

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(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 (保護者氏名)

園	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。

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。	担当
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。

7月2日(木曜)				7月3日(金曜)				7月7日(火曜)				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
ナン	代替:ごはん(小麦×)			たこめし				ごはん				小型パン	代替:ごはん(乳・小麦×)			クファジュシー			
にこにこキーマカレー				鶏肉の塩こうじ焼き				さばの塩焼き				夏野菜のペンネ	代替:夏野菜と米麺のスパゲティ(小麦×)			ゴーヤとちくわの甘辛揚げ			
カチュンバルサラダ				キャベツのみそ汁				七タ汁				枝豆サラダ				もずくのみそ汁			
ナン	ナン1個	50	小麦・大豆	米		68		米		68		小型パン	小型パン	30	乳・小麦	米		55	
にこにこキーマカレー	鶏ひき肉	25.5	鶏肉	濃口しょうゆ	1.28	小麦・大豆		さば一塩(切身)	40	さば		夏野菜のペンネ	ペンネ	21.25	小麦	なす	12.75		
	ひよこ豆(蒸し)	10.2		酒	0.85			さばの塩焼き				塩	0.09			ズッキーニ	8.5		
	塩	0.09		だし昆布	0.09			七タ汁				なす	12.75			合びき肉	25.5	牛肉・豚肉	
	カレー粉	0.07		たこ	8.5			鶏肉	8.5	鶏肉		ズッキーニ	8.5			合びき肉	25.5	牛肉・豚肉	
	にんにく	0.21		九条ねぎ	5.1			鶏肉の塩こうじ焼き				合びき肉	25.5	牛肉・豚肉		合びき肉	25.5	牛肉・豚肉	
	しょうが	0.21		しょうが	0.34			塩	0.09			合びき肉	25.5	牛肉・豚肉		合びき肉	25.5	牛肉・豚肉	
	こしょう	0.01		濃口しょうゆ	0.77	小麦・大豆		塩こうじ	4.25			合びき肉	25.5	牛肉・豚肉		合びき肉	25.5	牛肉・豚肉	
	じゃがいも	42.5		みりん	0.56			塩こうじ	4.25			合びき肉	25.5	牛肉・豚肉		合びき肉	25.5	牛肉・豚肉	
	玉ねぎ	25.5		三温糖	0.17			塩	0.03			合びき肉	25.5	牛肉・豚肉		合びき肉	25.5	牛肉・豚肉	
	にんじん	17		酒	0.34			塩	0.03			合びき肉	25.5	牛肉・豚肉		合びき肉	25.5	牛肉・豚肉	
	カレールー	11.9		塩	0.03			七タ汁				合びき肉	25.5	牛肉・豚肉		合びき肉	25.5	牛肉・豚肉	
	濃口しょうゆ	0.43	小麦・大豆	鶏肉	50	鶏肉		七タ汁				合びき肉	25.5	牛肉・豚肉		合びき肉	25.5	牛肉・豚肉	
	なたね油	0.17		鶏肉の塩こうじ焼き				七タ汁				合びき肉	25.5	牛肉・豚肉		合びき肉	25.5	牛肉・豚肉	
カチュンバルサラダ	ササミフレーク	12.75	鶏肉	鶏肉	50	鶏肉		七タ汁				合びき肉	25.5	牛肉・豚肉		合びき肉	25.5	牛肉・豚肉	
	きゅうり	12.75		鶏肉の塩こうじ焼き				七タ汁				合びき肉	25.5	牛肉・豚肉		合びき肉	25.5	牛肉・豚肉	
	にんじん	12.75		塩	0.09			七タ汁				合びき肉	25.5	牛肉・豚肉		合びき肉	25.5	牛肉・豚肉	
	コーン	8.5		塩こうじ	4.25			七タ汁				合びき肉	25.5	牛肉・豚肉		合びき肉	25.5	牛肉・豚肉	
	オリーブオイル	0.85		塩こうじ	4.25			七タ汁				合びき肉	25.5	牛肉・豚肉		合びき肉	25.5	牛肉・豚肉	
	レモン果汁	1.7		塩	0.03			七タ汁				合びき肉	25.5	牛肉・豚肉		合びき肉	25.5	牛肉・豚肉	
	上白糖	0.17		鶏肉	50	鶏肉		七タ汁				合びき肉	25.5	牛肉・豚肉		合びき肉	25.5	牛肉・豚肉	
	こしょう	0.02		鶏肉の塩こうじ焼き				七タ汁				合びき肉	25.5	牛肉・豚肉		合びき肉	25.5	牛肉・豚肉	
	薄口しょうゆ	1.7	小麦・大豆	鶏肉の塩こうじ焼き				七タ汁				合びき肉	25.5	牛肉・豚肉		合びき肉	25.5	牛肉・豚肉	
	クミン	0.02		鶏肉の塩こうじ焼き				七タ汁				合びき肉	25.5	牛肉・豚肉		合びき肉	25.5	牛肉・豚肉	

☆ 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(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。

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