

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)	干しぶどう	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(幼稚園用)

木津川市立第一学校給食センター

*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>1/3から3/3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)	園	給食センター
		センター所長 担当栄養士

アレルゲン 卵
(鶏卵・うず)

幻

國年中

年長

紅

氏名

國長死

第二部分

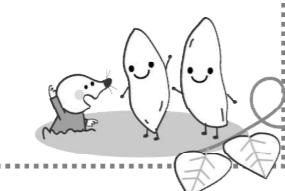
＜参考手順＞①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「〇」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「〇」をしてください。

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。

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
ページに掲載してあり
ます。

- 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(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「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10日(金曜)				10月14日(火曜)				10月16日(木曜)				10月17日(金曜)				10月21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	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			コッペパン	代替:ごはん (乳・小麦×)		ごはん			ごはん			ごはん				
肉団子の 甘酢あんかけ			じゃがいもの そぼろ煮			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				ガパオライスの具						
トックスープ			レモン和え			米粉マカロニのスープ			フルーツ豆乳杏仁				小松菜のスープ						
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 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	68		ごはん	米	68		コッペパン	コッペパン	50	乳・小麦	ごはん (乳・小麦×)	米	68		ごはん	米	68	
肉団子の 甘酢あんかけ	肉団子	34	大豆・鶏肉 ・豚肉	じゃがいもの そぼろ煮	じゃがいも	21.25	鶏肉	じゃがいも	21.25	鶏肉		ごはん (乳・小麦×)	にこにこ チキンカレー	にこにこ チキンカレー		ガパオライスの具	鶏ひき肉	25.5	鶏肉
	なたね油	4.25			さつま揚げ	11.05										パオライスの具	大豆水煮	8.5	大豆
	玉ねぎ	21.25														オクラ	玉ねぎ	17	
	たけのこ水煮	8.5														アスパラ	にんじん	8.5	
	にんじん	8.5														スイカの具	たけのこ水煮	4.25	
	青ビーマン	4.25														スイカの具	ほうれん草	6.8	
	米酢	4.25														のりの具	にんじん	0.09	
	濃口しょうゆ	3.66	小麦・大豆													のりの具	濃口しょうゆ	2.47	小麦・大豆
	三温糖	2.81														のりの具	チキンブイヨン	0.68	鶏肉
	塩	0.1														のりの具	バジルペースト	0.68	
	片栗粉	0.6														のりの具	三温糖	0.26	
	なたね油	0.17														のりの具	なたね油	0.17	
																のりの具	オイスターソース	0.17	小麦・大豆
																のりの具	塩	0.17	
トックスープ	トック	17														のりの具	こしょう	0.01	
	鶏肉	12.75	鶏肉													のりの具	豆乳杏仁	17	大豆
	白菜	21.25														のりの具	黄桃缶	12.75	もも
	にんじん	12.75														のりの具	パイン缶	8.5	
	緑豆もやし	8.5														のりの具	ベーコン	8.5	豚肉
	青ねぎ	2.55														のりの具	小松菜	12.75	
	濃口しょうゆ	1.28	小麦・大豆													のりの具	えのきたけ	6.8	
	薄口しょうゆ	2.04	小麦・大豆													のりの具	玉ねぎ	17	
	塩	0.26														のりの具	にんじん	10.2	
	こしょう	0.01														のりの具	緑豆もやし	8.5	
	チキンブイヨン	3.4	鶏肉													のりの具	チキンブイヨン	4.25	鶏肉
	なたね油	0.17														のりの具	薄口しょうゆ	2.55	小麦・大豆
	ごま油	0.13	ごま													のりの具	塩	0.24	
																のりの具	こしょう	0.01	
																のりの具	しょうが	0.34	
																のりの具	酒	0.43	

☆ 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)までお問い合わせください。

A

令和7年度 10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

*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
----	-----	-------	---	----

<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23日(木曜)			10月24日(金曜)			10月28日(火曜)			10月30日(木曜)			10月31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	
小型パン	代替:ごはん(乳・小麦X)		ねぶかめし			ごはん			コッペパン	代替:ごはん(乳・小麦X)		吹き寄せごはん			
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X)		いりどり			皮つき大根と豚肉の煮物			かばちゃのクリームシチュー	代替:かばちゃのポトフ(乳・小麦X)		さばの塩焼き			
もやしの彩り和え			白菜のみそ汁			だしがら入りキャベツのごま酢和え			大根のフレンチサラダ			秋野菜のみそ汁			
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	
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
小型パン	小型パン	30	乳・小麦	米	55			米	59.5			コッペパン	米	68	
				ねぶかめし				ごはん					ごはん		
								油揚げ	5.1	大豆			油揚げ		
								青ねぎ	8.5				青ねぎ		
								薄口しょうゆ	4.68	小麦・大豆			薄口しょうゆ		
								酒	1.87				酒		
								みりん	2.81				みりん		
								だし昆布	0.09				だし昆布		
和風きのこスパゲティ	スパゲティ	21.25	小麦	米				豚肉	25.5	豚肉			豚肉		
				麺				なたね油	0.17				なたね油		
				いりどり				絹厚揚げ	17	大豆			絹厚揚げ		
								大根	51				大根		
								小松菜	12.75				小松菜		
								かばちゃ	21.25	鶏肉			かばちゃ		
								にんじん	17				にんじん		
								じやがいも	18.7				じやがいも		
								玉ねぎ	29.75				玉ねぎ		
								かぼちゃ	17				かぼちゃ		
								にんじん	10.2				にんじん		
								グリンピース	4.25				グリンピース		
								小麦粉	3.4	小麦			小麦粉		
								バター	3.4	乳			バター		
								脱脂粉乳	2.13	乳			脱脂粉乳		
								牛乳	17	乳			牛乳		
								酒	0.85				酒		
								塩	0.6				塩		
								こしょう	0.01				こしょう		
								なたね油	0.17				なたね油		
								コンソメ	0.85	鶏肉・豚肉			コンソメ		
								薄口しょうゆ	0.25	小麦・大豆			薄口しょうゆ		
もやしの彩り和え	緑豆もやし	29.75		白	白菜	17							さつまいも	12.75	
	ちりめんじゃこ	1.28		大根	8.5								油揚げ	5.1	大豆
	小松菜	4.25		豆腐	8.5	大豆							大根	19.55	
	にんじん	4.25		にんじん	8.5								にんじん	12.75	
	コーン	2.55		白いりごま	0.43	ごま							しめじ	4.25	
	上白糖	0.14		白すりごま	0.43	ごま							えのきたけ	4.25	
	濃口しょうゆ	2.13	小麦・大豆										青ねぎ	2.55	
													信州みそ	3.06	大豆
													赤みそ	3.06	大豆
													削り節	1.7	

☆ 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、カシューなつ、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、もも、やまいも、りんご

<お知らせ>

※ちりめんじゃこ、わかめ等の海藻類はエビ、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。