令和8年度11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
A25日（水曜） B9日（月曜）	のりのつくだ煮	しょうゆ　水飴　砂糖　ひとえぐさ　でん粉　はちみつ　鰹節エキス　青のり　かきエキス　酵母エキス　カラメル色素　増粘多糖類　水			小麦		大豆	本品で使用している海苔は、えび、かにの生息域で採取しています。	
A30日（月曜） B16日（月曜）	みかん缶	みかん　砂糖・ぶどう糖果糖液糖　クエン酸　糖転移ビタミンP　水							
		温州みかん　砂糖・ぶどう糖果糖液糖　クエン酸　ヘスペリジナーゼ　水							

アレルギー対応食については、おかわりができません。

アレルギー食対応日には、対応食のおかわりがないことをお子様へ必ずお伝えください。

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)

A

令和8年度　11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	学校	給食センター	
（保護者氏名）		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（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「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。

11月2日（月曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
鶏肉の照り焼き		
茎わかめの炒め煮		
ビーフンのにゅうめん		
牛乳		

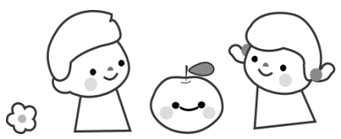
通常食 献立名	食品名及び調味料名	1人分量g	アレルゲン
ごはん	米	80	
鶏肉の照り焼き	鶏肉（切身）1切		鶏肉
	小学校	50	
	中学校	60	
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆
	みりん	1	
	酒	1	
	濃口しょうゆ	3.2	小麦・大豆
	三温糖	1.6	
	みりん	1.6	
	片栗粉	0.24	
茎わかめの炒め煮	茎わかめ（乾）	1.8	
	ちりめんじゃこ	2.6	
	白いりごま	0.8	ごま
	ごま油	0.2	ごま
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆
	酒	0.4	
	三温糖	0.6	
ビーフンのにゅうめん	鶏肉	15	鶏肉
	かまぼこ	10	
	玉ねぎ	20	
	ビーフン	8	
	にんじん	10	
	えのきたけ	5	
	九条ねぎ	3	
	干し椎茸	0.3	
	薄口しょうゆ	2.28	小麦・大豆
	塩	0.21	
	削り節	2	

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

11月3日（火曜）

文化の日



11月4日（水曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
じゃが豚キムチ		
もやしのナムル		
牛乳		

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
ごはん	米	80	
じゃが豚キムチ	豚肉	30	豚肉
	じゃがいも	60	
	白菜キムチ	13	
	玉ねぎ	40	
	にんじん	15	
	突こんにゃく	15	
	にら	3	
	濃口しょうゆ	3.1	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	1.8	小麦・大豆
	三温糖	1.3	
	酒	0.9	
	ごま油	0.3	ごま
もやしのナムル	緑豆もやし	35	
	にんじん	5	
	小松菜	5	
	白すりごま	0.5	ごま
	白いりごま	0.3	ごま
	米酢	0.5	
	濃口しょうゆ	0.4	小麦・大豆
	ごま油	0.3	ごま
	塩	0.28	

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

11月5日（木曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
抹茶揚げパン	代替：ピラフ（乳・小麦×）	
ベーコンのスープ煮		
海と畑のサラダ		
牛乳		

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
抹茶揚げパン	小型パン1個		乳・小麦
	小学校	40	
	中学校	50	
	なたね油	5	
	抹茶	0.5	
	グラニュー糖	2.4	
	粉糖	1.7	
ベーコンのスープ煮	厚切りベーコン	13	豚肉
	鶏肉	10	鶏肉
	じゃがいも	50	
	にんじん	15	
	玉ねぎ	55	
	小松菜	8	
	チキンブイヨン	4	鶏肉
	塩	0.35	
	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆
	こしょう	0.01	
	酒	0.1	
	なたね油	0.2	
海と畑のサラダ	大豆水煮	9.6	大豆
	ツナ油漬	12	
	キャベツ	18	
	きゅうり	5	
	にんじん	6	
	コーン	6	
	濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆
	米酢	1.2	
	上白糖	0.75	
	なたね油	0.11	
	白いりごま	0.48	ごま

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
ピラフ（乳・小麦×）	米	65	
	ポークウインナー	14	豚肉
	玉ねぎ	15	
	にんじん	7	
	塩	0.7	
	こしょう	0.01	
	コンソメ	0.7	鶏肉・豚肉
	なたね油	0.5	

11月6日（金曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
麦ごはん		
豚肉とごぼうのみそ炒め		
豆腐のすまし汁		
りんご		
牛乳		

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
麦ごはん	米	70	
	大麦	10	
豚肉とごぼうのみそ炒め	ごぼう	30	
	にんじん	8	
	玉ねぎ	10	
	豚肉	30	豚肉
	九条ねぎ	3	
	赤みそ	4.5	大豆
	酒	0.9	
	三温糖	1.1	
	濃口しょうゆ	0.23	小麦・大豆
	みりん	0.9	
	なたね油	0.2	
豆腐のすまし汁	豆腐　小	25	大豆
	かまぼこ	10	
	玉ねぎ	25	
	にんじん	10	
	えのきたけ	5	
	九条ねぎ	3	
	干し椎茸	0.3	
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆
	塩	0.21	
	削り節	2	
りんご	りんご	40	りんご

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

A

令和8年度　11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。

11月9日（月曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
豆腐のしょうが煮		
小松菜ともやしの のり酢和え		
牛乳		

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
ごはん	米	80	
豆腐のしょうが煮	豚肉	30	豚肉
	焼き豆腐	60	大豆
	玉ねぎ	40	
	にんじん	20	
	たけのこ水煮	10	
	九条ねぎ	5	
	しょうが	1.5	
	濃口しょうゆ	3.6	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	2.5	小麦・大豆
	三温糖	2.2	
	酒	0.4	
	なたね油	0.3	
	削り節	1.2	
	片栗粉	1.5	
小松菜ともやしののり酢和え	ツナ油漬	10	
	小松菜	15	
	緑豆もやし	20	
	にんじん	5	
	濃口しょうゆ	1.68	小麦・大豆
	米酢	0.84	
	白いりごま	0.7	ごま
	きざみのり	0.5	

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

11月10日（火曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
大豆ミート入り ビビンバの具		
チンゲンサイのスープ		
牛乳		

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
ごはん	米	80	
大豆ミート入りビビンバの具	合びき肉	22	牛肉・豚肉
	大豆ミート	8	大豆
	にんにく	0.33	
	しょうが	0.33	
	酒	0.66	
	緑豆もやし	27	
	にんじん	20	
	ぜんまい水煮	6.6	
	にら	3.3	
	白いりごま	0.9	ごま
	白すりごま	0.7	ごま
	濃口しょうゆ	4.8	小麦・大豆
	三温糖	1.65	
	みりん	1.1	
	塩	0.05	
	トウバンジャン	0.03	
	片栗粉	0.27	
	ごま油	0.33	ごま
	なたね油	0.22	
チンゲンサイのスープ	豚肉	10	豚肉
	チンゲンサイ	15	
	えのきたけ	8	
	白菜	20	
	にんじん	12	
	玉ねぎ	10	
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆
	塩	0.28	
	こしょう	0.01	
	しょうが	0.4	
	酒	0.5	
	なたね油	0.2	

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

11月11日（水曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
鶏の唐揚げ		
きゅうりとわかめの酢の物		
豚汁		
牛乳		

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
ごはん	米	80	
鶏の唐揚げ	鶏肉	55	鶏肉
	塩	0.25	
	こしょう	0.01	
	酒	0.5	
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆
	しょうが	0.5	
	にんにく	0.25	
	片栗粉	11	
	なたね油	5	
きゅうりとわかめの酢の物	きゅうり	20	
	わかめ（乾）	0.4	
	ちりめんじゃこ	1.5	
	白いりごま	0.5	ごま
	白すりごま	0.4	ごま
	米酢	1.6	
	濃口しょうゆ	1	小麦・大豆
	上白糖	0.8	
豚汁	豚肉	15	豚肉
	油揚げ	8	大豆
	突こんにゃく	15	
	大根	20	
	にんじん	10	
	ごぼう	10	
	九条ねぎ	3	
	信州みそ	3.6	大豆
	赤みそ	3.6	大豆
	削り節	2	
	酒	0.5	

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

11月12日（木曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ミルクパン	代替：ごはん（乳・小麦×）	
豚肉のケチャップ炒め		
キャベツのスープ		
牛乳		

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
ミルクパン	ミルクパン	60	乳・小麦
豚肉のケチャップ炒め	豚肉	33	豚肉
	酒	1.1	
	玉ねぎ	38	
	にんじん	11	
	さやいんげん	5	
	トマトケチャップ	8	
	ウスターソース	2	
	塩	0.28	
	なたね油	0.22	
キャベツのスープ	鶏肉	10	鶏肉
	キャベツ	25	
	玉ねぎ	20	
	にんじん	8	
	緑豆もやし	10	
	コーン	5	
	チキンブイヨン	4	鶏肉
	薄口しょうゆ	4	小麦・大豆
	塩	0.3	
	こしょう	0.03	
	なたね油	0.2	

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
ごはん（乳・小麦×）	米	80	

11月13日（金曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
鶏ごぼうごはん		
さわらの塩こうじ焼き		
大根のみそ汁		
牛乳		

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
鶏ごぼうごはん	米	70	
	だし昆布	0.08	
	濃口しょうゆ	1.8	小麦・大豆
	酒	1.5	
	塩	0.18	
	鶏肉	7	鶏肉
	ごぼう	7	
	にんじん	5	
	油揚げ	5	大豆
	濃口しょうゆ	1.9	小麦・大豆
	酒	0.5	
	塩	0.05	
	なたね油	0.2	
さわらの塩こうじ焼き	さわら（切身）1切 小学校	50	
	中学校	60	
	魚卵にご注意ください。		
	塩	0.1	
	塩こうじ	5	
大根のみそ汁	豆腐　小	20	大豆
	油揚げ	5	大豆
	大根	25	
	にんじん	15	
	えのきたけ	5	
	九条ねぎ	5	
	信州みそ	3.6	大豆
	赤みそ	3.6	大豆
	削り節	2	

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

☆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。

A

令和8年度　11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。

11月16日(月曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
ヤンニョムチキン		
わかめスープ		
牛乳		

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
ごはん	米	80	
ヤンニョムチキン	鶏肉	55	鶏肉
	酒	1	
	塩	0.2	
	こしょう	0.02	
	にんにく	0.25	
	片栗粉	9	
	なたね油	5	
	コチジャン	1.5	大豆
	トマトケチャップ	0.3	
	濃口しょうゆ	1.2	小麦・大豆
	みりん	1.2	
	三温糖	1.2	
	にんにく	0.25	
	白いりごま	1	ごま
わかめスープ	わかめ(乾)	0.8	
	豚肉	10	豚肉
	玉ねぎ	25	
	にんじん	10	
	緑豆もやし	12	
	チンゲンサイ	8	
	九条ねぎ	3	
	しょうが	0.3	
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆
	塩	0.28	
	こしょう	0.01	
	酒	0.5	
	ごま油	0.3	ごま
	なたね油	0.3	

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

11月17日(火曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
木の葉丼の具	除去：卵除去 木の葉丼の具（卵×）	
ほうれん草のごま和え		
牛乳		

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
ごはん	米	80	
木の葉丼の具	鶏卵	30	卵
	かまぼこ	15	
	油揚げ	10	大豆
	玉ねぎ	55	
	にんじん	15	
	みつば	2.5	
	濃口しょうゆ	2.5	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆
	みりん	2	
	三温糖	0.8	
	酒	0.5	
	塩	0.24	
	削り節	2	
	片栗粉	1	
ほうれん草のごま和え	ちりめんじゃこ	1	
	白菜	25	
	ほうれん草	20	
	にんじん	10	
	上白糖	0.1	
	濃口しょうゆ	1.7	小麦・大豆
	白いりごま	0.5	ごま
	白すりごま	0.5	ごま

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
卵除去 木の葉丼の具（卵×）	かまぼこ	15	
	油揚げ	10	大豆
	玉ねぎ	55	
	にんじん	15	
	みつば	2.5	
	濃口しょうゆ	2.5	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆
	みりん	2	
	三温糖	0.8	
	酒	0.5	
	塩	0.24	
	削り節	2	
	片栗粉	1	

11月18日(水曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
がめ煮		
だご汁		
牛乳		

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
ごはん	米	80	
がめ煮	鶏肉	25	鶏肉
	里芋	15	
	にんじん	12	
	ごぼう	12	
	れんこん	10	
	さやいんげん	5	
	色紙こんにゃく	8	
	しいたけ	8	
	濃口しょうゆ	2	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	1.5	小麦・大豆
	みりん	1.6	
	三温糖	1.3	
	酒	0.4	
	削り節	1.6	
	ごま油	0.15	ごま
だご汁	白玉団子	20	
	豚肉	15	豚肉
	油揚げ	6	大豆
	大根	20	
	にんじん	10	
	干し椎茸	0.3	
	九条ねぎ	3	
	信州みそ	3.6	大豆
	赤みそ	3.6	大豆
	煮干し	2	

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

11月19日(木曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
コッペパン	代替：ごはん（乳・小麦×）	
チリコンカン		
ブロッコリー入りフレンチサラダ		
牛乳		

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
コッペパン	コッペパン	60	乳・小麦
チリコンカン	ミックスビーンズ	40	大豆
	合びき肉	35	牛肉・豚肉
	玉ねぎ	60	
	にんじん	25	
	にんにく	0.2	
	トマトケチャップ	12	
	トマト水煮	10	
	ウスターソース	2.1	
	赤ワイン	1.2	
	三温糖	0.2	
	塩	0.6	
	こしょう	0.01	
	チリパウダー	0.03	大豆
	クミン	0.04	
	ナツメグ	0.02	
	なたね油	0.3	
ブロッコリー入りフレンチサラダ	チキンハム	8	鶏肉
	キャベツ	20	
	ブロッコリー	10	
	にんじん	5	
	米酢	2.1	
	なたね油	1.5	
	塩	0.4	
	こしょう	0.01	
	上白糖	0.15	

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
ごはん（乳・小麦×）	米	80	

11月20日(金曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
あじの竜田揚げ		
さつまいものみそ汁		
牛乳		

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
ごはん	米	80	
あじの竜田揚げ	あじ（切身）1切 小学校	50	
	中学校	60	
	魚卵にご注意ください。		
	しょうが	1.5	
	濃口しょうゆ	2.5	小麦・大豆
	みりん	1.9	
	酒	1	
	片栗粉	10	
	なたね油	4	
さつまいものみそ汁	鶏肉	10	鶏肉
	油揚げ	6	大豆
	突こんにゃく	10	
	さつまいも	20	
	大根	15	
	にんじん	10	
	しめじ	6	
	九条ねぎ	3	
	信州みそ	3.6	大豆
	赤みそ	3.6	大豆
	削り節	2	
	酒	0.5	

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

A

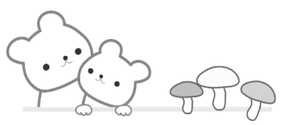
令和8年度　11月　アレルギー詳細献立表（小・中学校用）

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。

11月23日(月曜)

勤労感謝の日



11月24日(火曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
さばのごまみそ焼き		
大豆とひじきの炒り煮		
みぞれのおすまし		
牛乳		

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
ごはん	米	80	
さばのごまみそ焼き	さば（切身）1切		さば
	小学校	50	
	中学校	60	
	魚卵にご注意ください。		
	酒	1.8	
	塩	0.1	
	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆
	赤みそ	3	大豆
	濃口しょうゆ	1.3	小麦・大豆
	しょうが	0.7	
	みりん	2	
	三温糖	2	
	白いりごま	1.5	ごま
	酒	0.5	
大豆とひじきの炒り煮	大豆水煮	14	大豆
	ひじき(乾)	1.5	
	油揚げ	5	大豆
	にんじん	8	
	濃口しょうゆ	2.2	小麦・大豆
	三温糖	1.7	
	みりん	1	
	なたね油	0.15	
	削り節	0.7	
みぞれのおすまし	鶏肉	15	鶏肉
	大根	40	
	にんじん	10	
	えのきたけ	10	
	かまぼこ	8	
	九条ねぎ	3	
	薄口しょうゆ	3	小麦・大豆
	塩	0.1	
	削り節	1.5	
	だし昆布	0.5	

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

11月25日(水曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
厚揚げのそぼろあんかけ		
沢煮椀		
のりのつくだ煮		
牛乳		

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
ごはん	米	80	
厚揚げのそぼろあんかけ	絹厚揚げ	40	大豆
	鶏ひき肉	17	鶏肉
	玉ねぎ	20	
	にんじん	11	
	九条ねぎ	1.1	
	しょうが	0.22	
	濃口しょうゆ	1.32	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	0.44	小麦・大豆
	酒	0.33	
	三温糖	0.55	
	塩	0.11	
	片栗粉	0.55	
	削り節	1.1	
	なたね油	0.2	
沢煮椀	豚肉	15	豚肉
	突こんにゃく	10	
	ごぼう	13	
	大根	20	
	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	
のりのつくだ煮	のりのつくだ煮	5	小麦・大豆

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

11月26日(木曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
味付けパン	代替：ごはん（乳・小麦×）	
チキンとポテトのハーブ炒め		
白菜のミルクスープ	除去：乳除去 白菜のスープ(乳×)	
牛乳		

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
味付けパン	味付けパン	60	乳・小麦
チキンとポテトのハーブ炒め	鶏肉	45	鶏肉
	じゃがいも	33	
	玉ねぎ	11	
	にんじん	11	
	にんにく	0.22	
	パセリ	0.11	
	塩	0.44	
	こしょう	0.01	
	オールスパイス	0.02	
	バジル(乾)	0.11	
	オリーブオイル	0.22	
	白ワイン	0.55	
白菜のミルクスープ	ベーコン	10	豚肉
	白菜	30	
	玉ねぎ	15	
	にんじん	10	
	しめじ	5	
	脱脂粉乳	1	乳
	牛乳	10	乳
	薄口しょうゆ	1.5	小麦・大豆
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	塩	0.4	
	こしょう	0.01	

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
ごはん（乳・小麦×）	米	80	
乳除去 白菜のスープ（乳×）	ベーコン	10	豚肉
	白菜	20	
	玉ねぎ	15	
	にんじん	8	
	しめじ	5	
	薄口しょうゆ	1.5	小麦・大豆
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	塩	0.4	
	こしょう	0.01	

11月27日(金曜)

通常食	除去食・代替食	記入欄
キムチチャーハン		
カミカミ海藻サラダ		
中華風肉団子スープ		
牛乳		

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
キムチチャーハン	米	65	
	濃口しょうゆ	1.2	小麦・大豆
	塩	0.12	
	ごま油	0.6	ごま
	チキンブイヨン	2	鶏肉
	豚肉	13	豚肉
	白菜キムチ	14	
	玉ねぎ	10	
	にんじん	5	
	九条ねぎ	3	
	しょうが	0.4	
	にんにく	0.3	
	塩	0.25	
	こしょう	0.01	
	濃口しょうゆ	0.43	小麦・大豆
	酒	0.18	
	ごま油	0.25	ごま
	みりん	0.07	
	三温糖	0.07	
カミカミ海藻サラダ	切干大根	3	
	茎わかめ(乾)	0.7	
	ひじき(乾)	0.4	
	きゅうり	5	
	ツナ油漬	10	
	にんじん	5	
	濃口しょうゆ	1.9	小麦・大豆
	薄口しょうゆ	0.2	小麦・大豆
	米酢	1.3	
	上白糖	0.8	
	オリーブオイル	0.5	
中華風肉団子スープ	鶏豚肉団子	30	大豆・鶏肉・豚肉
	白菜	20	
	にんじん	10	
	緑豆もやし	10	
	九条ねぎ	3	
	チキンブイヨン	5	鶏肉
	薄口しょうゆ	2.8	小麦・大豆
	塩	0.25	
	ごま油	0.2	ごま

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

☆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。

A

令和8年度　11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。

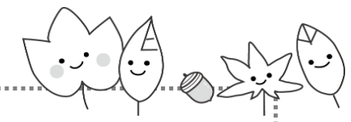
学校名	学校	年　組	氏名	

＜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。

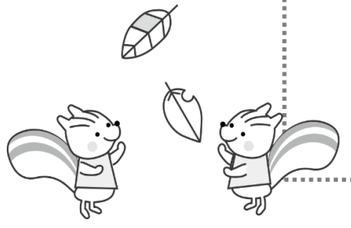
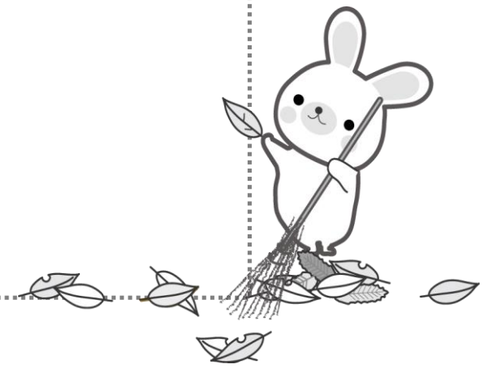
11月30日（月曜）

通常食	除去食・代替食	記入欄
ごはん		
にこにこビーフカレー		
フルーツポンチ		
牛乳		

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
ごはん	米	80					
にこにこビーフカレー	牛肉	30	牛肉				
	にんにく	0.25					
	しょうが	0.25					
	カレー粉	0.08					
	こしょう	0.01					
	塩	0.1					
	じゃがいも	50					
	玉ねぎ	50					
	にんじん	15					
	カレールウ	14					
	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆				
	なたね油	0.2					
フルーツポンチ	黄桃缶	15	もも				
	りんご缶	10	りんご				
	みかん缶	15					
	りんごゼリー	10	りんご				



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】