

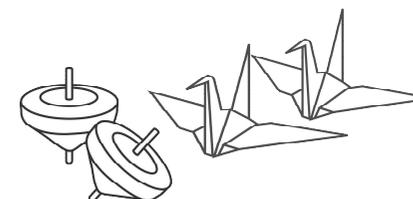
令和7年度1月 月間使用食品配合表

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(幼稚園用)

木津川市立第一学校給食センター

<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23日(金曜)				1月27日(火曜)				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			
ごはん				五色ごはん				コッペパン				ごはん							
豆腐の中華煮				いりどり				くじらの竜田揚げ				聖護院大根と豚肉の炊いたん							
もやしのナムル				栄養みそ汁				白菜のミルクスープ				みぶなのさっぱり和え							
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			
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	68		五色ごはん	米	59.5		コッペパン	コッペパン	50	乳・小麦	ごはん	米	68		ごはん	米	68	
豆腐の中華煮	豆腐 大	51	大豆	だし昆布	だし昆布	0.09		くじらの竜田揚げ	くじら肉	42.5		聖護院大根と豚肉の炊いたん	豚肉	29.75	豚肉	鶏肉	鶏肉	12.75	鶏肉
	鶏ひき肉	21.25	鶏肉	油揚げ	油揚げ	5.1	大豆		にんにく	0.85			なたね油	0.17			白菜	白菜	17
	にんじん	12.75		さといも	さといも	4.25			しょうが	0.85			絹厚揚げ	21.25	大豆		玉ねぎ	玉ねぎ	12.75
	たけのこ水煮	8.5		ひじき(乾)	ひじき(乾)	0.51			濃口しょうゆ	1.7	小麦・大豆		聖護院大根	25.5			にんじん	にんじん	6.8
	玉ねぎ	34		小松菜	小松菜	4.25			みりん	1.11			大根	25.5			しょうが	しょうが	1.02
	青ねぎ	4.25		にんじん	にんじん	4.25			塩	0.17			さやいんげん	8.5			濃口しょうゆ	2.64	小麦・大豆
	しょうが	0.34		薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	0.77	小麦・大豆		酒	0.13			にんじん	17			しょうが	1.02	
	にんにく	0.34		塩	塩	0.17			みりん	1.11			しょうが	1.02			濃口しょうゆ	2.64	小麦・大豆
	濃口しょうゆ	2.55	小麦・大豆	みりん	みりん	0.51			三温糖	0.34			濃口しょうゆ	2.64	小麦・大豆		薄口しょうゆ	2.64	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	1.7	小麦・大豆	三温糖	三温糖	0.13			酒	0.13			三温糖	1.11			三温糖	1.11	
	三温糖	1.28		酒	酒	0.13			片栗粉	8.5			みりん	0.43			削り節	0.85	
	チキンブイヨン	4.25	鶏肉	鶏肉	鶏肉	25.5	鶏肉		なたね油	3.4			削り節	0.85			酒	0.43	
	片栗粉	1.7		色紙こんにやく	色紙こんにやく	12.75							酒	0.43			片栗粉	1.28	
	ごま油	0.43	ごま	ごぼう	ごぼう	12.75							片栗粉	1.28					
	酒	0.43		にんじん	にんじん	8.5													
もやしのナムル	緑豆もやし	29.75		さやいんげん	さやいんげん	4.25													
	にんじん	4.25		濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2.3	小麦・大豆												
	小松菜	4.25		酒	酒	1.49													
	白すりごま	0.43	ごま	みりん	みりん	0.99													
	白いりごま	0.26	ごま	三温糖	三温糖	0.79													
	米酢	0.43		薄口しょうゆ	薄口しょうゆ	0.2	小麦・大豆												
	濃口しょうゆ	0.34	小麦・大豆	塩	塩	0.05													
	ごま油	0.26	ごま	なたね油	なたね油	0.2													
	塩	0.24																	
				栄養みそ汁	玉ねぎ	17													
					じゃがいも	21.25													
					にんじん	6.8													
					大根	8.5													
					油揚げ	4.25	大豆												
					青ねぎ	2.55													
					信州みそ	3.06	大豆												
					赤みそ	3.06	大豆												
					煮干し	1.7													



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。



☆ 分量は目安です。
 ☆ パンの重量は小麦量です。
 ☆ 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(ピーナッツ)、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)までお問い合わせください。