

令和8年度12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
A1日(火曜) B2日(水曜)	小松菜ぎょうざ	豚肉 小松菜 キャベツ 豚骨(豚肉) 玉ねぎ パン粉(小麦) にんにく 醤油(小麦・大豆) 砂糖 蛋白加水分解物(小麦・大豆) 食塩 ビロリン酸第二鉄[皮]小麦粉(小麦) グルテン(小麦) 食塩 調合水			小麦		大豆・豚肉		
A4日(金曜) B3日(木曜)	酒かすペースト	清酒粕(米、米こうじ、醸造アルコール(サトウキビ)、水) 食塩(海水) 酵素剤(酵素(微生物生産物)、デキストリン(キャッサバ)) 水							
A11日(金曜) B10日(木曜)	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		
A16日(水曜) B15日(火曜)	赤こんにゃく	こんにゃく粉 水酸化Ca(こんにゃく用凝固剤) 三二酸化鉄(着色料)							
A17日(木曜) B18日(金曜)	あさり水煮	あさり 水						あさりにはかきが共生しています。	
	りんごジャム	糖類(水あめ) 糖類(砂糖) りんご [食品添加物]ゲル化剤(ペクチン)(りんご) 酸味料					りんご		
AB22日(火曜)	お米のいちごケーキ	豆乳(大豆) 砂糖 加工油脂 米粉 いちごピューレ(いちご、砂糖) 水あめ いちご果汁(いちご) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 大豆粉(大豆) 植物油 清涼飲料水 粉砂糖 水 〈使用添加物〉トレハロース 加工デンプン 増粘剤(カドラン、アルギン酸エステル) 乳化剤(大豆) 炭酸Ca 膨張剤 セルロース ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類) ビタミンC 安定剤(増粘多糖類) ビロリン酸第二鉄 酸味料 紅麴色素 香料 メタリン酸Na					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 12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		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。

 <お知らせ> 2学期 給食最終日 ■小学校 12月22日(火) ■中学校 山城中学校 ・・・12月22日(火) 木津中学校・木津第二中学校・ 木津南中学校・泉川中学校 ・・・12月23日(水)		12月1日(火曜)				12月2日(水曜)				12月3日(木曜)				12月4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						
		ごはん						ごはん						ごはん										
		梅谷大根のそぼろ煮						いか入り中華丼の具						さばの照り焼き										
		白菜の酢の物						小松菜の揚げぎょうざ		代替:焼きフランク (小麦×)				かす汁				ジャーマンポテト						
		みかん												みかん				トマトスープ						
		牛乳						牛乳						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		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						ごはん	米	80		ごはん(乳・小麦×)		
鶏ひき肉	25		鶏肉					豚肉	30		豚肉					さば			さば					
絹厚揚げ	25		大豆					いか	10		いか					(切身)								
梅谷大根	70							しょうが	1.1						1切									
にんじん	20							にら	5						小学校	50								
色紙こんにやく	17							白菜	40						中学校	60								
さやいんげん	4							玉ねぎ	35						魚卵にご注意ください。									
だいこん葉	10							緑豆もやし	25						濃口しょうゆ	2	小麦・大豆							
しょうが	1.2							にんじん	15						みりん	1								
濃口しょうゆ	3.1		小麦・大豆					干し椎茸	0.5						酒	1								
薄口しょうゆ	3.1		小麦・大豆					たけのこ水煮	10						濃口しょうゆ	3.8	小麦・大豆							
三温糖	1.3							なたね油	0.3						三温糖	1.9								
みりん	0.5							塩	0.3						みりん	1.9								
削り節	1							チキンブイヨン	5		鶏肉				片栗粉	0.28								
片栗粉	1.5							濃口しょうゆ	3		小麦・大豆													
						薄口しょうゆ	2	小麦・大豆																
						片栗粉	2																	
白菜の酢の物	白菜	40						小松菜の揚げぎょうざ	小松菜ぎょうざ 小学校 2個	34	小麦・大豆・豚肉	焼きフランク (小麦×)	ポーク フランク 1本	50	豚肉									
	にんじん	10							中学校 3個	51					なたね油		0.5							
	わかめ(乾)	0.5							なたね油	4														
	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆																					
	米酢	1.9																						
	上白糖	1																						
	白いりごま	0.32	ごま																					
	白すりごま	0.5	ごま																					

B

令和8年度 12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。

12月7日(月曜)					12月8日(火曜)					12月9日(水曜)					12月10日(木曜)					12月11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								
ごはん						ごはん						れんこんとひき肉の きんぴら混ぜごはん						ひじきごはん													
さわらの香味焼き						高野豆腐の卵とじ				除去:卵除去 高野豆腐の煮物 (卵×)				くじらの唐揚げ				和風きのこハンバーグ						バターパン				代替:ごはん (乳・小麦×)			
白菜の吉野煮																		カミカミ海藻冬野菜サラダ													
牛乳						牛乳						牛乳						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	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				
ごはん	米	80						ごはん	米	80						ひじきごはん	米	75						バターパン	米	80					
	さわら(切身)1切	50							高野豆腐	10	大豆																				
	小学校	50							鶏肉	20	鶏肉																				
	中学校	60							鶏卵	25	卵																				
	魚卵にご注意ください。																														
	玉ねぎ	2																													
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆																												
さわらの香味焼き	三温糖	1						高野豆腐の卵とじ	三温糖	1.3																					
	みりん	0.1							みりん	0.5																					
	白いりごま	1	ごま						酒	0.3																					
	一味唐辛子	0.01							塩	0.15																					
									削り節	2																					
									片栗粉	0.45																					
白菜の吉野煮	鶏肉	20	鶏肉					春菊のおかか和え	キャベツ	20																					
	絹厚揚げ	20	大豆																												
	白菜	50																													
	じゃがいも	30																													
	にんじん	20																													
	さやいんげん	10																													
	薄口しょうゆ	2.1	小麦・大豆																												
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆																												
	三温糖	1.2																													
	酒	1																													
みりん	0.5																														
塩	0.1																														
削り節	2																														
片栗粉	2																														

B

令和8年度 12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。

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。

<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。

12月14日(月曜)				12月15日(火曜)				12月16日(水曜)				12月17日(木曜)				12月18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					
少なめごはん								ごはん								麦入りツナ大豆ごはん											
カレーうどん				代替:米麺の カレーうどん (小麦×)				わかさぎの磯辺揚げ								鶏もものねぎだれソテー											
								赤こんにゃくの煮物												クラムチャウダー				代替:あさりと野菜の スープ(乳・小麦×)			
キャベツの彩り and え								お講汁								ごぼうサラダ											
牛乳								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		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				
少なめごはん	米	65		米麺のカレーうどん (小麦×)				ごはん	米	80		ごはん	米	52		食パン + りんごジャム	ごはん (乳・小麦×) + ふりかけ (やさい)	米	80	ごはん (乳・小麦×) + ふりかけ (やさい)	1.2						
カレーうどん	うどん	50	小麦	米麺のカレーうどん (小麦×)				わかさぎの磯辺揚げ	青のり	0.1		豚肉と厚揚げのみそ炒め	鶏肉	20	鶏肉	りんごジャム	りんご	代替:ごはん (乳・小麦×) + ふりかけ (やさい)	1.2								
	牛肉	30	牛肉						米粉ミックス	9			玉ねぎ	25	大豆												
	油揚げ	5	大豆						なたね油	5			にんじん	10													
	玉ねぎ	45									白ねぎ		3														
	にんじん	10									しょうが		0.5														
	しめじ	5									信州みそ		2	大豆													
	九条ねぎ	5									赤みそ		2	大豆													
	カレールウ	6.5									三温糖		2														
	トマトケチャップ	1.5									酒		1.5														
	ウスターソース	0.8									みりん		1.2														
キャベツの彩り and え	濃口しょうゆ	1.3	小麦・大豆	米麺のカレーうどん (小麦×)				赤こんにゃくの煮物	濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆	わかめのすまし汁	鶏肉	20	鶏肉	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん								
	塩	0.7							みりん	0.5			塩	0.1													
	カレー粉	0.2									なたね油		0.3														
	削り節	2																									

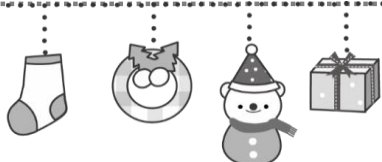
B

令和8年度 12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。

12月21日(月曜)				12月22日(火曜)				12月23日(水曜)									
通常食				除去食・代替食				除去食・代替食									
ごはん				ケチャップライス				ごはん									
豚肉とかぼちゃの煮物				ローストチキン				カミカミ豚キムチ									
冬野菜のゆず風味和え				コンソメスープ				トックスープ									
				お米のいちごケーキ													
牛乳				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	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 豚肉とかぼちゃの煮物	米	80		ケチャップライス	米	65		ごはん カミカミ豚キムチ	米	80							
					なたね油	1											
					塩	0.2											
	豚肉	30	豚肉		ボークウインナー	10	豚肉			豚肉	30		豚肉				
	かぼちゃ	30			にんじん	5				ごぼう	18						
	玉ねぎ	20			玉ねぎ	10				にんじん	8						
	にんじん	20			コーン	5				玉ねぎ	20						
	色紙こんにやく	15			にんにく	0.5				白菜キムチ	15						
	しょうが	1			なたね油	0.14				九条ねぎ	3						
	さやいんげん	5			トマトケチャップ	13				塩	0.1						
	濃口しょうゆ	3	小麦・大豆		塩	0.5				ごま油	0.15		ごま				
	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆		ごしょう	0.02				にんにく	0.2						
	酒	0.6			パセリ	0.3				しょうが	0.2						
	三温糖	3								酒	0.3						
	削り節	1								三温糖	0.7						
	なたね油	0.2								濃口しょうゆ	1.8		小麦・大豆				
	塩	0.15															
冬野菜のゆず風味和え	白菜	25		ローストチキン	鶏肉1切		鶏肉	トックスープ	トック	20							
	ほうれん草	20							鶏肉	15	鶏肉						
	にんじん	10			塩	0.1				白菜	25						
	ちりめんじゃこ	2			ごしょう	0.01				にんじん	15						
	濃口しょうゆ	1.3	小麦・大豆		白ワイン	1.7				緑豆もやし	10						
	ゆず果汁	1			濃口しょうゆ	2.5	小麦・大豆			九条ねぎ	3						
					三温糖	1				濃口しょうゆ	1.5		小麦・大豆				
					片栗粉	0.3				薄口しょうゆ	2.4		小麦・大豆				
				みりん	1.6				塩	0.3							
				コンソメスープ	豚肉	10	豚肉			ごしょう	0.01						
					キャベツ	20				チキンブイヨン	4		鶏肉				
					玉ねぎ	25				なたね油	0.2						
					にんじん	10				ごま油	0.15		ごま				
					コーン	5											
					小松菜	5											
					チキンブイヨン	5	鶏肉										
					薄口しょうゆ	1	小麦・大豆										
				お米のいちごケーキ	塩	0.6											
					なたね油	0.2											
					お米のいちごケーキ	23	大豆										



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】



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】

☆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。