

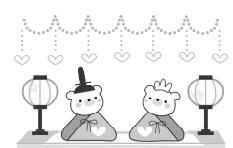
令和7年度3月 月間使用食品配合表

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(カーボラン) 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 メタリニ酸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 あおさ	ホッケ 塩 ひとえぐさ							
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(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。

<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	学校	給食センター				
(保護者氏名)		<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">センター所長</td> <td style="width: 50%;">担当栄養士</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>	センター所長	担当栄養士		
センター所長	担当栄養士					

<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。

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

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。

通常食及び代替食												通常食及び代替食															
3月2日(月曜)				3月3日(火曜)				3月4日(水曜)				3月5日(木曜)				3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	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					ちらし寿司			ごはん		コッペパン			代替:ごはん (乳・小麦×)		ごはん					通常食		除去食・代替食					
豚肉のおろし炒め					あじの塩焼き			五目ビーフン		クリームシチュー			代替:ボトフ (乳・小麦×)		鶏とレバーの レモンチリソース					通常食		除去食・代替食					
豆腐とわかめのみそ汁					菜の花のすまし汁			中華スープ		水菜のサラダ					チンゲンサイのスープ					通常食		除去食・代替食					
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	80		ごはん	米	80		ごはん	コッペパン	60	乳・小麦	ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80	
豚肉のおろし炒め	豚肉	40	豚肉	五目ビーフン	豚肉	10	豚肉	パン	豚肉	10	豚肉	パン	鶏肉	45	鶏肉	パン	鶏レバーダレ	鶏レバーダレ	鶏レバーダレ	パン	鶏レバーダレ	鶏レバーダレ	鶏レバーダレ	パン	鶏レバーダレ	鶏レバーダレ	鶏レバーダレ
	しめじ	8			あじ一塩 (切身)	ちくわスライス	4	パン	ちくわスライス	4	パン	パン	鶏肉	45	鶏肉	パン	鶏レバーダレ	鶏レバーダレ	鶏レバーダレ	パン	鶏レバーダレ	鶏レバーダレ	鶏レバーダレ	パン	鶏レバーダレ	鶏レバーダレ	鶏レバーダレ
	大根	30			の	ビーフン	10	パン	ビーフン	10	パン	パン	玉ねぎ	40	玉ねぎ	パン	鶏レバーダレ	鶏レバーダレ	鶏レバーダレ	パン	鶏レバーダレ	鶏レバーダレ	鶏レバーダレ	パン	鶏レバーダレ	鶏レバーダレ	鶏レバーダレ
	小松菜	8			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	えのきたけ	8			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	三温糖	0.8			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	濃口しょうゆ	2.7	小麦・大豆		の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	酒	1			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	みりん	0.5			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	塩	0.1			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	片栗粉	0.3			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	なたね油	0.2			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	豆腐	小	20	大豆	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	油揚げ	8	大豆		の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	玉ねぎ	20			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	にんじん	10			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	青ねぎ	3			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	わかめ(乾)	0.4			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	信州みそ	3.6	大豆		の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	赤みそ	3.6	大豆		の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	削り節	2			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	豆腐とわかめのみそ汁				の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	中華スープ				の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	豚肉	15	豚肉		の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	たけのこ水煮	10			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	緑豆もやし	15			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	チンゲンサイ	8			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	にんじん	10			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	干し椎茸	0.3			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	青ねぎ	5			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆		の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	水菜のサラダ				の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	ツナ水煮	7			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	キャベツ	20			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	水菜	6			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	にんじん	10			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	コーン	5			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	米酢	2			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	なたね油	1.5			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	塩	0.4			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	上白糖	0.22			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	こしょう	0.01			の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	チキンブイヨン	5	鶏肉		の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の	の
	ごま油	0.3	ごま																								

A

令和7年度 3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

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、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、カシューなツツ、キウイフルーツ、牛肉、ご

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

＜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）、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 3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
-----	----	---	---	----

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。



＜給食最終日＞

[小学校]

■6年生
3月17日(火)

■1~5年生
3月18日(水)

(中学校)

中学校の給食最終日については、各学校の行事予定をご確認ください。

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】

木津川市木一八

- 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】