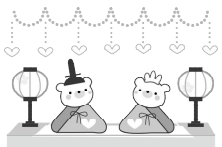
令和7年度3月　月間使用食品配合表

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）	あじー塩	アジ　塩							
A6日（金曜） B5日（木曜）	鶏レバー澱粉付き	鶏肝(鶏肉)　ばれいしょでん粉					鶏肉		
A10日（火曜） **（幼稚園のみ）** AB17日（火曜） **（小学校のみ）**	お祝いクレープ	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		
A13日（金曜） B12日（木曜）	ほっけー塩	ホッケ　塩							
	あおさ	ひとえぐさ						エビ、カニが生息する河川で採取しています。	
AB17日（火曜）	ハンバーグ	鶏肉　たまねぎ　豚脂（豚肉）　豚肉　粒状植物性たん白（大豆）　砂糖　ぶどう糖　食塩　酵母エキス　トマトペースト　香辛料　にんにくペースト　小麦不使用しょうゆ（大豆）　しょうがペースト　水 （使用添加物）加工デンプン　炭酸Ca　セルロース　ピロリン酸第二鉄					大豆・鶏肉 ・豚肉		

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　3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

＜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	園	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。

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。

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
→　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】

3月3日（火曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ちらし寿司		
あじの塩焼き		
菜の花のすまし汁		

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ちらし寿司	米	59.5	
	ちらし寿しの素	17	小麦・大豆
あじの塩焼き	あじ一塩（切身）1切	40	
	魚卵にご注意ください。		
菜の花のすまし汁	豆腐　小	12.75	大豆
	わかめ(乾)	0.26	
	鶏肉	8.5	鶏肉
	玉ねぎ	12.75	
	にんじん	8.5	
	えのきたけ	4.25	
	菜の花	6.8	
	塩	0.09	
	薄口しょうゆ	3.4	小麦・大豆
	削り節	1.7	

3月5日（木曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
コッペパン	代替：ごはん（乳・小麦×）	
クリームシチュー	代替：ポトフ（乳・小麦×）	
水菜のサラダ		

献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
コッペパン	コッペパン	50	乳・小麦
クリームシチュー	鶏肉	25.5	鶏肉
	玉ねぎ	34	
	じゃがいも	38.25	
	にんじん	12.75	
	グリンピース	4.25	
	小麦粉	3.4	小麦
	バター	3.4	乳
	牛乳	21.25	乳
	脱脂粉乳	0.85	乳
	塩	0.85	
	こしょう	0.01	
	酒	0.43	
	なたね油	0.34	
水菜のサラダ	ツナ水煮	5.95	
	キャベツ	17	
	水菜	5.1	
	にんじん	8.5	
	コーン	4.25	
	米酢	1.7	
	なたね油	1.28	
	塩	0.34	
	上白糖	0.19	
	こしょう	0.01	

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（乳・小麦×）	米	68	
ポトフ（乳・小麦×）	鶏肉	25.5	鶏肉
	玉ねぎ	34	
	じゃがいも	38.25	
	にんじん	12.75	
	グリンピース	4.25	
	塩	0.85	
	こしょう	0.01	
	酒	0.43	
	なたね油	0.34	
	コンソメ	0.1	鶏肉・豚肉
	薄口しょうゆ	0.3	小麦・大豆

3月6日（金曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
鶏とレバーのレモンチリソース		
チンゲンサイのスープ		

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	
鶏とレバーのレモンチリソース	鶏レバー澱粉付き	8.5	鶏肉
	鶏肉	38.25	鶏肉
	塩	0.15	
	こしょう	0.01	
	酒	0.77	
	片栗粉	6.12	
	なたね油	4.25	
	しょうが	0.51	
	にんにく	0.26	
	トマトケチャップ	8.5	
	濃口しょうゆ	1.7	小麦・大豆
	酒	1.7	
	三温糖	1.52	
	レモン果汁	1.11	
	トウバンジャン	0.01	
	なたね油	0.09	
チンゲンサイのスープ	ベーコン	8.5	豚肉
	チンゲンサイ	6.8	
	えのきたけ	4.25	
	玉ねぎ	12.75	
	にんじん	10.2	
	じゃがいも	17	
	チキンブイヨン	4.25	鶏肉
	薄口しょうゆ	2.55	小麦・大豆
	塩	0.24	
	こしょう	0.01	
	しょうが	0.34	
	酒	0.43	

3月10日（火曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
鶏肉とじゃがいもの煮物		
さっぱりやみつきキャベツ		
お祝いクレープ		

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	
鶏肉とじゃがいもの煮物	鶏肉	25.5	鶏肉
	じゃがいも	51	
	玉ねぎ	38.25	
	にんじん	17	
	色紙こんにゃく	12.75	
	しょうが	0.85	
	さやいんげん	4.25	
	濃口しょうゆ	2.55	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	1.7	小麦・大豆
	酒	0.51	
	三温糖	2.13	
	削り節	0.85	
	なたね油	0.17	
	塩	0.13	
さっぱりやみつきキャベツ	キャベツ	25.5	
	にんじん	6.8	
	薄口しょうゆ	0.85	小麦・大豆
	濃口しょうゆ	0.06	小麦・大豆
	米酢	0.85	
	上白糖	0.09	
	ごま油	0.43	ごま
	塩	0.09	
お祝いクレープ	お祝いクレープ	35	大豆

☆ 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、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。