

令和7年度12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
A3日(水曜) B2日(火曜)	わかさぎ澱粉付き	スマルト 馬鈴薯澱粉							
	酒かすペースト	清酒粕 食塩 酵素剤 水							
A15日(月曜) B16日(火曜)	小いわしの 天ぷら	いわし 小麦粉(小麦) 澱粉(コーン) ベーキングパウダー 食塩 揚げ油(なたね) 加水			小麦			ドレス加工をしておりますが、魚卵・腸が除去しきれずに残っている可能性があります。	
	麦みそ	はだか麦、大麦、大豆、食塩、味の素、プロアミGTF、次亜硫酸ナトリウム、甘草、ビタミンB2					大豆		



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)

<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

A 令和7年度 12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	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	卵・乳・小麦・えび (鶏卵・うずら卵)	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。

12月1日(月曜)				12月2日(火曜)				12月3日(水曜)				12月4日(木曜)				12月5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		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		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80			
豚肉とごぼうのしぐれ煮	豚肉 35 ごぼう 25 突こんにゃく 10 なたね油 0.2 しょうが 0.5 三温糖 1 濃口しょうゆ 3 みりん 1 酒 1.5			マーボー豆腐	豚ひき肉 30 豆腐 大 75 にんじん 15 玉ねぎ 45 青ねぎ 4 酒 1 三温糖 1 干し椎茸 0.25 濃口しょうゆ 2 赤みそ 7 片栗粉 0.8 トウバンジャン 0.2 にんにく 0.3 しょうが 0.7 ごま油 0.4 塩 0.1 こしょう 0.01 なたね油 0.2			わかさぎの南蛮漬け	わかさぎ澱粉付き(丸ごと) 37 魚卵にご注意ください。 青ねぎ 3 しょうが 0.2 三温糖 1.3 酒 1.5 濃口しょうゆ 2 米酢 0.76 なたね油 3.8			コッペパン	小麦 60		代替:ごはん(乳・小麦×)	ごはん(乳・小麦×)			ごはん	米 80	
白菜のみそ汁	白菜 25 玉ねぎ 20 にんじん 10 しめじ 8 油揚げ 8 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2			春菊のナムル	緑豆もやし 35 春菊 7 にんじん 5 白すりごま 0.5 白いりごま 0.3 米酢 0.5 濃口しょうゆ 0.4 ごま油 0.3			かす汁	豚肉 10 豆腐 小 10 ごぼう 10 突こんにゃく 15 大根 20 にんじん 10 青ねぎ 3 酒かすペースト 8.5 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2			ジャーマンポテト	鶏肉 20 じゃがいも 50 にんじん 10 玉ねぎ 20 塩 0.23 こしょう 0.02 濃口しょうゆ 0.7 なたね油 0.15			トマトスープ	ベーコン 10 玉ねぎ 30 キャベツ 25 にんじん 10 セロリ 4 トマトケチャップ 3 トマトピューレ 3 チキンブイヨン 5 薄口しょうゆ 1 塩 0.6 こしょう 0.01			かぶのみそ汁	かつま揚げ 7 かぶ 25 豆腐 小 25 にんじん 12 かぶ(葉) 3.2 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2

A

令和7年度 12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。

12月22日(月)				12月23日(火)			
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
チキンライス				ごはん			
コンソメスープ				鶏のチリソース			
オレンジ風味の手作りスイートポテト				トックスープ			
牛乳				牛乳			
チキンライス	米 65			ごはん	米 80		
	なたね油 1						
	塩 0.2						
	鶏肉 15	鶏肉		鶏肉 50	鶏肉		
	にんじん 5			片栗粉 5			
	玉ねぎ 10			なたね油 5			
	コーン 5			白ねぎ 5			
	にんにく 0.5			トマトケチャップ 15			
	なたね油 0.14			トウバンジャン 0.15			
	トマトケチャップ 13			濃口しょうゆ 2.14	小麦・大豆		
	塩 0.5			三温糖 1.4			
	こしょう 0.02						
コンソメスープ	ベーコン 6	豚肉		トック	20		
	キャベツ 25			鶏肉 15	鶏肉		
	玉ねぎ 20			白菜 25			
	にんじん 10			にんじん 15			
	コーン 5			緑豆もやし 10			
	チンゲンサイ 5			青ねぎ 3			
	チキンピイオン 5	鶏肉		濃口しょうゆ 1.5	小麦・大豆		
	薄口しょうゆ 1	小麦・大豆		薄口しょうゆ 2.4	小麦・大豆		
	塩 0.6			塩 0.3			
	なたね油 0.2			こしょう 0.01			
				チキンピイオン 4	鶏肉		
				なたね油 0.2			
				ごま油 0.15	ごま		
オレンジ風味の手作りスイートポテト	さつまいも 40						
	マーマレード 10	オレンジ					
	三温糖 2.5						

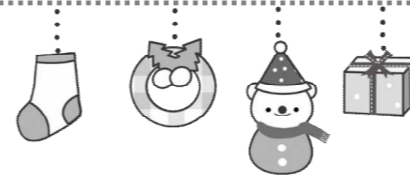


<お知らせ>
2学期 給食最終日

■小学校
12月22日(月)

■中学校
山城中学校・泉川中学校
 …… **12月22日(月)**

木津中学校・木津第二中学校・木津南中学校
 …… **12月23日(火)**



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。

☆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。