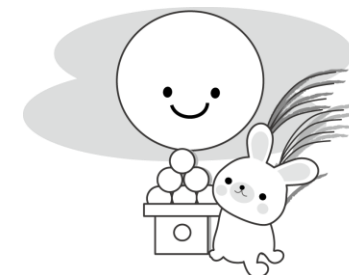


# 令和8年度8,9月 月間使用食品配合表

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
A7日(月曜) B14日(月曜)	豚レバーミンチ	豚レバー(豚肉)					豚肉		
A18日(金曜) B17日(木曜)	麦みそ	はだか麦 大麦 大豆 食塩/調味料(アミノ酸等) 漂白剤(次亜硫酸ナトリウム) 甘味料(甘草) ビタミンB2					大豆		
A24日(木曜) B25日(金曜)	ピタパン	小麦粉(小麦) 砂糖 ショートニング(大豆) 植物油(大豆) 食塩 麦麴製剤(小麦) 小麦たん白(小麦)(pH調整剤) イースト 脱脂粉乳(乳成分) 水		乳	小麦		大豆		
A25日(金曜) B24日(木曜)	十五夜ゼリー	グラニュー糖 ぶどう糖加糖液糖 ポリデキストロール 梨果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 クエン酸第一鉄Na 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)

# B 令和8年度 8,9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
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。		以下を通り対応をお願いします。
					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。

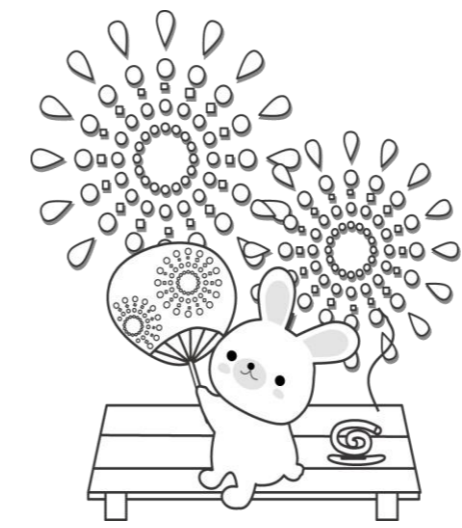
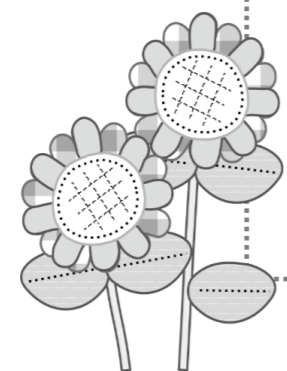


### <お知らせ>

給食開始日

■全小学校  
8月31日(月)

■全中学校  
8月28日(金)



8月28日(金曜)					
通常食			除去食・代替食		記入欄
ごはん					
油淋鶏					
うま塩キャベツ					
キムチスープ					
牛乳					
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
ごはん	米	80			
油淋鶏	鶏肉 1切 中学校	70	鶏肉		
	酒	1.2			
	しょうが	0.6			
	片栗粉	6			
	なたね油	5			
	九条ねぎ	5			
	濃口しょうゆ	4.2	小麦・大豆		
	米酢	2.4			
	三温糖	3			
	ごま油	0.5	ごま		
うま塩キャベツ	キャベツ	30			
	塩	0.1			
	ごま油	0.1	ごま		
キムチスープ	豚肉	15	豚肉		
	緑豆もやし	20			
	玉ねぎ	15			
	にんじん	10			
	白菜キムチ	17			
	にら	5			
	干し椎茸	0.3			
	チキンブイヨン	5	鶏肉		
	薄口しょうゆ	1.2	小麦・大豆		
	塩	0.6			
	酒	0.3			
	ごま油	0.15	ごま		
	なたね油	0.2			

B

令和8年度 8,9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。

Table with columns for dates (8月31日, 9月1日, 9月2日, 9月3日, 9月4日) and rows for menu items (ごはん, にこにこチキンカレー, はちみつレモンカクテル, 牛乳, etc.) and allergen details (食品名及び調味料名, アレルゲン, etc.).

☆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、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マガダミアナッツ、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。
※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。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 8,9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。

9月7日(月曜)				9月8日(火曜)				9月9日(水曜)				9月10日(木曜)				9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				ごはん				チャーハン				コッペパン							
ホイコーロー				揚げがとおのごまみそがらめ				鶏そぼろ丼の具				鶏の塩唐揚げ				ジャーマンポテト							
中華風肉団子スープ				塩もみキャベツ ビーフンのにゅうめん				切干大根のみそ汁				チンゲンサイのスープ				ミネストローネ							
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳							
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		ごはん	米	80		チャーハン	米	70		コッペパン	米	60	乳・小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	80	
ホイコーロー	豚肉	33	豚肉	揚げがとおのごまみそがらめ	かつお(角切)	50		鶏そぼろ丼の具	鶏ひき肉	35	鶏肉	チャーハン	薄口しょうゆ	1.67	小麦・大豆	コッペパン							
	塩	0.1			魚卵にご注意ください。				玉ねぎ	30			塩	0.2									
	こしょう	0.01			片栗粉	10			コーン	5			ごま油	0.13	ごま								
	キャベツ	33			なたね油	6			にんじん	12			豚肉	15	豚肉								
	にんじん	18			しょうが	0.5			干し椎茸	0.3			玉ねぎ	20									
	にんにく	0.15			赤みそ	2	大豆		グリンドース	3			にんじん	7									
	赤みそ	3.5	大豆		トマトケチャップ	5			しょうが	0.2			九条ねぎ	1.5									
	三温糖	1			薄口しょうゆ	0.6	小麦・大豆		濃口しょうゆ	3.5	小麦・大豆		しょうが	0.4									
	酒	2.4			三温糖	1.5			みりん	1.2			酒	0.1									
	ごま油	0.2	ごま		白いりごま	2	ごま		酒	0.58			塩	0.27									
	なたね油	0.15							塩	0.14			こしょう	0.01									
	片栗粉	0.3							削り節	1			なたね油	0.1									
	コチジャン	0.05	大豆						片栗粉	0.46			ごま油	0.1	ごま								
													にんにく	0.2									
中華風肉団子スープ	鶏豚肉団子	25	大豆・鶏肉・豚肉	塩もみキャベツ	キャベツ	30		切干大根のみそ汁	切干大根	3		鶏の塩唐揚げ	鶏肉	55	鶏肉	ミネストローネ	豚肉	15	豚肉				
	小松菜	5			にんじん	5			油揚げ	8	大豆		塩	0.4									
	にんじん	10			薄口しょうゆ	0.38	小麦・大豆		じゃがいも	15			酒	0.93									
	玉ねぎ	23			塩	0.1			しめじ	8			三温糖	0.46									
	緑豆もやし	10							にんじん	10			にんにく	0.38									
	九条ねぎ	3							九条ねぎ	3			ごま油	0.55	ごま								
	チキンピイオン	5	鶏肉		鶏肉	15	鶏肉		にんじん	10			片栗粉	11									
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆		かまぼこ	10			九条ねぎ	3			なたね油	7.7									
	塩	0.25			玉ねぎ	20			削り節	2													
	ごま油	0.2	ごま		ビーフンのにゅうめん	ビーフン	8			信州みそ	3.6	大豆											
									赤みそ	3.6	大豆												

B

令和8年度 8,9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。

Table with columns for dates (9月14日, 9月15日, 9月16日, 9月17日, 9月18日) and rows for menu items (e.g., 少なめごはん, スタミナ ジャージャー麺, 小松菜の中華和え, 牛乳). Each row includes columns for '通常食' (Regular Food) and '除去食・代替食' (Excluded/Alternative Food), with sub-columns for '献立名' (Menu Name), '食品名及び調味料名' (Food Name & Seasoning Name), '1人分量g' (1 Person Portion g), and 'アレルギー' (Allergy). A detailed ingredient list is provided for the '除去食・代替食' column.

★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。
※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。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 8,9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。

9月28日(月曜)				9月29日(火曜)				9月30日(水曜)																																																																																																																																																																																																																																																											
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																																																																																																																																																																																																																																																									
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				ごはん				ごはん																																																																																																																																																																																																																																																											
豚肉のごま煮				さばのねぎみそ焼き				親子丼の具			除去:卵除去鶏丼の具(卵×)																																																																																																																																																																																																																																																								
もやしの彩り和え				沢煮椀				梅風味のさっぱり和え																																																																																																																																																																																																																																																											
牛乳				牛乳				牛乳																																																																																																																																																																																																																																																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>献立名</th> <th>食品名及び調味料名</th> <th>1人分量g</th> <th>アレルギー</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>ごはん</td><td>米</td><td>80</td><td></td></tr> <tr><td>豚肉のごま煮</td><td>豚肉</td><td>30</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>ちくわスライス</td><td>12</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>じゃがいも</td><td>53</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>玉ねぎ</td><td>50</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>にんじん</td><td>18</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>さやいんげん</td><td>8</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>白いりごま</td><td>1.5</td><td>ごま</td></tr> <tr><td></td><td>三温糖</td><td>1.5</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>濃口しょうゆ</td><td>2</td><td>小麦・大豆</td></tr> <tr><td></td><td>薄口しょうゆ</td><td>2</td><td>小麦・大豆</td></tr> <tr><td></td><td>なたね油</td><td>0.2</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>削り節</td><td>1.5</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>酒</td><td>0.5</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>白すりごま</td><td>1</td><td>ごま</td></tr> </tbody> </table>				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		豚肉のごま煮	豚肉	30			ちくわスライス	12			じゃがいも	53			玉ねぎ	50			にんじん	18			さやいんげん	8			白いりごま	1.5	ごま		三温糖	1.5			濃口しょうゆ	2	小麦・大豆		薄口しょうゆ	2	小麦・大豆		なたね油	0.2			削り節	1.5			酒	0.5			白すりごま	1	ごま	<table border="1"> <thead> <tr> <th>献立名</th> <th>食品名及び調味料名</th> <th>1人分量g</th> <th>アレルギー</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>ごはん</td><td>米</td><td>80</td><td></td></tr> <tr><td>さばのねぎみそ焼き</td><td>さば(切身)1切</td><td>50(小学校) 60(中学校)</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>しょうが</td><td>0.2</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>酒</td><td>1.8</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>九条ねぎ</td><td>2.4</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>白みそ</td><td>1.8</td><td>大豆</td></tr> <tr><td></td><td>信州みそ</td><td>4</td><td>大豆</td></tr> <tr><td></td><td>みりん</td><td>1.9</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>酒</td><td>2.4</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>三温糖</td><td>1.6</td><td></td></tr> <tr><td>沢煮椀</td><td>豚肉</td><td>15</td><td>豚肉</td></tr> <tr><td></td><td>突こんにやく</td><td>10</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>ごぼう</td><td>15</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>大根</td><td>22</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>にんじん</td><td>10</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>九条ねぎ</td><td>3</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>薄口しょうゆ</td><td>2.8</td><td>小麦・大豆</td></tr> <tr><td></td><td>塩</td><td>0.28</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>こしょう</td><td>0.02</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>削り節</td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>酒</td><td>0.5</td><td></td></tr> </tbody> </table>				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		さばのねぎみそ焼き	さば(切身)1切	50(小学校) 60(中学校)			しょうが	0.2			酒	1.8			九条ねぎ	2.4			白みそ	1.8	大豆		信州みそ	4	大豆		みりん	1.9			酒	2.4			三温糖	1.6		沢煮椀	豚肉	15	豚肉		突こんにやく	10			ごぼう	15			大根	22			にんじん	10			九条ねぎ	3			薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆		塩	0.28			こしょう	0.02			削り節	2			酒	0.5		<table border="1"> <thead> <tr> <th>献立名</th> <th>食品名及び調味料名</th> <th>1人分量g</th> <th>アレルギー</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>ごはん</td><td>米</td><td>80</td><td></td></tr> <tr><td>親子丼の具</td><td>鶏肉</td><td>35</td><td>鶏肉</td></tr> <tr><td></td><td>鶏卵</td><td>25</td><td>卵</td></tr> <tr><td></td><td>にんじん</td><td>15</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>えのきたけ</td><td>8</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>玉ねぎ</td><td>50</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>九条ねぎ</td><td>3</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>三温糖</td><td>0.7</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>酒</td><td>1</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>濃口しょうゆ</td><td>1</td><td>小麦・大豆</td></tr> <tr><td></td><td>薄口しょうゆ</td><td>4</td><td>小麦・大豆</td></tr> <tr><td></td><td>みりん</td><td>1.5</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>削り節</td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>片栗粉</td><td>1</td><td></td></tr> <tr><td>梅風味のさっぱり和え</td><td>緑豆もやし</td><td>30</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>キャベツ</td><td>15</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>にんじん</td><td>5</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>わかめ(乾)</td><td>0.1</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>梅肉ペースト</td><td>1.5</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>米酢</td><td>1.4</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>薄口しょうゆ</td><td>1.4</td><td>小麦・大豆</td></tr> <tr><td></td><td>上白糖</td><td>0.56</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>ごま油</td><td>0.14</td><td>ごま</td></tr> </tbody> </table>				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		親子丼の具	鶏肉	35	鶏肉		鶏卵	25	卵		にんじん	15			えのきたけ	8			玉ねぎ	50			九条ねぎ	3			三温糖	0.7			酒	1			濃口しょうゆ	1	小麦・大豆		薄口しょうゆ	4	小麦・大豆		みりん	1.5			削り節	2			片栗粉	1		梅風味のさっぱり和え	緑豆もやし	30			キャベツ	15			にんじん	5			わかめ(乾)	0.1			梅肉ペースト	1.5			米酢	1.4			薄口しょうゆ	1.4	小麦・大豆		上白糖	0.56			ごま油	0.14	ごま
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																																																																																																																																																																																																																																																																	
豚肉のごま煮	豚肉	30																																																																																																																																																																																																																																																																	
	ちくわスライス	12																																																																																																																																																																																																																																																																	
	じゃがいも	53																																																																																																																																																																																																																																																																	
	玉ねぎ	50																																																																																																																																																																																																																																																																	
	にんじん	18																																																																																																																																																																																																																																																																	
	さやいんげん	8																																																																																																																																																																																																																																																																	
	白いりごま	1.5	ごま																																																																																																																																																																																																																																																																
	三温糖	1.5																																																																																																																																																																																																																																																																	
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆																																																																																																																																																																																																																																																																
	薄口しょうゆ	2	小麦・大豆																																																																																																																																																																																																																																																																
	なたね油	0.2																																																																																																																																																																																																																																																																	
	削り節	1.5																																																																																																																																																																																																																																																																	
	酒	0.5																																																																																																																																																																																																																																																																	
	白すりごま	1	ごま																																																																																																																																																																																																																																																																
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																																																																																																																																																																																																																																																																	
さばのねぎみそ焼き	さば(切身)1切	50(小学校) 60(中学校)																																																																																																																																																																																																																																																																	
	しょうが	0.2																																																																																																																																																																																																																																																																	
	酒	1.8																																																																																																																																																																																																																																																																	
	九条ねぎ	2.4																																																																																																																																																																																																																																																																	
	白みそ	1.8	大豆																																																																																																																																																																																																																																																																
	信州みそ	4	大豆																																																																																																																																																																																																																																																																
	みりん	1.9																																																																																																																																																																																																																																																																	
	酒	2.4																																																																																																																																																																																																																																																																	
	三温糖	1.6																																																																																																																																																																																																																																																																	
沢煮椀	豚肉	15	豚肉																																																																																																																																																																																																																																																																
	突こんにやく	10																																																																																																																																																																																																																																																																	
	ごぼう	15																																																																																																																																																																																																																																																																	
	大根	22																																																																																																																																																																																																																																																																	
	にんじん	10																																																																																																																																																																																																																																																																	
	九条ねぎ	3																																																																																																																																																																																																																																																																	
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆																																																																																																																																																																																																																																																																
	塩	0.28																																																																																																																																																																																																																																																																	
	こしょう	0.02																																																																																																																																																																																																																																																																	
	削り節	2																																																																																																																																																																																																																																																																	
	酒	0.5																																																																																																																																																																																																																																																																	
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																																																																																																																																																																																																																																																																	
親子丼の具	鶏肉	35	鶏肉																																																																																																																																																																																																																																																																
	鶏卵	25	卵																																																																																																																																																																																																																																																																
	にんじん	15																																																																																																																																																																																																																																																																	
	えのきたけ	8																																																																																																																																																																																																																																																																	
	玉ねぎ	50																																																																																																																																																																																																																																																																	
	九条ねぎ	3																																																																																																																																																																																																																																																																	
	三温糖	0.7																																																																																																																																																																																																																																																																	
	酒	1																																																																																																																																																																																																																																																																	
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆																																																																																																																																																																																																																																																																
	薄口しょうゆ	4	小麦・大豆																																																																																																																																																																																																																																																																
	みりん	1.5																																																																																																																																																																																																																																																																	
	削り節	2																																																																																																																																																																																																																																																																	
	片栗粉	1																																																																																																																																																																																																																																																																	
梅風味のさっぱり和え	緑豆もやし	30																																																																																																																																																																																																																																																																	
	キャベツ	15																																																																																																																																																																																																																																																																	
	にんじん	5																																																																																																																																																																																																																																																																	
	わかめ(乾)	0.1																																																																																																																																																																																																																																																																	
	梅肉ペースト	1.5																																																																																																																																																																																																																																																																	
	米酢	1.4																																																																																																																																																																																																																																																																	
	薄口しょうゆ	1.4	小麦・大豆																																																																																																																																																																																																																																																																
	上白糖	0.56																																																																																																																																																																																																																																																																	
	ごま油	0.14	ごま																																																																																																																																																																																																																																																																

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。