

令和8年度10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(金曜) B1日(木曜)	米粉しゅうまい	豚肉 玉ネギ キャベツ 人参 馬鈴薯澱粉 砂糖 粒状植物性蛋白(大豆) 食塩 米粉餃子皮ミックス 還元水飴 植物油脂(大豆) 食塩 加工でん粉(タピオカ) 酒精 水					豚肉・大豆		
A8日(木曜) B9日(金曜)	干しぶどう	レーズン							
	ブルーベリージャム	ブルーベリー 糖類(砂糖、水あめ) ゲル化剤(ペクチン) 酸味料(クエン酸) pH調整剤(クエン酸Na) 仕込水							
A14日(水曜) B13日(火曜)	さんま澱粉付き	サンマ 澱粉(コーンスターチ) 馬鈴薯澱粉							
A21日(水曜) B20日(火曜)	御膳みそ	米 大豆 食塩 水飴 加水					大豆		
A23日(金曜) B22日(木曜)	ほっけー塩	シマホツケ 塩							
AB28日(水曜)	抹茶大福	宇治抹茶あん(白あん、砂糖(甜菜)、宇治抹茶、食塩、寒天) もち粉(もち米) 砂糖(さとうきび、甜菜) もち米 麦芽糖(とうもろこし等) 酵素製剤(大豆、とうもろこし) 宇治抹茶(茶葉(サミドリ)) 乳化剤 でん粉(取り粉)(馬鈴薯) 水					大豆		

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)

B
令和8年度 10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

<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)	学校		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。

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

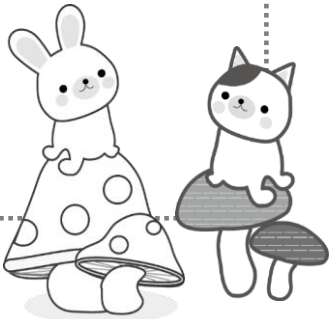
<参考手順>①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。 ②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。
③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。



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】



10月1日(木曜)				10月2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						
ごはん						黒糖パン			代替:ごはん (乳・小麦×)						
米粉の揚げしゅうまい															
オイスターきんぴら						ポークビーンズ									
寒天スープ						カラフルサラダ									
牛乳						牛乳									
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				
ごはん	米	80						黒糖パン	黒糖パン	60	乳・小麦				
米粉の揚げしゅうまい	米粉しゅうまい 小学校1〜3年	2個	豚肉・大豆					ポークビーンズ	大豆水煮	20	大豆				
	小学校4〜6年	3個	51									豚肉	30	豚肉	
	中学校	3個	51									ベーコン	5	豚肉	
	なたね油	4										じゃがいも	45		
												玉ねぎ	45		
オイスターきんぴら	豚肉	15	豚肉						にんじん	15					
	ごぼう	15										トマトケチャップ	10		
	にんじん	5										赤ワイン	1.15		
	突こんにやく	5										ウスターソース	1.2		
	しょうが	0.15										塩	0.4		
寒天スープ	オイスターソース	1.25	小麦・大豆						三温糖	0.4					
	濃口しょうゆ	0.75	小麦・大豆									なたね油	0.3		
	酒	0.2										こしょう	0.01		
	ごま油	0.1	ごま												
	糸寒天	0.5						カラフルサラダ	チキンハム	5	鶏肉				
	鶏肉	10	鶏肉									キャベツ	20		
	玉ねぎ	25										きゅうり	10		
	にんじん	15										にんじん	5		
	チンゲンサイ	8										コーン	5		
	コーン	5							濃口しょうゆ	1.6	小麦・大豆				
	チキンピヨ	6	鶏肉									米酢	1.4		
	薄口しょうゆ	4.2	小麦・大豆									上白糖	0.3		
	塩	0.1										なたね油	0.13		
	こしょう	0.01													
	なたね油	0.2													
	ごま油	0.2	ごま												

B
令和8年度 10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。

10月5日(月曜)				10月6日(火曜)				10月7日(水曜)				10月8日(木曜)				10月9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			
ごはん												ごはん											
酢豚												さわらの香味焼き											
春雨スープ												紫ずきん											
												豆腐と玉ねぎのみそ汁											
牛乳												牛乳											
通常食				除去食・代替食				記入欄				通常食				除去食・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				
ごはん	米	80						ごはん	米	80			麦入りさつまいもごはん			食パン + ブルーベリージャム	代替:ごはん (乳・小麦×) + ふりかけ (やさい)						
酢豚	豚肉	35	豚肉					さわらの香味焼き	さわら(切身)1切	50		春雨	5										
	にんにく	0.25										にんじん	10										
	しょうが	0.1										玉ねぎ	15										
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆									キャベツ	10										
	塩	0.1										干し椎茸	0.3										
	片栗粉	7.4										にら	4										
	なたね油	4										豚ひき肉	25	豚肉									
	玉ねぎ	30										酒	0.5										
	にんじん	15										塩	0.1										
	ピーマン	8										なたね油	0.2										
	にんにく	0.2										三温糖	0.5										
	トマトケチャップ	5.5										みりん	1										
	米酢	1.1										にんにく	0.1										
	三温糖	0.85										こしょう	0.01										
	濃口しょうゆ	1.4	小麦・大豆									ごま油	0.1	ごま									
	チキンピヨン	0.7	鶏肉									一味唐辛子	0.01										
	ごま油	0.15	ごま									白いりごま	0.5	ごま									
	塩	0.1										薄口しょうゆ	1.5	小麦・大豆									
												濃口しょうゆ	2	小麦・大豆									
春雨スープ	鶏肉	10	鶏肉					中華スープ	豚肉	15	豚肉												
	チンゲンサイ	10							玉ねぎ	20													
	緑豆もやし	20							緑豆もやし	15													
	玉ねぎ	15							チンゲンサイ	8													
	にんじん	10							にんじん	10													
	九条ねぎ	3							干し椎茸	0.3													
	干し椎茸	0.3							九条ねぎ	3													
	しょうが	0.3							信州みそ	3.6	大豆												
	春雨	3							赤みそ	3.6	大豆												
	チキンピヨン	5	鶏肉						削り節	2													
	濃口しょうゆ	1.26	小麦・大豆																				
	塩	0.7																					
	こしょう	0.01																					
	ごま油	0.2	ごま																				
	なたね油	0.3																					
	酒	0.5																					

食パンとジャムは、セットでの提供となります。

乳・小麦アレルギー対応食については、ごはんとはふりかけの提供となり、ジャムの提供はありません。

※ジャムが食べられない場合は、食パンのみの提供となります。

その場合、

- ・「食パンに○印」
- ・「ジャムに二重線」
- ・ジャム記入欄に「欠」又は「弁」とご記入ください。

☆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。

B
令和8年度 10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。

[illegible]

B

令和8年度 10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。

10月19日(月曜)				10月20日(火曜)				10月21日(水曜)				10月22日(木曜)				10月23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				ごはん				ごはん				吹き寄せごはん				小型パン		代替:ごはん (乳・小麦×)	
マーボー豆腐				鶏肉のさなごうち揚げ				にこにこ秋野菜カレー				ほっけの塩焼き				和風きのこスパゲティ		代替:米麺の 和風きのこ スパゲティ(小麦×)	
バンサンスー				御膳みそのみそ汁				フルーツ豆乳杏仁				白菜のみそ汁				切干大根のごまマヨサラダ			
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		ごはん	米	80		ごはん	米	80		吹き寄せごはん	米	65		小型パン	小型パン	30	乳・小麦
													むき枝豆	8	大豆				
													だし昆布	0.08					
													薄口しょうゆ	1.8	小麦・大豆				
													酒	1.5					
													塩	0.18					
	豚ひき肉	30	豚肉		鶏肉	55	鶏肉		豚肉	30	豚肉		鶏肉	10	鶏肉	和風きのこスパゲティ	スパゲティ	25	小麦
	豆腐 大	75	大豆		酒	0.8			にんにく	0.25			しめじ	5			塩	0.1	
	にんじん	15			塩	0.2			しょうが	0.25			薄口しょうゆ	1.8	小麦・大豆		ベーコン	5	豚肉
	玉ねぎ	45			こしょう	0.01			カレー粉	0.08			みりん	0.3			鶏肉	30	鶏肉
	九条ねぎ	4			片栗粉	10			こしょう	0.01			酒	0.2			玉ねぎ	60	
	酒	1			なたね油	5			塩	0.1			塩	0.05			にんじん	10	
	三温糖	1			すだち果汁	2			玉ねぎ	45			なたね油	0.2			えのきたけ	6	
	干し椎茸	0.25			みりん	1.5			じゃがいも	35							しめじ	15	
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆		濃口しょうゆ	2.5	小麦・大豆		にんじん	20							しいたけ	3	
	赤みそ	7	大豆						さといも	10							にんにく	0.2	
	片栗粉	0.8							しめじ	5							九条ねぎ	3.5	
	トウバンジャン	0.2							カレールウ	14							なたね油	0.8	
	にんにく	0.3							濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆						みりん	1.3	
マーボー豆腐	しょうが	0.7		鶏肉のさなごうち揚げ	油揚げ	8	大豆	にこにこ秋野菜カレー	黄桃缶	15	もも	ほっけの塩焼き	白	白菜	25	切干大根のごまマヨサラダ	ツナ油漬	3	
	ごま油	0.4	ごま		大根	20			豆乳杏仁	20	大豆		白	玉ねぎ	20		切干大根	4	
	塩	0.1			玉ねぎ	15			フルーツ豆乳杏仁				白	にんじん	10		にんじん	10	
	こしょう	0.01			さつまいも	15							白	豆腐 小	12	大豆	九条ねぎ	3	
	なたね油	0.2			にんじん	10							白	油揚げ	6	大豆	なたね油	0.8	
					わかめ(乾)	0.15							白	九条ねぎ	3		濃口しょうゆ	1.9	小麦・大豆
					九条ねぎ	3							白	信州みそ	3.6	大豆	酒	0.5	
					御膳みそ	8	大豆						白	赤みそ	3.6	大豆	塩	0.67	
					煮干し	2							白	削り節	2		こしょう	0.02	
													白						
													白						
													白						
													白						
													白						
													白						
バンサンスー	マロニー	6		御膳みそのみそ汁				フルーツ豆乳杏仁				ほっけの塩焼き	白	白菜	25	切干大根のごまマヨサラダ	濃口しょうゆ	1.9	小麦・大豆
	にんじん	5											白	玉ねぎ	20		酒	0.5	
	きゅうり	10											白	にんじん	10		塩	0.67	
	緑豆もやし	13											白	豆腐 小	12	大豆	こしょう	0.02	
	チキンハム	5	鶏肉										白	油揚げ	6	大豆			
	米酢	2.3											白	九条ねぎ	3				
	濃口しょうゆ	1.9	小麦・大豆										白	信州みそ	3.6	大豆			
	上白糖	1.1											白	赤みそ	3.6	大豆			
	ごま油	0.35	ごま										白	削り節	2				
	塩	0.05											白						
													白						
													白						
													白						
													白						
													白						
													白						

☆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。

B

令和8年度 10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。

10月26日(月曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

10月27日(火曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

10月28日(水曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

10月29日(木曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

10月30日(金曜)

通常食

除去食・代替食

記入欄

ごはん

いかと野菜のチリソース

中華風かき玉汁

除去:卵除去
チンゲンサイの
スープ(卵×)

牛乳

ごはん

皮つき大根と豚肉の煮物

だしがら入り
チンゲンサイのごま酢和え

牛乳

ごはん

地元産ねぎうま焼き鳥

たけのこのみそ汁

木津川市産抹茶の大福

ねぶかめし

さばの唐揚げ

ためき汁

牛乳

味付けパン

かぼちゃのクリームシチュー

レモン風味のサラダ

牛乳

代替:ごはん
(乳・小麦×)

代替:かぼちゃの
ポトフ(乳・小麦×)

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

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

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

いか

いか

55

いか

片栗粉

4

塩

0.1

なたね油

4

玉ねぎ

25

九条ねぎ

4

にんじん

10

しょうが

0.2

にんにく

0.17

トマトケチャップ

14.5

濃口しょうゆ

1.25

小麦・大豆

酒

1.2

三温糖

0.93

なたね油

0.12

塩

0.06

トウバンジャン

0.02

ごはん

米

80

皮つき大根と豚肉の煮物

豚肉

30

豚肉

なたね油

0.2

絹厚揚げ

20

大豆

大根

60

小松菜

15

にんじん

20

しょうが

1.2

濃口しょうゆ

3.1

小麦・大豆

薄口しょうゆ

3.1

小麦・大豆

三温糖

1.3

みりん

0.5

花かつお

1.5

酒

0.5

片栗粉

1.5

だしがら入りチンゲンサイのごま酢和え

チンゲンサイ

15

にんじん

15

キャベツ

10

ちくわスライス

4

花かつお

1.5

薄口しょうゆ

1.9

小麦・大豆

米酢

1.8

上白糖

0.9

白いりごま

0.5

ごま

白すりごま

0.5

ごま

木津川市産抹茶の大福

抹茶大福

35

大豆

ためき汁

突こんにゃく

20

さつま揚げ

7

油揚げ

7

大豆

大根

20

にんじん

10

えのきたけ

7

九条ねぎ

3

しょうが

0.4

小麦・大豆

薄口しょうゆ

3.9

小麦・大豆

塩

0.1

削り節

2

みりん

0.1