

令和8年度10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
A2日(金曜) B1日(木曜)	米粉しゅうまい	豚肉 玉ネギ キャベツ 人参 馬鈴薯澱粉 砂糖 粒状植物性蛋白(大豆) 食塩 米粉餃子皮ミックス 還元水飴 植物油脂(大豆) 食塩 加工でん粉(タピオカ) 酒精 水					豚肉・大豆		
A8日(木曜) B9日(金曜)	干しぶどう	レーズン							
	ブルーベリージャム	ブルーベリー 糖類(砂糖、水あめ) ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) pH調整剤(クエン酸Na) 仕込水							
A14日(水曜) B13日(火曜)	さんま澱粉付き	サンマ 澱粉(コーンスターチ) 馬鈴薯澱粉							
A21日(水曜) B20日(火曜)	御膳みそ	米 大豆 食塩 水飴 加水					大豆		
A23日(金曜) B22日(木曜)	ほっけー塩	シマホツケ 塩							
AB28日(水曜)	抹茶大福	宇治抹茶あん(白あん、砂糖(甜菜)、宇治抹茶、食塩、寒天) もち粉(もち米) 砂糖(さとうきび、甜菜) もち米 麦芽糖(とうもろこし等) 酵素製剤(大豆、とうもろこし) 宇治抹茶(茶葉(サミドリ)) 乳化剤 でん粉(取り粉)(馬鈴薯) 水					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8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8年度 10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>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)	学校		給食センター	
			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。		
アレルギー (鶏卵・うずら卵)	卵 ・ 乳 ・ 小麦 ・ えび	その他 アレルギー	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。

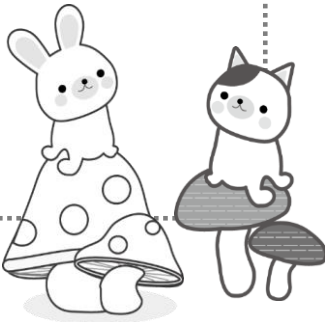


アレルギー表記欄の「卵、乳、小麦、えび」について、色分け表記をしたアレルギー詳細献立表を木津川市のホームページに掲載しております。

【検索場所】

- 木津川市ホーム
- 子育て応援サイト
 - 安心・安全
 - 安心安全な学校給食
 - 学校等における食物アレルギー

【QRコード】



10月1日(木曜)					10月2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				
黒糖パン			代替:ごはん (乳・小麦×)				ごはん									
							米粉の揚げしゅうまい									
ポークビーンズ							オイスターきんぴら									
カラフルサラダ							寒天スープ									
牛乳							牛乳									
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	
黒糖パン	黒糖パン	60	乳・小麦	ごはん (乳・小麦×)	米	80		ごはん	米	80						
ポークビーンズ	大豆水煮	20	大豆					米粉しゅうまい 小学校1〜3年 2個 小学校4〜6年 3個 中学校 3個 なたね油	豚肉・大豆	34						
	豚肉	30	豚肉													
	ベーコン	5	豚肉													
	じゃがいも	45														
	玉ねぎ	45														
	にんじん	15														
	トマトケチャップ	10														
	赤ワイン	1.15														
	ウスターソース	1.2														
	塩	0.4														
三温糖	0.4															
なたね油	0.3															
こしょう	0.01															
カラフルサラダ	チキンハム	5	鶏肉					寒天スープ	糸寒天	0.5						
	キャベツ	20								鶏肉	10		鶏肉			
	きゅうり	10								玉ねぎ	25					
	にんじん	5								にんじん	15					
	コーン	5								チンゲンサイ	8					
	濃口しょうゆ	1.6	小麦・大豆							コーン	5					
	米酢	1.4								チキンピヨ	6		鶏肉			
	上白糖	0.3								薄口しょうゆ	4.2		小麦・大豆			
	なたね油	0.13								塩	0.1					
										こしょう	0.01					
										なたね油	0.2					
										ごま油	0.2		ごま			

A
令和8年度 10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。

[illegible]

☆分量は目安で、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

※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8年度 10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。

10月12日(月曜)

10月13日(火曜)

10月14日(水曜)

10月15日(木曜)

10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				記入欄	
ごはん									ごはん									ごはん									
ガパオライスの具									さんまのかば焼き									豚肉とじゃがいもの炒め物									
鶏肉のフォー									秋野菜のみそ汁									小松菜のみそ汁									
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			米	80			コッペパン	60	乳・小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	80		ごはん	米	80			米	80					
	ガパオライスの具	鶏ひき肉	15		鶏肉		さんま		40				さんま	40			ウインナー	鶏肉	30		鶏肉		豚肉		30	豚肉	
豚ひき肉		15	豚肉																								
大豆水煮		10	大豆																								
玉ねぎ		30																									
にんじん		15																									
たけのこ水煮		7																									
ほうれん草		8																									
にんにく		0.1																									
濃口しょうゆ		2.9	小麦・大豆																								
チキンブイヨン		0.8	鶏肉																								
バジルペースト		0.8																									
三温糖		0.3																									
なたね油		0.2																									
オイスターソース		0.2	小麦・大豆																								
塩		0.2																									
こしょう		0.01																									
鶏肉のフォー	フォー	10			さんま	40			さんま	40		ウインナー	鶏肉	30	鶏肉		豚肉	30	豚肉		豚肉	30	豚肉				
	鶏肉	20	鶏肉																								
	玉ねぎ	15																									
	緑豆もやし	15																									
	にんじん	8																									
	チンゲンサイ	8																									
	チキンブイヨン	6	鶏肉																								
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆																								
	塩	0.3																									
	こしょう	0.01																									
	なたね油	0.2																									

スポーツの日



A

令和8年度 10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。

10月19日(月曜)				10月20日(火曜)				10月21日(水曜)				10月22日(木曜)				10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	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				ごはん				小型パン		代替:ごはん (乳・小麦×)		吹き寄せごはん														
いかと野菜のチリソース				にこにこ秋野菜カレー				鶏肉のさなごうち揚げ				和風きのこスパゲティ		代替:米麺の 和風きのこ スパゲティ(小麦×)		ほっけの塩焼き														
中華風かき玉汁		除去:卵除去 チンゲンサイの スープ(卵×)		フルーツ豆乳杏仁				御膳みそのみそ汁				切干大根のごまマヨサラダ				白菜のみそ汁														
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										
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		小型パン	小型パン	30	乳・小麦	ごはん (乳・小麦×)	米	65	吹き寄せ ごはん	米	65									
	いか	55	いか		にこにこ秋野菜カレー	豚肉	30		豚肉	鶏肉の さなごうち揚げ	鶏肉		55	鶏肉	和風きのこ スパゲティ		スパゲティ	25		小麦	米 麺の 和風きのこ スパゲティ (小麦×)	ベーコン	5	豚肉	ほっけー塩 (切身) 1切	ほっけー塩 (切身)				
	片栗粉	4																												
	塩	0.1																												
	なたね油	4																												
	玉ねぎ	25																												
	九条ねぎ	4																												
	にんじん	10																												
	しょうが	0.2																												
	にんにく	0.17																												
	トマトケチャップ	14.5																												
	濃口しょうゆ	1.25	小麦・大豆																											
	酒	1.2																												
	三温糖	0.93																												
なたね油	0.12																													
塩	0.06																													
トウバンジャン	0.02																													
中華風かき玉汁	鶏肉	13	鶏肉	卵除去 チンゲンサイの スープ(卵×)	鶏肉	13	鶏肉	フルーツ豆乳杏仁	豆乳杏仁	20	大豆	御膳みそのみそ汁	油揚げ	8	大豆	切干大根のごまマヨ サラダ	ツナ油漬	3	米 麺の 和風きのこ スパゲティ (小麦×)	鶏肉	13	ほっけのみそ汁	白菜	25						
	ごま油	0.2	ごま		ごま油	0.2	ごま		黄桃缶	15	もも		大根	20																
	チンゲンサイ	8			チンゲンサイ	8			パイナップ缶	10			玉ねぎ	15																
	白菜	15			白菜	15							さつまいも	15																
	玉ねぎ	20			玉ねぎ	20							にんじん	10																
	にんじん	10			にんじん	10							わかめ(乾)	0.15																
	干し椎茸	0.25			干し椎茸	0.25							九条ねぎ	3																
	鶏卵	20	卵										御膳みそ	8	大豆															
	酒	1											煮干し	2																
	チキンピリオン	5	鶏肉		チキンピリオン	5	鶏肉																							
	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆		薄口しょうゆ	3	小麦・大豆																							
	塩	0.2			塩	0.2																								
	片栗粉	0.5			片栗粉	0.5																								
	ごま油	0.15	ごま		ごま油	0.15	ごま																							

☆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
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。

