

# 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		
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(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「○」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	
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
コッペパン				キムチチャーハン			
チキンとポテトのハーブ炒め				鶏の唐揚げ			
コンソメスープ				中華スープ			
コッペパン	50 乳・小麦			キムチチャーハン	米	53.55	
チキンとポテトのハーブ炒め	鶏肉 34			濃口しょうゆ	1.02 小麦・大豆		
鶏肉	25.5			塩	0.1		
じゃがいも	8.5			ごま油	0.51 小麦		
玉ねぎ	8.5			チキンブイヨン	1.7 鶏肉		
にんじん	0.17			豚肉	11.05 豚肉		
にんにく	0.34			白菜キムチ	11.9		
塩	0.01			玉ねぎ	8.5		
こしょう	0.02			にんじん	4.25		
オールスパイス	0.09			青ねぎ	2.55		
バジル(乾)	0.17			しょうが	0.34		
オリーブオイル	0.43			にんにく	0.26		
白ワイン				塩	0.21		
				こしょう	0.01		
				濃口しょうゆ	0.37 小麦・大豆		
				酒	0.15		
				ごま油	0.21 小麦		
				みりん	0.06		
				三温糖	0.06		
				鶏肉	42.5 鶏肉		
				塩	0.21		
				こしょう	0.01		
				酒	0.43		
				濃口しょうゆ	1.7 小麦・大豆		
				しょうが	0.43		
				にんにく	0.21		
				片栗粉	9.35		
				なたね油	4.25		
				中華スープ	豚肉	8.5 豚肉	
				緑豆もやし	12.75		
				玉ねぎ	12.75		
				チンゲンサイ	6.8		
				にんじん	8.5		
				干し椎茸	0.26		
				青ねぎ	4.25		
				薄口しょうゆ	2.38 小麦・大豆		
				塩	0.24		
				酒	0.43		
				なたね油	0.26		
				こしょう	0.01		
				チキンブイヨン	4.25 鶏肉		
				ごま油	0.09 小麦		



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。

