

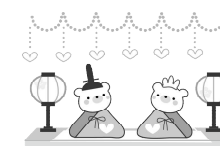
令和7年度3月 月間使用食品配合表

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(カドラン) 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 紅麴色素 カラメル色素 メタリン酸Na 酸味料 ビロリン酸第二鉄 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	ホッケ 塩							
	あおさ	ひとえぐさ						エビ、カニが生息 する河川で採取 しています。	
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 ビロリン酸第二鉄					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

<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
(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。

3月2日(月曜)					3月3日(火曜)					3月4日(水曜)					3月5日(木曜)					3月6日(金曜)				
通常食					除去食・代替食					通常食					除去食・代替食					通常食				
通常食					除去食・代替食					通常食					除去食・代替食					通常食				
通常食					除去食・代替食					通常食					除去食・代替食					通常食				
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			ちらし寿司	米	70			ごはん	米	80			ごはん	米	80			コッペパン	コッペパン	60	乳・小麦	
						ちらし寿司の素	20	小麦・大豆																
	豚肉	10	豚肉								豚肉	40	豚肉			鶏レバー濃粉付き	10	鶏肉						
	ちくわスライス	4									しめじ	8				鶏肉	45	鶏肉						
	ビーフン	10									大根	30				塩	0.18							
	むきえび	4	えび								小松菜	8				こしょう	0.01							
	キャベツ	18				あじー塩(切身)					えのきたけ	8				酒	0.9				鶏肉	30	鶏肉	
	玉ねぎ	13				1切					三温糖	0.8				片栗粉	7.2				玉ねぎ	40		
	にら	3				小学校	50				濃口しょうゆ	2.7	小麦・大豆			なたね油	5				じゃがいも	45		
	にんじん	8				中学校	60				酒	1				なたね油	0.6				にんじん	15		
五目ビーフン	干し椎茸	0.3			あじの塩焼き					豚肉のおろし炒め	みりん	0.5			鶏とレバーのレモンチリソース	しょうが	0.6			クリームシチュー	グリーンピース	5		
	しょうが	0.1									塩	0.1				にんにく	0.3				小麦粉	4	小麦	
	濃口しょうゆ	1.35	小麦・大豆								片栗粉	0.3				トマトケチャップ	10				バター	4	乳	
	酒	0.45									なたね油	0.2				濃口しょうゆ	2	小麦・大豆			牛乳	25	乳	
	ごま油	0.27	ごま													酒	2				脱脂粉乳	1	乳	
	なたね油	0.3														三温糖	1.79				塩	1		
	塩	0.18														レモン果汁	1.3				こしょう	0.01		
	こしょう	0.01														トウバンジャン	0.01				酒	0.5		
																なたね油	0.1				なたね油	0.4		
中華スープ	豚肉	15	豚肉		菜の花のすまし汁	豆腐 小	15	大豆		豆腐とわかめのみそ汁	豆腐 小	20	大豆		チンゲンサイのスープ	ベーコン	10	豚肉		水菜のサラダ	ツナ水煮	7		
	たけのこ水煮	10				わかめ(乾)	0.3				油揚げ	8	大豆			チンゲンサイ	8				キャベツ	20		
	緑豆もやし	15				鶏肉	10	鶏肉			玉ねぎ	20				えのきたけ	5				水菜	6		
	チンゲンサイ	8				玉ねぎ	15				にんじん	10				玉ねぎ	15				にんじん	10		
	にんじん	10				にんじん	10				青ねぎ	3				こしょう	0.01				コーン	5		
	干し椎茸	0.3				えのきたけ	5				わかめ(乾)	0.4				トウバンジャン	0.01				米酢	2		
	青ねぎ	5				菜の花	8				塩	0.1				なたね油	0.1				なたね油	1.5		
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆			薄口しょうゆ	4	小麦・大豆			信州みそ	3.6	大豆			塩	0.28				塩	0.4		
	塩	0.28				削り節	2				赤みそ	3.6	大豆			こしょう	0.01				上白糖	0.22		
	酒	0.5									削り節	2				しょうが	0.4				こしょう	0.01		

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

＜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、太枠の記入欄へ并当持参「并」、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9日(月曜)				3月10日(火曜)				3月11日(水曜)				3月12日(木曜)				3月13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
少なめごはん				ごはん				ごはん				ひじきごはん				コッペパン		代替:ごはん (乳・小麦×)	
カレーうどん		代替:米麺の カレーうどん (小麦×)		山賊焼き				鶏肉とじゃがいもの煮物				ほっけの塩焼き				チキンとポテトの ハーブ炒め			
キャベツのおかか和え				大平汁				さっぱりやみつきキャベツ				あおさのみそ汁				ミネストローネ			
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
少なめごはん	米	65						ごはん	米	80						コッペパン	米	60	乳・小麦
カレーうどん				米麺の カレーうどん (小麦×)				山賊焼き	鶏肉		鶏肉					チキンとポテトの ハーブ炒め	鶏肉	40	鶏肉
	うどん	50	小麦						1切	50							じゃがいも	30	
	牛肉	30	牛肉						小学校	50							玉ねぎ	10	
	油揚げ	5	大豆						中学校	60							にんじん	10	
	玉ねぎ	45															にんにく	0.2	
	にんじん	10															バセリ(乾)	0.1	
	しめじ	5															塩	0.4	
	青ねぎ	5															こしょう	0.01	
	カレールウ	6.5															オールスパイス	0.02	
	トマトケチャップ	1.5															バジル(乾)	0.1	
	ウスターソース	0.8															オリーブオイル	0.2	
	濃口しょうゆ	1.3	小麦・大豆														白ワイン	0.5	
	塩	0.7																	
	カレー粉	0.2																	
	削り節	2																	
キャベツのおかか和え								大平汁	鶏肉	15	鶏肉					ミネストローネ	豚肉	8	豚肉
	キャベツ	25							突こんにやく	10							玉ねぎ	20	
	小松菜	5							ごぼう	10							キャベツ	25	
	にんじん	3							大根	15							じゃがいも	10	
	濃口しょうゆ	1.3	小麦・大豆						にんじん	10							にんじん	8	
	糸かつお	0.7							じゃがいも	10							セロリ	1	
									青ねぎ	3							トマトケチャップ	3	
									薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆						トマトピューレ	3	
									塩	0.28							チキンブイヨン	5	鶏肉
									削り節	2							薄口しょうゆ	2.3	小麦・大豆
																	塩	0.48	
																	こしょう	0.01	
キャベツのおかか和え								さっぱりやみつきキャベツ	キャベツ	30						あおさのみそ汁	豆腐 小	20	大豆
									にんじん	8							玉ねぎ	30	
									薄口しょうゆ	1	小麦・大豆						えのきたけ	5	
									濃口しょうゆ	0.07	小麦・大豆						青ねぎ	3	
									米酢	1							あおさ	0.3	
									上白糖	0.1							信州みそ	3.6	大豆
									ごま油	0.5	ごま						赤みそ	3.6	大豆
									塩	0.1							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
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「○」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。

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		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								コーンピラフ								麦ごはん									
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									
小松菜のごま和え								コンソメスープ								具だくさんみそ汁									
								お祝いクレープ(小学校のみ)																	
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		
ごはん	米	80		鶏のさっぱり煮				ごはん	米	70		ねぎ塩豚丼の具	米	80		シイラのバーベキューソース	米	80		シイラ(切身)1切					
	鶏肉	30	鶏肉																						
	色紙こんにやく	25																							
	じゃがいも	25																							
	絹厚揚げ	30	大豆																						
	にんじん	20																							
	さやいんげん	7																							
	削り節	2																							
	濃口しょうゆ	6	小麦・大豆																						
米酢	2																								
三温糖	2.18																								
酒	1																								
みりん	1																								
小松菜のごま和え	キャベツ	15		小松菜のごま和え				小松菜のごま和え	キャベツ	15		具だくさんみそ汁	キャベツ	15		白菜のスープ	鶏肉	10	鶏肉						
	小松菜	15																							
	にんじん	3																							
	上白糖	0.1																							
	濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆																						
	白いりごま	0.2	ごま																						
	白すりごま	0.5	ごま																						
小松菜のごま和え				小松菜のごま和え				小松菜のごま和え				具だくさんみそ汁				白菜のスープ	鶏肉	15							
小松菜のごま和え				小松菜のごま和え				小松菜のごま和え				具だくさんみそ汁				白菜のスープ	玉ねぎ	15							
小松菜のごま和え				小松菜のごま和え				小松菜のごま和え				具だくさんみそ汁				白菜のスープ	にんじん	12							
小松菜のごま和え				小松菜のごま和え				小松菜のごま和え				具だくさんみそ汁				白菜のスープ	コーン	9							
小松菜のごま和え				小松菜のごま和え				小松菜のごま和え				具だくさんみそ汁				白菜のスープ	じゃがいも	15							
小松菜のごま和え				小松菜のごま和え				小松菜のごま和え				具だくさんみそ汁				白菜のスープ	チキンブイヨン	5	鶏肉						
小松菜のごま和え				小松菜のごま和え				小松菜のごま和え				具だくさんみそ汁				白菜のスープ	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆						
小松菜のごま和え				小松菜のごま和え				小松菜のごま和え				具だくさんみそ汁				白菜のスープ	塩	0.4							
小松菜のごま和え				小松菜のごま和え				小松菜のごま和え				具だくさんみそ汁				白菜のスープ	こしょう	0.01							
小松菜のごま和え				小松菜のごま和え				小松菜のごま和え				具だくさんみそ汁				白菜のスープ	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】