

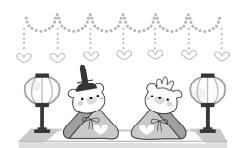
令和7年度3月 月間使用食品配合表

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(カーボラン) 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 紅麹色素 カラメル色素 メタリニ酸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 あおさ	ホッケ 塩 ひとえぐさ							
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)



B

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	学校	給食センター				
(保護者氏名)		<table border="1"> <tr> <td>センター所長</td><td>担当栄養士</td></tr> <tr> <td></td><td></td></tr> </table>	センター所長	担当栄養士		
センター所長	担当栄養士					

アレルゲン 卵 乳 小麦 えび その他
(鶏卵・うずら卵) アレルゲン

アレルゲン フード、加工品、飲料、酒類、調理器具、包装材等に、アレルギー原となる物質が含まれる場合、表示する必要があります。アレルギー原となる物質を含む場合は、表示する必要があります。

弁当持参 除去食 欠食
代替食 対応なし

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。	
アレルゲン	卵・乳・小麦・えび (鶏卵・うずら卵)	その他 アレルゲン	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(ビーナッツ)、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

①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「〇」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「〇」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。

B

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

①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「〇」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「〇」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。

☆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

☆アレルゲンの表記は、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、

このページは、セラフテック株式会社が運営する「セラフテック」の公式ウェブサイトです。

＜お知らせ＞

※ちりめんじやこ、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「〇」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「〇」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	アレルゲン	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
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			
牛乳				お祝いクレープ(小学校のみ)				牛乳				牛乳			
通常食				除去食・代替食				通常食				通常食			
献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン	献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80		コーンピラフ	米	75		麦ごはん	米	70		ごはん	米	80	
鶏のさっぱり煮	鶏肉	30	鶏肉	オーリーブオイル	オリーブオイル	2.5		大麦	大麦	10					
	色紙こんにゃく	25		塩	塩	0.7			豚肉	豚肉	45	豚肉	シイラ		
	じやがいも	25		チキンブイヨン	チキンブイヨン	4	鶏肉		玉ねぎ	玉ねぎ	35		イ		
	絹厚揚げ	30	大豆	こしょう	こしょう	0.01			青ねぎ	青ねぎ	1.2		ラ		
	にんじん	20		コーン	コーン	10			豚肉	豚肉	1.5		の		
	さやいんげん	7		パセリ(乾)	パセリ(乾)	0.05			にんにく	にんにく	1.5		バ		
	削り節	2		ハンバーグ	ハンバーグ	1個	大豆・鶏肉・豚肉		酒	酒	8.5		一		
	濃口しょうゆ	6	小麦・大豆	トマトソースハンバーグ	トマトソースハンバーグ	1個	大豆・鶏肉・豚肉		みりん	みりん	4		ベ		
	米酢	2		トマト水煮	トマト水煮	8			ごま油	ごま油	0.5	ごま	キ		
	三温糖	2.18		トマトケチャップ	トマトケチャップ	4			塩	塩	0.25		ユ		
	酒	1		トマトピューレ	トマトピューレ	2.5			片栗粉	片栗粉	0.4		一		
	みりん	1		三温糖	三温糖	0.1			酒	酒	1		ソ		
				濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆		なたね油	なたね油	0.3		トマトケチャップ	4	
									片栗粉	片栗粉	0.4		ウスター	2	
									はちみつ	はちみつ	1		ソース		
									レモン果汁	レモン果汁	1				
小松菜のごま和え	キャベツ	15		コーンソース	ベーコン	8	豚肉		油揚げ	油揚げ	5	大豆	白		
	小松菜	15		コーンソース	キャベツ	20			大根	大根	20		鶏肉	10	鶏肉
	にんじん	3		コーンソース	玉ねぎ	20			緑豆もやし	緑豆もやし	15		白菜	15	
	上白糖	0.1		コーンソース	にんじん	10			突こんにゃく	突こんにゃく	15		の		
	濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆	コーンソース	コーン	5			にんじん	にんじん	10		玉ねぎ	15	
	白いりごま	0.2	ごま	コーンソース	小松菜	5			しめじ	しめじ	5		ス		
	白すりごま	0.5	ごま	コーンソース	チキンブイヨン	5	鶏肉		青ねぎ	青ねぎ	3		にんじん	12	
				コーンソース	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆		信州みそ	信州みそ	3.6	大豆	赤みそ	3.6	大豆
				コーンソース	塩	0.6			削り節	削り節	2		コーン	9	
				コーンソース	なたね油	0.2							じやがいも	15	
				お祝いクレープ	お祝いクレープ	35	大豆						チキンブイヨン	5	鶏肉
													薄口しょうゆ	3	小麦・大豆
													塩	0.4	
													こしょう	0.01	
													酒	0.5	



<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