

## 令和7年度 11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
A4日(火曜) B5日(水曜)	いわしのポテト衣	マイワシ 還元水飴 たん白加水分解物 砂糖 しょうが 食塩 発酵調味料 衣【じゃがいも でん粉 玄米粉 米粉パン粉(米粉、甜菜糖、こめ油、生イースト、食塩) 植物油 食塩 酵母エキス 香辛料】 揚げ油(なたね油、パーム油) 水						* 原料事情にもよりますが、いわしは卵を持っている可能性があります。	
	ミニ絹厚揚げ	豆乳(大豆) でん粉(とうもろこし) ぶどう糖 揚げ油(植物油) (なたね) トレハロース 豆腐用凝固剤 水					大豆		
A11日(火曜) B12日(水曜)	黄桃缶(11月使用)	黄もも(もも) 砂糖 クエン酸 水					もも		
	りんご缶(11月使用)	りんご 砂糖(さとうきび、甜菜) クエン酸(酸味料) (甘薯、タピオカ、とうもろこし) ビタミンC(酸化防止剤) (とうもろこし)					りんご		
A17日(月曜) B10日(月曜)	冷凍パイ	パイナップル 砂糖 酸味料(クエン酸) 水							
A21日(金曜) B20日(木曜)	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) 加工エデニン 炭酸Ca セルロース ピロリン酸第二鉄					大豆・鶏肉・豚肉		
A26日(水曜) B25日(火曜)	ほっけー塩	ホッケ 塩							

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 11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>1/4から4/4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)

学校	給食センター
	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。
アレルギー (鶏卵・うずら卵)	卵 ・ 乳 ・ 小麦 ・ えび	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。		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。

文化の日

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。

11月3日(月曜)						11月4日(火曜)						11月5日(水曜)						11月6日(木曜)						11月7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			通常食			除去食・代替食				
ごはん									ごはん									抹茶揚げパン			代替:ピラフ (乳・小麦×)			ごはん							
いわしのポテト衣揚げ									すき焼き風煮			除去:麩除去 すき焼き風煮 (小麦×)						ベーコンのスープ煮						豚肉のおろし炒め							
骨太みそ汁									きゅうりとわかめの酢の物									海と畑のサラダ						なめこ汁							
牛乳									牛乳									牛乳						牛乳							
献立名	通常食		1人分量g	アレルギー		献立名	除去食・代替食		1人分量g	アレルギー		献立名	通常食		1人分量g	アレルギー		献立名	通常食		1人分量g	アレルギー		献立名	除去食・代替食		1人分量g	アレルギー			
	食品名及び調味料名						食品名及び調味料名						食品名及び調味料名						食品名及び調味料名						食品名及び調味料名						
ごはん	米		80			ごはん	米		80			抹茶揚げパン	小型パン 1個					ピラフ (乳・小麦×)	米		65			ごはん	米		80				
																			ポークウインナー		14										
													小学校 40						玉ねぎ		15										
													中学校 50						にんじん		7				豚肉		40				
													なたね油		5				塩		0.7				しめじ		8				
													抹茶		0.5				こしょう		0.01				大根		30				
													グラニュー糖		2.4				コンソメ		0.7				小松菜		8				
													粉糖		1.7				なたね油		0.5				えのきたけ		8				
																									三温糖		0.8				
																									濃口しょうゆ		2.7		小麦・大豆		
いわしのポテト衣揚げ	いわしのポテト衣 (頭・内蔵なし・筒切り・尾あり)					すき焼き風煮	牛肉		30			麩除去すき焼き風煮 (小麦×)	牛肉		30			ベーコンのスープ煮	厚切りベーコン		10			なめこ汁	豆腐 小		15				
	小学校 2本 40						なたね油		0.3				なたね油		0.3				鶏肉		10				鶏肉		10				
	中学校 3本 60						酒		1				酒		1				にんじん		15				油揚げ		5				
	魚卵にご注意ください。						三温糖		1				濃口しょうゆ		1				玉ねぎ		55				玉ねぎ		20				
	なたね油		4				白葉		40				濃口しょうゆ		5				チキンブイヨン		4				にんじん		10				
							玉ねぎ		35				薄口しょうゆ		1.7				塩		0.35				なめこ水煮		10				
							春菊		8				焼き豆腐		35				薄口しょうゆ		1				青ねぎ		3				
							青ねぎ		4				三温糖		2.3				濃口しょうゆ		1				信州みそ		3.6				
							糸こんにゃく		30				濃口しょうゆ		5				酒		0.1				赤みそ		3.6				
							焼き麩		3		小麦		薄口しょうゆ		1.7			小麦・大豆	なたね油		0.2				削り節		2				
骨太みそ汁	ミニ納厚揚げ		15			きゅうりとわかめの酢の物	白葉		40										大豆水煮		8										
	じゃがいも		15				玉ねぎ		35										ツナ油漬		10										
	小松菜		12				春菊		8										キャベツ		15										
	にんじん		12				青ねぎ		4										きゅうり		5										
	しめじ		5				糸こんにゃく		30										にんじん		5										
	えのきたけ		5				焼き豆腐		35										コーン		5										
	干し椎茸		0.3				三温糖		2.3										濃口しょうゆ		1.27		小麦・大豆								
	わかめ(乾)		0.2				濃口しょうゆ		5										米酢		1										
	青ねぎ		3				薄口しょうゆ		1.7										上白糖		0.63										
	信州みそ		3.6																なたね油		0.09										
	赤みそ		3.6																白いりごま		0.4		ごま								
	削り節		2																												

A  
令和7年度 11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。

11月10日(月曜)				11月11日(火曜)				11月12日(水曜)				11月13日(木曜)				11月14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								味付けパン				代替:ごはん (乳・小麦×)				ごはん																
ちくわの磯辺揚げ								にこにこチキンカレー								豚肉のケチャップ炒め								さわらの西京焼き																
茎わかめの炒め煮								フルーツポンチ								コーンクリームスープ				除去:乳除去 コーンスープ (乳×)				沢煮椀																
豚汁												牛乳																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				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	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			少なめごはん	米	65			味付けパン	味付けパン	60	乳・小麦	ごはん (乳・小麦×)	米	80			ごはん	米	80											
	ちくわ								にこにこチキンカレー	鶏肉	30	鶏肉				鶏肉の照り焼き	鶏肉		1切		鶏肉					豚肉のケチャップ炒め		豚肉	30	豚肉			さわらの西京焼き	さわら (切身) 1切						
	小学校1～3年																																							
	1本	25																																						
	小学校4～6年																																							
	2本	50																																						
	中学校	2本	50																																					
	青のり	0.1																																						
	米粉ミックス	10																																						
なたね油	5																																							
茎わかめの炒め煮	茎わかめ(乾)	1.4						フルーツポンチ		黄桃缶 (月間配合表掲載分)	15	もも			みそラーメン		ちゃんぽん麺	30	小麦	米麺のみそラーメン (小麦×)	豚肉	20	豚肉	ベーコン	ベーコン		5	豚肉	沢煮椀	豚肉	15	豚肉								
	ちりめんじゃこ	2																																						
	白いりごま	0.6	ごま																																					
	ごま油	0.15	ごま																																					
	濃口しょうゆ	0.8	小麦・大豆																																					
	酒	0.3																																						
	三温糖	0.48																																						
豚汁	豚肉	10	豚肉					フルーツポンチ	りんご缶 (月間配合表掲載分)	10	りんご			みそラーメン	豚肉	20	豚肉	米麺のみそラーメン (小麦×)	にんじん	10		ベーコン	コーン	7		沢煮椀	豚肉	15	豚肉											
	油揚げ	8	大豆																																					
	突こんにやく	15																																						
	大根	20																																						
	にんじん	10																																						
	ごぼう	10																																						
	青ねぎ	3																																						
	信州みそ	3.6	大豆																																					
	赤みそ	3.6	大豆																																					
	削り節	2																																						
酒	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 11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。

[illegible]



A

令和7年度 11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。

11月24日(月曜)				11月25日(火曜)				11月26日(水曜)				11月27日(木曜)				11月28日(金曜)							
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			
ごはん								ごはん								コッペパン				代替:ごはん (乳・小麦×)			
豆腐のうま煮								ほっけの塩焼き								チキンとポテトの ハーブ炒め							
梅肉和え								大豆とひじきの炒り煮								コンソメスープ							
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				
ごはん	米	80						ごはん	米	80		コッペパン	コッペパン	60	乳・小麦	ごはん (乳・小麦×)	キムチチャーハン	米	63				
	豆	25	大豆																				
	腐	20	大豆																				
	の	20	豚肉																				
	う	0.3																					
	ま	47																					
	煮	22																					
		4																					
		0.5																					
		4.5	小麦・大豆																				
		3	小麦・大豆																				
		2.5																					
		0.5																					
	梅肉和え	片栗粉	1.5								大豆とひじきの炒り煮		大豆水煮	14	大豆			チキンとポテトのハーブ炒め	鶏肉	40	鶏肉	ごはん (乳・小麦×)	鶏肉の唐揚げ
削り節		1.5																					

振替休日  
(勤労感謝の日)



☆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。