

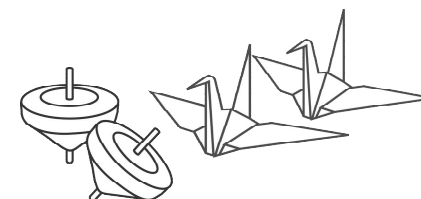
令和7年度1月 月間使用食品配合表

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)



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。

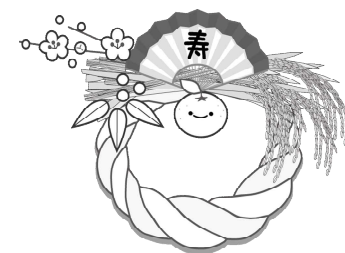
保護者	学校	給食センター	
(保護者氏名)		センター所長	担当栄養士

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(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

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

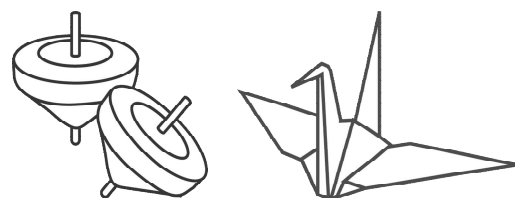
■小学校
1月13日(火)

■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。



1月9日(金曜)							
通常食				除去食・代替食		記入欄	
ごはん							
厚揚げと豚肉のみそ炒め							
うすくず汁							
牛乳							
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
ごはん	米	80					
厚揚げと豚肉のみそ炒め	豚肉	30	豚肉				
	玉ねぎ	25					
	絹厚揚げ	20	大豆				
	にんじん	5					
	白ねぎ	2					
	しょうが	0.5					
	信州みそ	2	大豆				
	豆みそ	2	大豆				
	三温糖	2					
	酒	1.5					
	みりん	1.2					
	塩	0.1					
なたね油	0.3						
うすくず汁	豆腐 小	20	大豆				
	かまぼこ	5					
	ほうれん草	7					
	にんじん	10					
	玉ねぎ	25					
	えのきたけ	5					
	薄口しょうゆ	3.3	小麦・大豆				
	酒	1					
	塩	0.1					
	片栗粉	1.5					
	削り節	2					

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。

成人の日



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)			
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						小型パン		代替:ごはん (乳・小麦×)		麦入りゆかりごはん			
チャプチェ						ぶりの照り焼き						ナポリタン		代替: 米麺のナポリタン (小麦×)		ネギレモ			
冬野菜の中華スープ						京風雑煮						フレンチサラダ				じゃがいものみそ汁			
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		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		小型パン	小型パン	30	乳・小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	65	
																	麦入りゆかりごはん		
チャプチェ	春雨	5						ぶりの照り焼き	ぶり(切身)1切			ナポリタン				米麺のナポリタン(小麦×)			
	にんじん	10																	
	玉ねぎ	15																	
	キャベツ	10							小学校	40									
	豚ひき肉	25	豚肉						中学校	50									
	酒	0.5							魚卵にご注意ください。										
	塩	0.1							濃口しょうゆ	2	小麦・大豆								
	なたね油	0.2							みりん	1									
	三温糖	0.5							酒	1									
	みりん	1							濃口しょうゆ	3.8	小麦・大豆								
	にんにく	0.1							三温糖	1.9									
	こしょう	0.01							みりん	1.9									
	ごま油	0.2	ごま						片栗粉	0.28									
	一味唐辛子	0.01																	
	白いりごま	0.5	ごま																
薄口しょうゆ	1.7	小麦・大豆				京風雑煮	鶏肉	10	鶏肉										
濃口しょうゆ	2	小麦・大豆				煮込みもち	20												
冬野菜の中華スープ	鶏肉	15	鶏肉																
	白菜	20						大根	20										
	チンゲンサイ	10						さといも	10										
	大根	15						にんじん	10										
	にんじん	7						青ねぎ	3										
	青ねぎ	3						だし昆布	0.15										
	干し椎茸	0.2						削り節	1.5										
	しょうが	0.3						白みそ	15	大豆									
	チキンピヨン	5	鶏肉					信州みそ	1.7	大豆									
	濃口しょうゆ	1.26	小麦・大豆																
	塩	0.6																	
	こしょう	0.01																	
ごま油	0.2	ごま																	
なたね油	0.3																		
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 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、三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三重線をし、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19日(月曜)				1月20日(火曜)				1月21日(水曜)				1月22日(木曜)				1月23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									
ごはん								ごはん								コッペパン				代替:ごはん (乳・小麦×)				ごはん							
かしわのじゅんじゅん								他人丼の具				除去:卵除去 豚丼の具 (卵×)				肉団子のハリハリ鍋								豆腐の中華煮							
赤こんサラダ								いんげんのごま和え								ごぼうの甘辛揚げ								もやしのナムル							
牛乳								牛乳								牛乳								牛乳							
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	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	80						コッペパン	60	乳・小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	80			ごはん	米	80					
かしわのじゅんじゅん	鶏肉	35	鶏肉					他人丼の具	豚肉	30	豚肉	卵除去 豚丼の具(卵×)	豚肉	30	豚肉	肉団子のハリハリ鍋	鶏肉	10	鶏肉		豆腐 大	60	大豆		豆腐 大	60	大豆				
	焼き豆腐	25	大豆						鶏卵	25	卵						鶏豚肉団子	20	鶏肉・豚肉		鶏ひき肉	25	鶏肉		鶏ひき肉	25	鶏肉				
	玉ねぎ	45							かまぼこ	5							白菜	35			にんじん	15			にんじん	15					
	にんじん	20							油揚げ	10	大豆						大根	20			たけのこ水煮	10			たけのこ水煮	10					
	ごぼう	10							玉ねぎ	50							緑豆もやし	15			玉ねぎ	40			玉ねぎ	40					
	青ねぎ	3							青ねぎ	5							水菜	12			しょうが	5			しょうが	5					
	濃口しょうゆ	5.2	小麦・大豆						薄口しょうゆ	4	小麦・大豆						にんじん	10			しょうが	0.4			しょうが	0.4					
	酒	1.5							濃口しょうゆ	1	小麦・大豆						しめじ	5			にんにく	0.4			にんにく	0.4					
	三温糖	1.4							みりん	1.5							酒	0.5			濃口しょうゆ	3	小麦・大豆		濃口しょうゆ	3	小麦・大豆				
	みりん	1							酒	1							薄口しょうゆ	4	小麦・大豆		薄口しょうゆ	2	小麦・大豆		薄口しょうゆ	2	小麦・大豆				
	削り節	1							片栗粉	1							削り節	1.5			三温糖	1.5			三温糖	1.5					
									三温糖	0.65							だし昆布	0.1			チキンブイヨン	5	鶏肉		片栗粉	2					
									削り節	2							塩	0.25			ごま油	0.5	ごま		ごま油	0.5	ごま				
赤こんサラダ	赤こんにやく	8						いんげんのごま和え								ごぼう	40			オリーブオイル	0.1			酒	0.5						
	ツナ水煮	10														片栗粉	5							もやし	35						
	キャベツ	20														なたね油	4							にんじん	5						
	コーン	5														三温糖	1.7							小松菜	5						
	ノンエッグマヨネーズ	6														濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆						白すりごま	0.5	ごま					
	米酢	0.3														白いりごま	0.5	ごま						白いりごま	0.3	ごま					
	塩	0.05														濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆						米酢	0.5						
	白すりごま	1	ごま													上白糖	0.1							濃口しょうゆ	0.4	小麦・大豆					
																								ごま油	0.3	ごま					
																								塩	0.28						
		</																													

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			
ごはん												ごはん											
鮭の塩焼き												にこにこチキンカレー											
白菜のごま和え												塩もみキャベツ											
いもだんご汁																							
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 鮭の塩焼き	米	80		五色ごはん	米	70		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×)	米	80		ごはん	米	80	
					薄口しょうゆ	2	小麦・大豆																
					塩	0.08																	
					だし昆布	0.1																	
					油揚げ	6	大豆																
					さといも	5																	
					ひじき(乾)	0.6																	
					小松菜	5																	
					にんじん	5																	
					薄口しょうゆ	0.9	小麦・大豆																
白菜のごま和え	白菜	30		いりどり	鶏肉	30	鶏肉	塩もみキャベツ	キャベツ	30		白菜のミルクスープ	鶏肉	15	鶏肉	乳除去 白菜のスープ (乳×)	鶏肉	15	鶏肉	みぶなのさっぱり和え	キャベツ	25	
	にんじん	5			色紙こんにやく	15			にんじん	5			白菜	20			にんじん	8					
	上白糖	0.1			ごぼう	15			薄口しょうゆ	0.38	小麦・大豆		玉ねぎ	15			しめじ	5					
	濃口しょうゆ	1.6	小麦・大豆		にんじん	10			塩	0.1			にんじん	8									
	白いりごま	0.5	ごま		さやいんげん	5																	
	白すりごま	0.4	ごま		濃口しょうゆ	2.7	小麦・大豆																
					酒	1.75																	
					みりん	1.17																	
					三温糖	0.93																	
					薄口しょうゆ	0.23	小麦・大豆																
いもだんご汁	青ねぎ	3		栄養みそ汁	玉ねぎ	20																	
	酒	0.35			じゃがいも	25																	
	みりん	0.2			にんじん	8																	
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆		大根	10																	
	塩	0.3			油揚げ	5	大豆																
	削り節	1.5			青ねぎ	3																	
	だし昆布	0.5			信州みそ	3.6	大豆																
					赤みそ	3.6	大豆																
					煮干し	2																	