

令和8年度7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(木曜) B3日(金曜)	ナン	小麦粉(小麦) 植物油脂(大豆) ショートニング 砂糖 食塩 イースト(ソルビタン脂肪酸エステル)(ビタミンC) 麦芽粉末 グァーガム 水			小麦		大豆		
A13日(月曜) B6日(月曜)	ミニ絹厚揚げ	豆乳(大豆) でん粉(とうもろこし) ぶどう糖 揚げ油(植物油脂)(なたね) トレハロース 豆腐用凝固剤 水					大豆		
AB7日(火曜)	さば一塩	サバ 塩					さば		
	七タゼリー	(レモンゼリー)砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ぶどう糖 レモン果汁(濃縮還元) 水 (使用添加物)ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 乳酸Ca クエン酸鉄Na 香料 (グレープゼリー)砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 ぶどう糖 ぶどう果汁(濃縮還元) 水 (使用添加物)酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 乳酸Ca 香料 クエン酸鉄Na クチナン赤色素 (モチーフ)うんしゅうみかん果汁(濃縮還元) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 水あめ 砂糖 粉末油脂 寒天 水 (使用添加物)乳化剤 ゲル化剤(キサンタンガム) 香料 カロチノイド色素							
A14日(火曜) B15日(水曜)	味付けのり	乾のり(のり) 砂糖(さとうきび、甜菜) 食塩(海水) みりん(もち米、米、とうもろこし、さとうきび) 昆布 酵母エキス(酵母) かつお削り節(かつお) いりこ(カタクチイワシ) 椎茸 唐辛子(加水)						原材料の海苔は、えび・かにの生息する海域で採取しています。	
AB16日(木曜)	たくあん	塩押しだいこん ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、馬鈴薯他) 砂糖(さとうきび、甜菜) 発酵調味料(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷他) 食塩(海水) 醸造酢(さとうきび) たん白加水分解物(馬鈴薯) 梅酢(梅、酢、食塩) 水							

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 7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。

7月6日(月曜)				7月7日(火曜)				7月8日(水曜)				7月9日(木曜)				7月10日(金曜)				
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				ごはん				麦ごはん				小型パン	代替:ごはん(乳・小麦×)			クファージュシー				
揚げ鶏のレモンしょうゆ漬け				さばの塩焼き				ねぎ塩豚丼の具				夏野菜のペンネ	代替:夏野菜と米種のスパゲティ(小麦×)			ゴーヤとちくわの甘辛揚げ				
かき玉汁	除去:卵除去すまし汁(卵×)			七タ汁				冬瓜のくず汁				枝豆サラダ			もずくのみそ汁					
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳			牛乳					
ごはん	米 80			ごはん	米 80			麦ごはん	米 70 大麦 10			小型パン	乳・小麦	30		クファージュシー	米 75 濃口しょうゆ 1.88 塩 0.1 だし昆布 0.1 豚肉 15 にんじん 15 九条ねぎ 2 干し椎茸 0.5 刻み昆布 0.2 濃口しょうゆ 1 塩 0.17 酒 0.17 なたね油 0.15			
揚げ鶏のレモンしょうゆ漬け	鶏肉 50 酒 1 塩 0.27 こしょう 0.01 片栗粉 9 なたね油 5 三温糖 2.4 濃口しょうゆ 2.4 レモン果汁 2.4			さばの塩焼き	さば 50 塩 60 魚卵にご注意ください。			ねぎ塩豚丼の具	豚肉 45 玉ねぎ 35 しめじ 6 九条ねぎ 1.2 しょうが 1.5 にんにく 1.5 酒 2 みりん 4 ごま油 0.5 ごま 0.5 こしょう 0.01 なたね油 0.3 片栗粉 0.4			夏野菜のペンネ	小麦 25 なす 0.1 ズッキーニ 10 合びき肉 30 玉ねぎ 30 にんじん 15 ピーマン 5 にんにく 0.4 オリーブオイル 1 トマトケチャップ 10 トマトピューレ 8 ウスターソース 2 赤ワイン 1 塩 0.5 こしょう 0.01			ゴーヤとちくわの甘辛揚げ	なす 15 ズッキーニ 10 合びき肉 30 玉ねぎ 30 にんじん 15 ピーマン 5 にんにく 0.4 オリーブオイル 1 トマトケチャップ 10 トマトピューレ 8 ウスターソース 2 赤ワイン 1 塩 0.5 こしょう 0.01 ライスパスタ 25			
かき玉汁	豆腐 小 20 鶏卵 20 かまぼこ 5 玉ねぎ 15 にんじん 10 えのきたけ 5 みつば 2.5 薄口しょうゆ 2.7 塩 0.3 片栗粉 0.5 削り節 2	大豆	卵	七タ汁	ビーフン 8 鶏肉 10 玉ねぎ 20 オクラ 5 にんじん 15 干し椎茸 0.5 削り節 1.5 だし昆布 0.5 薄口しょうゆ 3.5 塩 0.2 みりん 0.5			冬瓜のくず汁	冬瓜 25 鶏肉 25 にんじん 15 玉ねぎ 15 えのきたけ 8 九条ねぎ 3 しょうが 0.3 塩 0.6 薄口しょうゆ 3.6 濃口しょうゆ 0.9 削り節 2 片栗粉 1.2			枝豆サラダ	ツナ水煮 10 キャベツ 25 きゅうり 5 えだまめ 10 コーン 8 ノンエッグマヨネーズ 7.5 米酢 0.4 塩 0.16 からし粉 0.03			もずくのみそ汁	鶏肉 15 豆腐 小 15 もずく 7 玉ねぎ 20 にんじん 10 えのきたけ 5 九条ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2			

☆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。

