

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(カードラン) 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 紅麹色素 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(幼稚園用)

木津川市立第一学校給食センター

*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。

<確認欄>1/3から3/3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)

園

給食センター センター所長

担当栄養士

園名	幼稚園	年中	年長	組	氏名	園長宛て 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3日(火曜)			2月5日(木曜)			2月6日(金曜)			2月10日(火曜)			2月12日(木曜)															
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	通常食	除去食・代替食	記入欄													
ごはん			コッペパン	代替:ごはん (乳・小麦X)		鶏ごぼうおこわ			ごはん			ココア揚げパン	代替:コーン ピラフ (乳・小麦X)														
いわしの梅煮						ジャーマンポテト			鶏肉の照り焼き																		
大豆とひじきの炒り煮									たぬき汁			冬野菜のポトフ															
具だくさんみそ汁						白菜のスープ						レモン風味のサラダ															
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	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
ごはん	米	68		コッペパン	50	乳・小麦		ごはん	米	42.5		ごはん	米	68		ココア揚げパン	小型パン 1個	乳・小麦	55		コ	米	55				
いわしの梅煮	いわしの (筒切り)	40	小麦・大豆	ジャーマンポテト				ごはん	もち米	17		みぞれ鍋	豚肉	25.5	豚肉	ココア揚げパン	ポークウインナー	11.9	豚肉	コ	ポークウインナー	11.9	豚肉				
大豆とひじきの炒り煮	大豆水煮	11.9	大豆					ごはん	だし昆布	0.07		みぞれ鍋	白菜	38.25			にんじん	10.2			ア	にんじん	10.2				
具だくさんみそ汁	ひじき(乾)	1.28						ごはん	濃口しょうゆ	1.53	小麦・大豆	みぞれ鍋	塩	0.15			ココア	0.85			ア	ココア	0.85				
	油揚げ	4.25	大豆					ごはん	酒	1.28		みぞれ鍋	しいたけ	1.7			グラニュー糖	2.55			ア	グラニュー糖	2.55				
	にんじん	6.8						ごはん	鶏肉	5.95	鶏肉	みぞれ鍋	にんじん	8.5			粉糖	2.55			ア	粉糖	2.55				
	濃口しょうゆ	2.55	小麦・大豆					ごはん	ごぼう	5.95		みぞれ鍋	大根	25.5			なたね油	4.25			ア	なたね油	4.25				
	三温糖	1.7						ごはん	にんじん	4.25		みぞれ鍋	緑豆もやし	12.75			コンソメ	0.6	鶏肉・豚肉		ア	コンソメ	0.6	鶏肉・豚肉			
	みりん	1.06						ごはん	油揚げ	4.25	大豆	みぞれ鍋	マロニー	1.7			なたね油	0.4			ア	なたね油	0.4				
	なたね油	0.14						ごはん	濃口しょうゆ	1.62	小麦・大豆	みぞれ鍋	水菜	4.25								コ					
	削り節	0.85						ごはん	酒	0.43		みぞれ鍋	青ねぎ	2.55								コ					
	大豆水煮	11.9	大豆					ごはん	塩	0.04		みぞれ鍋	薄口しょうゆ	3.4	小麦・大豆								コ				
	ひじき(乾)	1.28						ごはん	なたね油	0.17		みぞれ鍋	削り節	1.19								コ					
	油揚げ	4.25	大豆					ごはん	濃口しょうゆ	0.6	小麦・大豆	みぞれ鍋	だし昆布	0.43								コ					
	にんじん	6.8						ごはん	豚肉	8.5	豚肉	みぞれ鍋	塩	0.26								コ					
	濃口しょうゆ	2.55	小麦・大豆					ごはん	白菜	34		みぞれ鍋	酒	0.43								コ					
	三温糖	1.7						ごはん	にんじん	8.5		みぞれ鍋	青ねぎ	2.55								コ					
	みりん	1.06						ごはん	油揚げ	4.25	大豆	みぞれ鍋	薄口しょうゆ	3.4	小麦・大豆								コ				
	なたね油	0.14						ごはん	濃口しょうゆ	0.6		みぞれ鍋	削り節	1.19								コ					
	削り節	0.85						ごはん	酒	0.43		みぞれ鍋	だし昆布	0.43								コ					
	豆腐 小	8.5	大豆					ごはん	豚肉	1切	50	みぞれ鍋	塩	0.26								コ					
	大根	17						ごはん	白菜	8.5	豚肉	みぞれ鍋	酒	0.43								コ					
	緑豆もやし	12.75						ごはん	にんじん	8.5		みぞれ鍋	青ねぎ	2.55								コ					
	なたね油	0.14						ごはん	油揚げ	4.25	鶏肉	みぞれ鍋	薄口しょうゆ	3.32	小麦・大豆								コ				
	削り節	0.85						ごはん	濃口しょうゆ	0.6		みぞれ鍋	片栗粉	0.2								コ					
	突こんにゃく	12.75						ごはん	青ねぎ	2.55		みぞれ鍋	青ねぎ	2.55								コ					
	にんじん	2.55						ごはん	しょうが	0.34		みぞれ鍋	薄口しょうゆ	3.32	小麦・大豆								コ				
	しめじ	2.55						ごはん	塩	0.09		みぞれ鍋	削り節	1.7								コ					
	青ねぎ	2.55						ごはん	みりん	0.09		みぞれ鍋	みりん	0.09								コ					
	信州みそ	3.06	大豆					ごはん	たぬき汁			みぞれ鍋	きざみのり	0.43								コ					
	赤みそ	3.06	大豆					ごはん	油揚げ	5.95	大豆	みぞれ鍋	突こんにゃく	17								コ					
	削り節	1.7						ごはん	大根	17		みぞれ鍋</td															

A

令和7年度 2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

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。

☆ 分量は目安量です。

☆ 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(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、

「2 表示義務に準ずるものの品目」
ノンフライド、オイリー、イカ、いわし、小シラミ、カツオ、ツブツブ、トマトソース、トマトソース、トマト、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＞

※ちりめんじやこ、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。

A

令和7年度 2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

*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。

園名 幼稚園 年中・年長 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。



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

- 薙らす
 - 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。

