

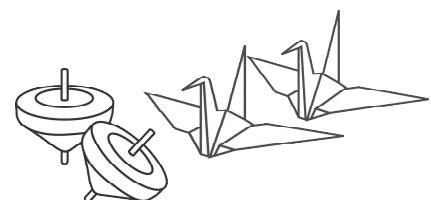
## 令和7年度1月 月間使用食品配合表

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
AB14日(水曜)	煮込みもち	もち米粉 でん粉・コーンスターチ(とうもろこし由来) こんにゃく粉 水 増粘剤(加工でん粉:リン酸架橋デンプン(米由来)) トレハロース							
A19日(月曜) B20日(火曜)	赤こんにゃく	こんにゃく芋精粉 水酸化カルシウム 三二酸化鉄(赤のみ) 水							
AB26日(月曜)	鮭一塩	さけ 食塩					さけ		

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 1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、うづら卵)、乳、小麦、えび」のみの対応です。

<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。		
<b>保護者</b> (保護者氏名)	<b>学校</b>	<b>給食センター</b>
		センター所長 担当栄養士

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。
アレルゲン	卵 · 乳 · 小麦 · えび (鶏卵・うずら卵)	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。	弁当持参 · 除去食 · 欠食 代替食

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。



1月9日(金)は中学校のみ  
給食があります。中学生のみ  
必要事項をご記入ください。  
小学校給食は1月13日(火)  
から開始です。

＜お知らせ＞  
3学期 給食開始日

■小学校  
1月13日(火)

■中学校  
1月9日(金)



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 1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

&lt;参考手順&gt;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。

1月12日(月曜)				1月13日(火曜)				1月14日(水曜)				1月15日(木曜)				1月16日(金曜)			
成人の日																			

A

## 令和7年度 1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、うづら卵)、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。

A

## 令和7年度 1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。

1月26日(月曜)				1月27日(火曜)				1月28日(水曜)				1月29日(木曜)				1月30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				五色ごはん		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		ごはん		ごはん			
鮭の塩焼き				いりどり		にこにこチキンカレー				くじらの竜田揚げ				聖護院大根と豚肉の 炊いたん											
白菜のごま和え				栄養みそ汁		塩もみキャベツ				白菜のミルクスープ		除去:乳除去 白菜のスープ (乳×)		みぶなのさっぱり和え											
いもだんご汁										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					
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	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	70		ごはん	米	80		コッペパン	乳・小麦	ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80	
鮭の塩焼き	鮭一塩 (切身) 1切	さけ		はん	だし昆布	0.1		に	鶏肉	30	鶏肉	ごはん	コッペパン	乳・小麦	ごはん	米	80		ごはん	豚肉	35	豚肉			
	鮭の塩焼き	さけ		はん	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆	に	にんにく	0.25		パン		パン		ごはん	なたね油	0.2		ごはん	なたね油	0.2			
				はん	塩	0.08		に	しょうが	0.25		パ		パ		ごはん	絹厚揚げ	25	大豆	ごはん	絹厚揚げ	25	大豆		
				はん	だし昆布	0.1		に	ひじき(乾)	0.6		パン		パン		ごはん	聖護院大根	30		ごはん	聖護院大根	30			
				はん	油揚げ	6	大豆	に	カレー粉	0.08		ぱ		ぱ		ごはん	大根	30		ごはん	大根	30			
				はん	さといも	5		に	こしょう	0.01		ん		ん		ごはん	豚肉	35	豚肉	ごはん	豚肉	35	豚肉		
				はん	ひじき(乾)	0.6		に	塩	0.1		の		の		ごはん	なたね油	20		ごはん	なたね油	20			
				はん	カレー粉	0.08		に	しょうが	1		く		く		ごはん	しょうが	1.2		ごはん	しょうが	1.2			
				はん	こしょう	0.01		に	玉ねぎ	40		じ		じ		ごはん	濃口しょうゆ	3.1	小麦・大豆	ごはん	濃口しょうゆ	3.1	小麦・大豆		
				はん	薄口しょうゆ	0.9	小麦・大豆	に	玉ねぎ	40		ら		ら		ごはん	三温糖	1.3		ごはん	三温糖	1.3			
				はん	みりん	0.6		に	にんじん	15		の		の		ごはん	みりん	0.5		ごはん	みりん	0.5			
				はん	三温糖	0.4		に	カレールウ	14		う		う		ごはん	削り節	1		ごはん	削り節	1			
				はん	酒	0.15		に	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆	た	た	た		ごはん	酒	0.5		ごはん	酒	0.5			
				はん	いりどり			に	片栗粉	10		な		な		ごはん	片栗粉	1.5		ごはん	片栗粉	1.5			
				はん	鶏肉	30	鶏肉	に	なたね油	0.2		た		た		ごはん	なたね油	4		ごはん	なたね油	4			
				はん	色紙こんにゃく	15		に	白	鶏肉	15	鶏肉	乳	鶏肉	15	ごはん	みりん	0.5		ごはん	みりん	0.5			
				はん	ごぼう	15		に	菜	白	鶏肉	白	鶏肉	白	ごはん	白	20		ごはん	白	20				
				はん	にんじん	10		に	の	玉ねぎ	15	鶏肉	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	ごはん	玉ねぎ	15		ごはん	玉ねぎ	15			
				はん	さやいんげん	5		に	ミルクスープ	8		の	の	の		ごはん	にんじん	8		ごはん	にんじん	8			
				はん	濃口しょうゆ	2.7	小麦・大豆	に	スープ	1.75		く	く	く		ごはん	みりん	0.5		ごはん	みりん	0.5			
				はん	酒	1.75		に	白	白	白	白	白	白		ごはん	白	20		ごはん	白	20			
				はん	みりん	1.17		に	の	玉ねぎ	15	鶏肉	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	ごはん	玉ねぎ	15		ごはん	玉ねぎ	15			
				はん	薄口しょうゆ	0.23	小麦・大豆	に	スープ	0.93		く	く	く		ごはん	にんじん	8		ごはん	にんじん	8			
				はん	青ねぎ	3		に	白	白	白	白	白	白		ごはん	みりん	0.5		ごはん	みりん	0.5			
				はん	酒	0.35		に	の	玉ねぎ	1.17	鶏肉	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	ごはん	緑豆もやし	20		ごはん	緑豆もやし	20			
				はん	みりん	0.2		に	スープ	0.93		く	く	く		ごはん	濃口しょうゆ	1.8	小麦・大豆	ごはん	濃口しょうゆ	1.8	小麦・大豆		
				はん	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆	に	白	白	白	白	白	白		ごはん	米酢	1.5		ごはん	米酢	1.5			
				はん	塩	0.3		に	の	玉ねぎ	0.06	鶏肉	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	ごはん	塩	0.4		ごはん	塩	0.4			
				はん	削り節	1.5		に	スープ	0.23		く	く	く		ごはん	こしょう	0.01		ごはん	こしょう	0.01			
				はん	だし昆布	0.5		に	白	白	白	白	白	白		ごはん	上白糖	0.4		ごはん	上白糖	0.4			
				はん	栄養みそ汁			に	の	玉ねぎ	20	鶏肉	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	ごはん	みりん	25		ごはん	みりん	25			
				はん	じゃがいも	25	</																		