

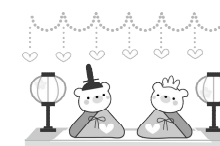
令和7年度3月 月間使用食品配合表

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		
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(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 (保護者氏名)	学校	給食センター	
		センター所長	担当栄養士

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	卵 ・ 乳 ・ 小麦 ・ えび (鶏卵・うずら卵)	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。

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				通常食				除去食・代替食				通常食					
記入欄				記入欄				記入欄				記入欄				記入欄					
ごはん				ちらし寿司				ごはん				コッペパン				ごはん					
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				鶏とレバーの レモンチリソース					
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					
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					
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		ちらし寿司	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			
			ちらし寿司の素		20	小麦・大豆															
	豚肉	40	豚肉				豚肉		10	豚肉					鶏		鶏レバー澱粉付き	10	鶏肉		
	しめじ	8					ちくわスライス		4						鶏肉		45	鶏肉			
	大根	30					ビーフン		10						塩		0.18				
	小松菜	8					むきえび		4	えび					こしょう		0.01				
	えのきたけ	8					キャベツ		18						酒		0.9				
	三温糖	0.8					玉ねぎ		13						片栗粉		7.2				
	濃口しょうゆ	2.7	小麦・大豆				にら		3						しょうが		0.6				
	酒	1					にんじん		8						にんにく		0.3				
豚肉のおろし炒め	みりん	0.5		あじの塩焼き				五目ビーフン	干し椎茸	0.3		クリームシチュー	小麦粉	4	小麦	ポトフ(乳・小麦×)					
	塩	0.1					しょうが		0.1					バター	4		乳				
	片栗粉	0.3					濃口しょうゆ		1.35	小麦・大豆				牛乳	25		乳				
	なたね油	0.2					酒		0.45					脱脂粉乳	1		乳				
							ごま油		0.27	ごま				塩	1						
							なたね油		0.3					こしょう	0.01						
							塩		0.18					酒	0.5						
							こしょう		0.01					なたね油	0.4						
	豆腐とわかめのみそ汁	豆腐 小	20		大豆	菜の花のすまし汁	豆腐 小		15	大豆	中華スープ		豚肉	15	豚肉		水菜のサラダ	ツナ水煮	7		ごはん(乳・小麦×)
油揚げ		8	大豆				たけのこ水煮	10					こしょう	0.01							
玉ねぎ		20					緑豆もやし	15					酒	0.5							
にんじん		10					チンゲンサイ	8					なたね油	0.4							
青ねぎ		3					にんじん	10					コンソメ	0.1	鶏肉・豚肉						
わかめ(乾)		0.4					干し椎茸	0.3					薄口しょうゆ	0.3	小麦・大豆						
信州みそ		3.6	大豆				青ねぎ	5													
赤みそ		3.6	大豆				薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆												
削り節		2					削り節	2													
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				ごはん(乳・小麦×)					

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

<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。

3月9日(月曜)				3月10日(火曜)				3月11日(水曜)				3月12日(木曜)				3月13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
少なめごはん				ごはん				ごはん				コッペパン		代替:ごはん (乳・小麦×)		ひじきごはん			
カレーうどん		代替:米麺の カレーうどん (小麦×)		鶏肉とじゃがいもの煮物				山賊焼き				チキンとポテトの ハーブ炒め				ほっけの塩焼き			
キャベツのおかか和え				さっぱりやみつきキャベツ				大平汁				ミネストローネ				あおさのみそ汁			
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			
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
少なめごはん	米	65		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 (乳・小麦×)	米	80	
																	薄口しょうゆ	2.1	小麦・大豆
					鶏肉	30	鶏肉		山賊焼き	鶏肉	鶏肉						塩	0.09	
					じゃがいも	60			1切	50							だし昆布	0.1	
カレーうどん	うどん	50	小麦	米麺の カレーうどん (小麦×)	玉ねぎ	45		鶏肉とじゃがいもの煮物	玉ねぎ	20		チキンとポテトのハーブ炒め				鶏肉 (乳・小麦×)	鶏肉	10	鶏肉
	牛肉	30	牛肉		にんじん	20			色紙こんにやく	15			鶏肉	40	鶏肉		にんじん	10	
	油揚げ	5	大豆		しょうが	1			しょうが	0.5			じゃがいも	30			濃口しょうゆ	1.8	小麦・大豆
	玉ねぎ	45			さやいんげん	5			塩	0.25			玉ねぎ	10			三温糖	0.52	
	にんじん	10			濃口しょうゆ	3	小麦・大豆		こしょう	0.01			にんじん	10			みりん	0.3	
	しめじ	5			薄口しょうゆ	2	小麦・大豆		酒	0.5			にんにく	0.2			酒	0.2	
	青ねぎ	5			酒	0.6			濃口しょうゆ	2.1	小麦・大豆		パセリ(乾)	0.1			なたね油	0.2	
	カレールウ	6.5			三温糖	2.5			片栗粉	8			塩	0.4			塩	0.07	
	トマトケチャップ	1.5			削り節	1			なたね油	5			こしょう	0.01			削り節	0.45	
	ウスターソース	0.8			なたね油	0.2							オールスパイス	0.02					
	濃口しょうゆ	1.3	小麦・大豆		塩	0.15			大平汁	鶏肉	15	鶏肉	バジル(乾)	0.1			ほっけー塩(切身)		
	塩	0.7							ごぼう	10		ミネストローネ	オリーブオイル	0.2			1切	50	
	カレー粉	0.2			キャベツ	30			大根	15			白ワイン	0.5			小学校	60	
	削り節	2			にんじん	8	小麦・大豆		にんじん	10							中学校		
キャベツのおかか和え	キャベツ	25			薄口しょうゆ	1	小麦・大豆		じゃがいも	10							魚卵にご注意ください。		
	小松菜	5			濃口しょうゆ	0.07	小麦・大豆		青ねぎ	3			豚肉	8	豚肉				
	にんじん	3			米酢	1			薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆		玉ねぎ	20					
	濃口しょうゆ	1.3	小麦・大豆		上白糖	0.1			塩	0.28			キャベツ	25					
	系かつお	0.7			ごま油	0.5	ごま		削り節	2			じゃがいも	10			豆腐 小	20	大豆
					塩	0.1							にんじん	8			玉ねぎ	30	
													セロリ	1			えのきたけ	5	
													トマトケチャップ	3			青ねぎ	3	
													トマトピューレ	3			あおさ	0.3	
													チキンブイヨン	5	鶏肉		信州みそ	3.6	大豆
													薄口しょうゆ	2.3	小麦・大豆		赤みそ	3.6	大豆
													塩	0.48			削り節	2	
													こしょう	0.01					

☆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	
-----	----	---	---	----	--

＜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。

3月16日(月曜)					3月17日(火曜)					3月18日(水曜)					3月19日(木曜)											
通常食				除食・代替食	記入欄	通常食				除食・代替食	記入欄	通常食				除食・代替食	記入欄									
ごはん					コーンピラフ					麦ごはん					ごはん											
鶏のさっぱり煮					トマトソースハンバーグ					ねぎ塩豚丼の具					シイラのバーベキューソース											
小松菜のごま和え					コンソメスープ					具だくさんみそ汁					白菜のスープ											
					お祝いクレープ(小学校のみ)																					
牛乳					牛乳					牛乳					牛乳											
通常食				除食・代替食		記入欄		通常食				除食・代替食		記入欄		通常食				除食・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			
ごはん	米	80		コーンピラフ	米	75		麦ごはん	米	70		ごはん	米	80		シイラのバーベキューソース				シイラ(切身)1切						
	鶏肉	30	鶏肉		チキンピヨン	4	鶏肉		豚肉	45	豚肉															
	色紙こんにやく	25			こしょう	0.01			玉ねぎ	35																
	じゃがいも	25			コーン	10			青ねぎ	1.2																
	絹厚揚げ	30	大豆		パセリ(乾)	0.05			しょうが	1.5																
	にんじん	20			ハンバーグ1個		大豆・鶏肉・豚肉		にんにく	1.5																
	さやいんげん	7			小学校	50			酒	8.5																
	削り節	2			中学校	60			みりん	4																
	濃口しょうゆ	6	小麦・大豆		玉ねぎ	20			ごま油	0.5	ごま															
	米酢	2			にんにく	0.2			塩	0.25																
	三温糖	2.18			トマト水煮	8			こしょう	0.01																
	酒	1			トマトケチャップ	4			なたね油	0.3																
みりん	1		トマトピューレ	2.5		片栗粉	0.4																			
			三温糖	0.1																						
小松菜のごま和え	キャベツ	15		コンソメスープ	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆	具だくさんみそ汁	油揚げ	5	大豆	白菜のスープ	鶏肉	10	鶏肉											
	小松菜	15			塩	0.1			大根	20																
	にんじん	3			オリーブオイル	0.25			緑豆もやし	15																
	上白糖	0.1							突こんにやく	15																
	濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆		ベーコン	8	豚肉		にんじん	10																
	白いりごま	0.2	ごま		キャベツ	20			しめじ	5																
	白すりごま	0.5	ごま		玉ねぎ	20			青ねぎ	3																
					にんじん	10			信州みそ	3.6	大豆															
					コーン	5			赤みそ	3.6	大豆															
					小松菜	5			削り節	2																
					チキンピヨン	5	鶏肉																			
					薄口しょうゆ	1	小麦・大豆																			
					塩	0.6																				
			なたね油	0.2																						
			お祝いクレープ	35	大豆																					



＜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】