食				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		
ごはん	米	80		黒糖パン	黒糖パン	60	乳・小麦	ごはん (乳・小麦×)	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80			
開拓丼の具	豚ひき肉	30	豚肉						豚肉	35	豚肉		豚肉	35	豚肉						
ひじき(乾)	1								ごぼう	25			ごぼう	25							
にんじん	15								突こんにゃく	10			突こんにゃく	10							
玉ねぎ	30								なたね油	0.2			なたね油	0.2							
コーン	8								しょうが	0.5			しょうが	0.5							
信州みそ	4.8	大豆							三温糖	1			三温糖	1							
三温糖	1								濃口しょうゆ	3	小麦・大豆		濃口しょうゆ	3	小麦・大豆						
みりん	1.8								みりん	1			みりん	1							
濃口しょうゆ	0.6	小麦・大豆							酒	1.5			酒	1.5							
なたね油	0.2																				
豆腐 小	15	大豆																			
かまぼこ	10																				
玉ねぎ	25																				
にんじん	10																				
えのきたけ	5																				
青ねぎ	3																				
干し椎茸	0.3																				
薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆																			
塩	0.21																				
削り節	2																				
すまし汁																					
トマト																					
マヨネーズ																					
トマトケチャップ																					
トマトピューレ																					
チキンブイヨン																					
薄口しょうゆ																					
塩																					
こしょう																					
なたね油																					



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

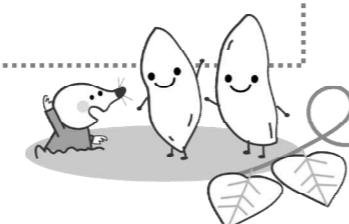
→ 教育・生涯学習

→ 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。



A

令和7年度 10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。

10月6日(月曜)			10月7日(火曜)			10月8日(水曜)			10月9日(木曜)			10月10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	代替:ごはん (乳・小麦X)		ごはん				
あじの ねぎみそ焼き			鶏肉の塩こうじ焼き			マーボー厚揚げ			ポトフ			肉団子の 甘酢あんかけ				
月見汁			じゃがいものみそ汁			鶏肉のフオーリ			キャロットラペ			トックスープ				
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				
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 (乳・小麦X)	米	80		ごはん
あじの (切身) ねぎみそ 焼き	あじ (切身) 1切	50	鶏肉 1切	鶏肉 1切	小学校 中学校	50 60		マーボー厚揚げ	絹厚揚げ 豚ひき肉	35 15	大豆 豚肉		肉団子	40	大豆・鶏肉 ・豚肉	
月見 汁	月見 汁	13	じや がい の みそ 汁	じや がい の みそ 汁	玉ねぎ にんじん 青ねぎ 白みそ 信州みそ みりん 酒 三温糖	25 10 5 1.8 4 1.9 2.4 1.6		玉ねぎ にんじん 青ねぎ 赤みそ 濃口しょうゆ 三温糖 薄口しょうゆ	18 10 1 0.2 0.3 0.5 0.4	15 45 25 2.5 1 0.5 0.18	豚肉 鶏肉 青ビーマン 大豆 小麦・大豆 大豆 小麦・大豆		なたね油 玉ねぎ たけのこ水煮 にんじん 青ビーマン 米酢 濃口しょうゆ 三温糖 片栗粉 白ワイン 薄口しょうゆ 塩 ごま油 トウバンジャン 片栗粉 白ワイン 薄口しょうゆ 塩 ごま油 トウバンジャン 片栗粉 鶏肉 鶏肉 玉ねぎ 緑豆もやし 青ねぎ 濃口しょうゆ 薄口しょうゆ 塩 ごま油	5 25 10 10 5 4.3 3.3 0.12 0.7 0.2 20 15 25 15 10 3 1.5 2.4		トック クスープ
酒	酒	1	青ねぎ	青ねぎ		2.4		白みそ	赤みそ	2.5	大豆		トック	20		
月見 汁	月見 汁	0.5	白みそ	白みそ		1.8		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆		鶏肉	15	鶏肉	
酒	酒	0.5	信州みそ	信州みそ		4		三温糖	赤みそ	2.5	大豆		白菜	25		
三温糖	三温糖	1.6	みりん	みりん		1.9		薄口しょうゆ	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆		にんじん	15		
			酒	酒		2.4		塩	塩	0.3			緑豆もやし	10		
			三温糖	三温糖		1.6		ごま油	ごま油	0.18	ごま		青ねぎ	3		
								トウバンジャン	トウバンジャン	0.01			濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆	
								片栗粉	片栗粉	0.5			薄口しょうゆ	2.4	小麦・大豆	
								鶏肉	鶏肉	10			塩	0.3		
								玉ねぎ	玉ねぎ	20			ごま油	0.15	ごま	
								緑豆もやし	緑豆もやし	17						
								チンゲンサイ	チンゲンサイ	4						
								にんじん	にんじん	10						
								干しうどろ	干しうどろ	2						
								チキンブイヨン	チキンブイヨン	6	鶏肉					
								薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆					
								塩	塩	0.3						
								ごま油	ごま油	0.01						
								なたね油	なたね油	0.2						
								トウバンジャン	トウバンジャン	0.01						
								片栗粉	片栗粉	0.5						
								鶏肉	鶏肉	10						
								玉ねぎ	玉ねぎ	15						
								青ねぎ	青ねぎ	17						
								チキンブイヨン	チキンブイヨン	6	鶏肉					
								薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆					
								塩	塩	0.3						
								ごま油	ごま油	0.01						
								なたね油	なたね油	0.2						
								トウバンジャン	トウバンジャン	0.01						
								片栗粉	片栗粉	0.5						
								鶏肉	鶏肉	10						
								玉ねぎ	玉ねぎ	15						
								青ねぎ	青ねぎ	17						
								チキンブイヨン	チキンブイヨン	6	鶏肉					
								薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆					
								塩	塩	0.3						
								ごま油	ごま油	0.01						
								なたね油	なたね油	0.2						
								トウバンジャン	トウバンジャン	0.01						
								片栗粉	片栗粉	0.5						
								鶏肉	鶏肉	10						
								玉ねぎ	玉ねぎ	15						
								青ねぎ	青ねぎ	17						
								チキンブイヨン	チキンブイヨン	6	鶏肉					
								薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆					
								塩	塩	0.3						
								ごま油	ごま油	0.01						
								なたね油	なたね油	0.2						
								トウバンジャン	トウバンジャン	0.01						
								片栗粉	片栗粉	0.5						
								鶏肉	鶏肉	10						
								玉ねぎ	玉ねぎ	15						
								青ねぎ	青ねぎ	17						
								チキンブイヨン	チキンブイヨン	6	鶏肉					
								薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆					
		</td														

A

令和7年度 10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。

10月13日(月曜)				10月14日(火曜)				10月15日(水曜)				10月16日(木曜)				10月17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			コッペパン			ごはん			ごはん			
じゃがいものそぼろ煮				油麩丼の具	除去:麩除去 あんかけ丼の具 (小麦X)					鶏肉とキャベツのバジルソース炒め			にこにこチキンカレー						
レモン和え				笹かまぼこのみそ汁						米粉マカロニのスープ			フルーツ豆乳杏仁						
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		コッペパン	乳・小麦	60		ごはん	米	80		ごはん	米	80	
じゃがいものそぼろ煮	鶏ひき肉	25	鶏肉		油麩丼の具	仙台麩	5 小麦・大豆	麩除去	鶏肉	30 鶏肉		パン	鶏肉	40 鶏肉		にこにこチキンカレー	鶏肉	30 鶏肉	
	じゃがいも	50			鶏肉	30	鶏肉		玉ねぎ	35			とキャベツ	15			にんにく	0.25	
	さつま揚げ	13			玉ねぎ	35			にんじん	7			玉ねぎ	10			しょうが	0.25	
	玉ねぎ	45			にんじん	7			青ねぎ	7			にんじん	5			カレー粉	0.08	
	にんじん	20			青ねぎ	7			干し椎茸	0.3			青ねぎ	2			こしょう	0.01	
	突こんにやく	20			干し椎茸	0.3			濃口しょうゆ	5 小麦・大豆			にんじん	0.2			塩	0.1	
	さやいんげん	4			濃口しょうゆ	5 小麦・大豆			三温糖	1.6			にんじん	0.55			じゃがいも	50	
	しょうが	1.2			三温糖	1.6			酒	1			片栗粉	2			玉ねぎ	50	
	濃口しょうゆ	3 小麦・大豆			酒	1			みりん	0.5			片栗粉	0.2			にんじん	15	
	薄口しょうゆ	2 小麦・大豆			みりん	0.5			削り節	1			片栗粉	0.2			カレールウ	14	
	三温糖	1.5			削り節	1			片栗粉	0.2			片栗粉	0.2			濃口しょうゆ	0.5 小麦・大豆	
	酒	0.6			片栗粉	0.2							片栗粉	0.2			なたね油	0.2	
	塩	0.14																	
	削り節	2																	
	キャベツ	30			笹かまぼこ	鶏肉	10 鶏肉										豆乳杏仁	20 大豆	
	にんじん	7.5			かまぼこ	25											黄桃缶	15 もも	
	ちりめんじゃこ	2.3			わかめ(乾)	0.3											パイン缶	10	
	レモン果汁	0.45			大根	20													
	濃口しょうゆ	0.83 小麦・大豆			にんじん	10													
	えのきたけ	5			青ねぎ	3													
	みそのみそ	3.6 大豆			信州みそ	3.6 大豆													
	赤みそ	3.6 大豆			赤みそ	3.6 大豆													
	削り節	2			削り節	2													
	フルーツ豆乳杏仁																		



スポーツの日

A

令和7年度 10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。

10月20日(月曜)			10月21(火曜)			10月22日(水曜)			10月23日(木曜)			10月24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			ねぶかめし				
さわらの みそマヨ焼き			ガパオライスの具			親子丼の具	除去:卵除去 鶏卵の具 (卵×)		和風きのこスパゲティ	代替:米麺の和風 きのこスパゲティ (小麦×)		いりどり				
たぬき汁			小松菜のスープ			切干大根の酢の物			もやしの彩り和え			白菜のみそ汁				
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		小型パン	乳・小麦	65		ねぶかめし
さわら (切身) 1切	さわら 1切	50		さわら 1切	さわら 1切	50		さわら 1切	さわら 1切	50		和風きのこスパゲティ	小麦	25		いりどり
みそマヨ 焼き	みそマヨ 焼き	60		みそマヨ 焼き	みそマヨ 焼き	60		みそマヨ 焼き	みそマヨ 焼き	60		米麺の和風 きのこスパゲティ	小麦	25		いりどり
たぬき 汁	たぬき 汁	20		たぬき 汁	たぬき 汁	20		たぬき 汁	たぬき 汁	20		ペーパー	小麦	25		いりどり
油揚げ	油揚げ	7		油揚げ	油揚げ	7		油揚げ	油揚げ	7		ペーパー	小麦	25		いりどり
大根	大根	20		大根	大根	20		大根	大根	20		ペーパー	小麦	25		いりどり
にんじん	にんじん	10		にんじん	にんじん	10		にんじん	にんじん	10		ペーパー	小麦	25		いりどり
えのき	えのき	7		えのき	えのき	7		えのき	えのき	7		ペーパー	小麦	25		いりどり
青ねぎ	青ねぎ	3		青ねぎ	青ねぎ	3		青ねぎ	青ねぎ	3		ペーパー	小麦	25		いりどり
しょうが	しょうが	0.4		しょうが	しょうが	0.4		しょうが	しょうが	0.4		ペーパー	小麦	25		いりどり
薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	3.9	小麦・大豆	薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	3.9	小麦・大豆	薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	3.9	小麦・大豆	ペーパー	小麦	25		いりどり
塩	塩	0.1		塩	塩	0.1		塩	塩	0.1		ペーパー	小麦	25		いりどり
みりん	みりん	0.1		みりん	みりん	0.1		みりん	みりん	0.1		ペーパー	小麦	25		いりどり
突こんにゃく	突こんにゃく	20		突こんにゃく	突こんにゃく	20		突こんにゃく	突こんにゃく	20		ペーパー	小麦	25		いりどり
さつま揚げ	さつま揚げ	7		さつま揚げ	さつま揚げ	7		さつま揚げ	さつま揚げ	7		ペーパー	小麦	25		いりどり
油揚げ	油揚げ	7	大豆	油揚げ	油揚げ	7	大豆	油揚げ	油揚げ	7	大豆	ペーパー	小麦	25		いりどり
大根	大根	20		大根	大根	20		大根	大根	20		ペーパー	小麦	25		いりどり
にんじん	にんじん	10		にんじん	にんじん	10		にんじん	にんじん	10		ペーパー	小麦	25		いりどり
えのき	えのき	7		えのき	えのき	7		えのき	えのき	7		ペーパー	小麦	25		いりどり
青ねぎ	青ねぎ	3		青ねぎ	青ねぎ	3		青ねぎ	青ねぎ	3		ペーパー	小麦	25		いりどり
しょうが	しょうが	0.4		しょうが	しょうが	0.4		しょうが	しょうが	0.4		ペーパー	小麦	25		いりどり
薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	3.9	小麦・大豆	薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	3.9	小麦・大豆	薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	3.9	小麦・大豆	ペーパー	小麦	25		いりどり
塩	塩	0.1		塩	塩	0.1		塩	塩	0.1		ペーパー	小麦	25		いりどり
みりん	みりん	0.1		みりん	みりん	0.1		みりん	みりん	0.1		ペーパー	小麦	25		いりどり
たぬき	たぬき	20		たぬき	たぬき	20		たぬき	たぬき	20		ペーパー	小麦	25		いりどり
さつま揚げ	さつま揚げ	7		さつま揚げ	さつま揚げ	7		さつま揚げ	さつま揚げ	7		ペーパー	小麦	25		いりどり
油揚げ	油揚げ	7	大豆	油揚げ	油揚げ	7	大豆	油揚げ	油揚げ	7	大豆	ペーパー	小麦	25		いりどり
大根	大根	20		大根	大根	20		大根	大根	20		ペーパー	小麦	25		いりどり
にんじん	にんじん	10		にんじん	にんじん	10		にんじん	にんじん	10		ペーパー	小麦	25		いりどり
えのき	えのき	7		えのき	えのき	7		えのき	えのき	7		ペーパー	小麦	25		いりどり
青ねぎ	青ねぎ	3		青ねぎ	青ねぎ	3		青ねぎ	青ねぎ	3		ペーパー	小麦	25		いりどり
しょうが	しょうが	0.4		しょうが	しょうが	0.4		しょうが	しょうが	0.4		ペーパー	小麦	25		いりどり
薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	3.9	小麦・大豆	薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	3.9	小麦・大豆	薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	3.9	小麦・大豆	ペーパー	小麦	25		いりどり
塩	塩	0.1		塩	塩	0.1		塩	塩	0.1		ペーパー	小麦	25		いりどり
みりん	みりん	0.1		みりん	みりん	0.1		みりん	みりん	0.1		ペーパー	小麦	25		いりどり
たぬき	たぬき	20		たぬき	たぬき	20		たぬき	たぬき	20		ペーパー	小麦	25		いりどり
さつま揚げ	さつま揚げ	7		さつま揚げ	さつま揚げ	7		さつま揚げ	さつま揚げ	7		ペーパー	小麦	25		いりどり
油揚げ	油揚げ	7	大豆	油揚げ	油揚げ	7	大豆	油揚げ	油揚げ	7	大豆	ペーパー	小麦	25		いりどり
大根	大根	20		大根	大根	20		大根	大根	20		ペーパー	小麦	25		いりどり
にんじん	にんじん	10		にんじん	にんじん	10		にんじん	にんじん	10		ペーパー	小麦	25		いりどり
えのき	えのき	7		えのき	えのき	7		えのき	えのき	7		ペーパー	小麦	25		いりどり
青ねぎ	青ねぎ	3		青ねぎ	青ねぎ	3		青ねぎ	青ねぎ	3		ペーパー	小麦	25		いりどり
しょうが	しょうが	0.4		しょうが	しょうが	0.4		しょうが	しょうが	0.4		ペーパー	小麦	25		いりどり
薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	3.9	小麦・大豆	薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	3.9	小麦・大豆	薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	3.9	小麦・大豆	ペーパー	小麦	25		いりどり
塩	塩	0.1		塩	塩	0.1		塩	塩	0.1		ペーパー	小麦	25		いりどり
みりん	みりん	0.1		みりん	みりん	0.1		みりん	みりん	0.1		ペーパー	小麦	25		いりどり
たぬき	たぬき	20		たぬき	たぬき	20		たぬき	たぬき	20		ペーパー	小麦	25		いりどり
さつま揚げ	さつま揚げ	7		さつま揚げ	さつま揚げ	7		さつま揚げ								

A

令和7年度 10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。