

令和7年度2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
AB3日(火曜)	いわしの梅煮	いわし タレ〔糖類(砂糖、水あめ) しょうゆ(小麦、大豆) 梅酢 発酵調味料 でん粉 梅肉ペースト かつお削りぶし こんぶだし〕 水 増粘剤 着色料			小麦		大豆		
A9日(月曜) B10日(火曜)	あじー塩	あじ 塩							
AB16日(月曜)	酒かすペースト	清酒粕 食塩 酵素剤 水							
A20日(金曜) B19日(木曜)	お祝いクレープ (中学校のみ)	豆乳(大豆) 加工油脂 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 麦芽糖 砂糖 いち ごピューレ(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖) 植物油(大豆) 米粉 水あめ いちご果汁(濃縮還元) 大豆粉(大豆) 小麦不使用 しょうゆ(大豆) 水 (使用添加物)加工デンプン トレハロース 増粘剤(カドラン) 炭酸 Ca 乳化剤(大豆) ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 安定剤(増粘多 糖類) ビタミンC 紅麴色素 カラメル色素 メタリン酸Na 酸味料 ピ ロリン酸第二鉄 ベーキングパウダー カロチノイド色素					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)



**A**  
令和7年度 2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

**＜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	学校	給食センター	
(保護者氏名)		センター所長	担当栄養士

\*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		

＜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、太枠の記入欄へ并当持参「并」、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。

2月2日(月曜)				2月3日(火曜)				2月4日(水曜)				2月5日(木曜)				2月6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×)				鶏ごぼうおこわ																		
親子丼の具				除去:卵除去 鶏丼の具 (卵×)				いわしの梅煮 大豆とひじきの炒り煮								ヤンニョムチキン								ジャーマンポテト								鶏肉の照り焼き										
もやしのごま和え								具だくさんみそ汁								わかめスープ								白菜のスープ								たぬき汁										
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				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	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		コッペパン	コッペパン	60	乳・小麦	ごはん	米	80		鶏ごぼうおこわ	米	50																
親子丼の具	鶏肉	35	鶏肉	卵除去 鶏丼の具 (卵×)	鶏肉	35	鶏肉	いわしの梅煮 (筒切り) 魚卵にご注意ください。	鶏肉	50	鶏肉	ヤンニョムチキン	鶏肉	50	鶏肉	ジャーマンポテト	コッペパン	60	乳・小麦	ごはん(乳・小麦×)	鶏肉	7	鶏肉	鶏肉の照り焼き	鶏肉	1切		鶏肉														
	鶏卵	25	卵		にんじん	15			いわしの梅煮	40	小麦・大豆		酒	1			塩	0.2			じゃがいも	45			濃口しょうゆ	1.8	小麦・大豆	だし昆布	0.08		もち米	20										
	えのきたけ	5			えのきたけ	5			魚卵にご注意ください。				こしょう	0.02			にんにく	0.25			なたね油	0.15			酒	1.5		塩	0.18		鶏肉	7	鶏肉									
	玉ねぎ	50			玉ねぎ	50					片栗粉		9		にんにく		0.25		玉ねぎ		20		鶏肉		7		にんじん	5		油揚げ	5	大豆										
	青ねぎ	3			青ねぎ	3					なたね油		5		片栗粉		9		塩		0.2		濃口しょうゆ		1.9	小麦・大豆	油揚げ	5		濃口しょうゆ	1.9	小麦・大豆										
	三温糖	0.7			三温糖	0.7					コチジャン		1.5	大豆	にんにく		0.25		こしょう		0.01		酒		0.5		塩	0.05		なたね油	0.2											
	酒	1			酒	1					トマトケチャップ		0.3		白いりごま		1	ごま	濃口しょうゆ		0.7	小麦・大豆	塩		0.05																	
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆		濃口しょうゆ	1	小麦・大豆				大豆水煮		14	大豆					みりん		1.2		鶏肉		7		みりん	1.6		濃口しょうゆ	3.2	小麦・大豆										
	薄口しょうゆ	4	小麦・大豆		薄口しょうゆ	4	小麦・大豆				ひじき(乾)		1.5					みりん	1.2			白菜のスープ	白菜		40		みりん	0.5		酒	5		酒	0.5								
	みりん	1.5			みりん	1.5					油揚げ		5	大豆				三温糖	1.2				しめじ		5		三温糖	1.6		片栗粉	0.24											
削り節	2		削り節	2				にんじん	8				三温糖	1.2			小松菜	8		白菜のスープ	白菜	40																				
片栗粉	1		片栗粉	1				濃口しょうゆ	3	小麦・大豆			白いりごま	1	ごま		チキンブイオン	5	鶏肉	白菜のスープ	白菜	40																				
もやしのごま和え	緑豆もやし	35						三温糖	2				わかめ(乾)	1			塩	0.3																								
	にんじん	5						みりん	1.25				豆腐 小	10	大豆		薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆																							
	小松菜	5						なたね油	0.16				玉ねぎ	20			ごま油	0.3	ごま																							
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆					削り節	1				にんじん	10			緑豆もやし	12																								
	白いりごま	0.5	ごま										チンゲンサイ	8			青ねぎ	3																								
	白すりごま	0.5	ごま										しょうが	0.3			しょうが	0.3																								
	上白糖	0.14											チキンブイオン	5	鶏肉		薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆																							
													塩	0.28			塩	0.28																								
														こしょう	0.01			こしょう	0.01																							
														酒	0.5			酒	0.5																							
													ごま油	0.3	ごま		なたね油	0.3																								
													</																													

**A**  
令和7年度 2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、太枠の記入欄へ并当持参「并」、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。

[illegible]

☆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。  
☆アレゲンの表記は、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

※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 2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、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。

2月16日(月曜)				2月17日(火曜)				2月18日(水曜)				2月19日(木曜)				2月20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	
麦ごはん								ごはん								ごはん							
こぎつね丼の具								にしんのごま揚げ								にこにこチキンカレー							
京風かす汁								けの汁								フレンチサラダ							
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	
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	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルギー
麦ごはん	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	
	大麦	10																					
こぎつね丼の具	鶏肉	20	鶏肉					にしん(切身)1切	にしん	30	鶏肉					豚肉と大豆のケチャップ炒め	豚肉	22	豚肉				
	油揚げ	25	大豆																				
	玉ねぎ	35																					
	にんじん	5																					
	しょうが	0.2																					
	青ねぎ	5																					
	三温糖	1																					
	酒	1																					
	みりん	1.2																					
	塩	0.4																					
京風かす汁	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆					小学校 中学校	魚卵にご注意ください。							豚肉と大豆のケチャップ炒め	豚肉	22	豚肉				
	なたね油	0.2																					
	豚肉	5	豚肉					油揚げ	油揚げ	5	大豆					豚肉と大豆のケチャップ炒め	豚肉	22	豚肉				
	豆腐 小	10	大豆																				
	ごぼう	10																					
	突こんにやく	10																					
	大根	20																					
	にんじん	15																					
	ごぼう	5																					
	青ねぎ	5																					
	信州みそ	3.6	大豆																				
	赤みそ	3.6	大豆																				
	削り節	2																					
								フレンチサラダ	ツナ油漬	10						豚肉と大豆のケチャップ炒め	豚肉	22	豚肉				
								野菜スープ	鶏肉	10	鶏肉					豚肉と大豆のケチャップ炒め	豚肉	22	豚肉				

**A**  
令和7年度 2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。

2月23日(月曜)

2月24日(火曜)

2月25日(水曜)

2月26日(木曜)

2月27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

白 菜 の 吉 野 煮

大根の酢の物

牛乳

通常食

除去食・代替食

記入欄

除去食・代替食

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

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

白 菜 の 吉 野 煮

大根の酢の物

大根の酢の物

けんちん汁

豆腐 小

油揚げ

玉ねぎ

にんじん

ごぼう

えのきたけ

突こんにゃく

青ねぎ

削り節

薄口しょうゆ

濃口しょうゆ

酒

塩

鶏肉

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

大豆

☆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、マナッツ、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

※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。