

令和8年度6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
A5日(金曜) B4日(木曜)	塩昆布	昆布 醤油(大豆・小麦を含む) 食塩 醤油加工品(大豆・小麦を含む) 調味料(アミノ酸等) 甘味料(ソルビトール、甘草) 増粘多糖類			小麦		大豆		
AB8日(月曜)	ミニフィッシュ	カタクチイワシ 砂糖 澱粉分解物(とうもろこし) 食塩 水						原材料で使用しているカタクチイワシは、えび、かにを食べています。また、カタクチイワシは、えび、かに、いかが混ざる漁法で採取しています。	
A12日(金曜) B11日(木曜)	梅ゼリー	ぶどう糖果糖液糖 グラニュー糖 果糖 ポリデキストロース うめ果汁 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 香料 ビタミンC クエン酸第一鉄Na 水							
A29日(月曜) B30日(火曜)	たら澱粉付き	スケソウタラ 澱粉(コーンスターチ) 馬鈴薯澱粉							

お知らせ

日付の左にグループ名を指す「A」または「B」を記載しています。

令和〇年度〇

使用日	食品名
A〇日(〇曜)	〇〇〇〇
B〇日(〇曜)	

A献立のグループ

- 木津小学校
- 相楽小学校
- 梅美台小学校
- 上粕小学校
- 棚倉小学校
- 木津中学校
- 木津幼稚園
- 相楽幼稚園
- 州見台小学校
- 加茂小学校
- 恭仁小学校
- 南加茂台小学校
- 木津南中学校
- 泉川中学校

B献立のグループ

- 高の原小学校
- 相楽台小学校
- 木津川台小学校
- 城山台小学校
- 木津第二中学校
- 山城中学校

こちらの月間使用食品配合表は、アレルギー詳細献立表と照らし合わせてください。その際、「アレルギー表記」だけでなく、「原材料名」に記載の食材も十分にご確認ください。

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 6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。

6月8日(月曜)				6月9日(火曜)				6月10日(水曜)				6月11日(木曜)				6月12日(金曜)			
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		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	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				ミルクパン			代替:ごはん(乳・小麦×)		ごはん		
いりどり				カミカミ豚キムチ				くじらの甘酢ソース				ポトフ					いわしの梅肉ソースがけ		
高野豆腐とじゃがいものみそ汁				もずくスープ				玉ねぎのみそ汁				アスパラ入りフレンチサラダ					豆腐の赤だし		
ミニフィッシュ				牛乳				牛乳				牛乳					梅ゼリー		
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳					牛乳		
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ミルクパン	乳・小麦	ごはん	米	80	ごはん	米	80
いりどり	鶏肉	30	鶏肉	カミカミ豚キムチ	豚肉	30	豚肉	くじら肉	50			ポトフ	豚肉	鶏肉	18	鶏肉	いわし(開き)1切	40	50
色紙こんにやく	18			ごぼう	13			くじらが	1			じゃがいも	48				しょうが	1	
ごぼう	15			にんじん	8			塩	0.1			玉ねぎ	42				酒	1	
たけのこ水煮	8			玉ねぎ	15			酒	1.2			キャベツ	27				塩	0.05	
にんじん	10			白菜キムチ	15			片栗粉	7.5			にんじん	23				片栗粉	5.7	
さやいんげん	5			たけのこ水煮	10			なたね油	5			パセリ	0.2				なたね油	4	
濃口しょうゆ	2.7	小麦・大豆		九条ねぎ	3			三温糖	3.5			チキンブイヨン	5	鶏肉			梅肉ペースト	2	
酒	1.75			塩	0.1			濃口しょうゆ	4.4	小麦・大豆		白ワイン	0.94				みりん	1.3	
みりん	1.17			ごま油	0.15	ごま		酒	1		薄口しょうゆ	0.94	小麦・大豆			濃口しょうゆ	1.5	小麦・大豆	
三温糖	0.93			にんにく	0.2			米酢	2.5			塩	0.5				酒	1	
薄口しょうゆ	0.23	小麦・大豆		しょうが	0.2			わかめ(乾)	0.3			こしょう	0.01				三温糖	2.4	
塩	0.06			酒	0.3			油揚げ	10	大豆		オリーブオイル	0.2				豆腐 小	30	大豆
なたね油	0.23			三温糖	0.7			玉ねぎ	35								玉ねぎ	20	
高野豆腐	4	大豆		濃口しょうゆ	1.8	小麦・大豆		緑豆もやし	10								にんじん	10	
じゃがいも	20							にんじん	10								なめこ水煮	10	
玉ねぎ	25			もずく	7			九条ねぎ	3								わかめ(乾)	0.3	
にんじん	10			ベーコン	7	豚肉		信州みそ	3.6	大豆							九条ねぎ	3	
わかめ(乾)	0.5			玉ねぎ	30			赤みそ	3.6	大豆							削り節	1.5	
九条ねぎ	5			にんじん	20			削り節	2								だし昆布	0.5	
削り節	2			えのきたけ	8												豆みそ	4	大豆
信州みそ	3.6	大豆		九条ねぎ	5												信州みそ	3	大豆
赤みそ	3.6	大豆		チキンブイヨン	4	鶏肉											梅ゼリー	40	
				薄口しょうゆ	2.6	小麦・大豆													
				塩	0.2														
				こしょう	0.01														
ミニフィッシュ	5																		

☆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。

A

令和8年度 6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。

Table with columns for dates (6月15日, 6月16日, 6月17日, 6月18日, 6月19日) and rows for food items (ごはん, ホイコーロー, 中華風肉団子スープ, 牛乳). Each row includes columns for '通常食' and '除去食・代替食' with sub-columns for '献立名', '食品名及び調味料名', '1人分量g', and 'アレルギー'.

A 令和8年度 6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。

6月22日(月曜)				6月23日(火曜)				6月24日(水曜)				6月25日(木曜)				6月26日(金曜)				
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		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	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				味付けパン	代替:ごはん(乳・小麦×)			新しょうがごはん				
にこにこポークカレー				マーボー豆腐				鶏肉の香味焼き				万願寺とうがらしのおかか炒め				さばのねぎあんかけ				
フルーツ豆乳杏仁				切干大根の中華サラダ				京風みそ汁				トマトスープ				かぼちゃのみそ汁				
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				
ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		味付けパン	乳・小麦	ごはん(乳・小麦×)	米	80		新しょうがごはん	米	75
にこにこポークカレー	豚肉	30	豚肉	マーボー豆腐	豚ひき肉	30	豚肉	鶏肉の香味焼き	鶏肉	1切		酒			しょうが	0.2		玉ねぎ	2	
	にんにく	0.25			豆腐	大	大豆		濃口しょうゆ	3	小麦・大豆	三温糖	1		みりん	0.1		白いりごま	1	ごま
	しょうが	0.25			にんじん	15			白味噌	0.1		玉ねぎ	2		なす	0.1		一味唐辛子	0.01	
	カレー粉	0.08			玉ねぎ	45			濃口しょうゆ	1	小麦・大豆	塩	0.1		鶏肉	10	鶏肉			
	こしょう	0.01			九条ねぎ	4			薄口しょうゆ	0.5	小麦・大豆	じゃがいも	55		ベーコン	15	豚肉			
	塩	0.1			酒	1			なたね油	0.15		にんじん	13		玉ねぎ	25				
	じゃがいも	50			三温糖	1						濃口しょうゆ	10.3	小麦・大豆	キャベツ	20				
	玉ねぎ	50			干し椎茸	0.25						にんじん	10		ズッキーニ	8				
	にんじん	15			濃口しょうゆ	2	小麦・大豆					セロリ	4		チキンピヨ	5	鶏肉			
	カレーウ	14			赤みそ	7	大豆					薄口しょうゆ	1	小麦・大豆	薄口しょうゆ	1	小麦・大豆			
	濃口しょうゆ	0.5	小麦・大豆		片栗粉	0.8						塩	0.66		塩	0.66				
	なたね油	0.2			トウバンジャン	0.2						こしょう	0.01		なたね油	0.1				
					にんにく	0.3						なたね油	0.1		パセリ	0.3				
					しょうが	0.7														
					ごま油	0.4	ごま													
					塩	0.1														
					こしょう	0.01														
					なたね油	0.2														
豆乳杏仁	大豆	20	大豆	切干大根の中華サラダ	チキンハム	10	鶏肉	京風みそ汁	鶏肉	15	鶏肉									
黄桃缶	もも	15			切干大根	5			じゃがいも	15										
バイン缶		10			きゅうり	10			大根	20										
					にんじん	5			にんじん	15										
					茎わかめ(乾)	0.3			九条ねぎ	3										
					ごま油	0.5	ごま		白みそ	6.1	大豆									
					米酢	3.7			信州みそ	5.1	大豆									
					上白糖	0.88			削り節	2										
					濃口しょうゆ	2.2	小麦・大豆													

☆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 6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。

6月29日(月曜)				6月30日(火曜)			
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
ごはん				ごはん			
白身魚の野菜あんかけ				高野豆腐の卵とじ			除去:卵除去 高野豆腐の煮物(卵×)
田舎みそ汁				茎わかめのきんぴら			
牛乳				牛乳			
ごはん	米	80		ごはん	米	80	
白身魚の野菜あんかけ	たらこ粉付き(切身)1切 小学校 50 中学校 60 魚卵にご注意ください。			高野豆腐の卵とじ	高野豆腐 10 大豆 鶏肉 20 鶏肉 鶏卵 25 卵 玉ねぎ 40 にんじん 15 みつば 2.5 濃口しょうゆ 2.8 小麦・大豆 薄口しょうゆ 2.65 小麦・大豆 三温糖 1.3 みりん 0.5 酒 0.3 塩 0.15 削り節 2 片栗粉 0.45		卵除去 高野豆腐の煮物(卵×)
田舎みそ汁	白玉団子 20 鶏肉 15 鶏肉 油揚げ 6 大豆 じゃがいも 20 にんじん 10 えのきたけ 8 九条ねぎ 3 信州みそ 3.6 大豆 赤みそ 3.6 大豆 削り節 2			茎わかめ(乾) 2.4 さつま揚げ 10 にんじん 10 ごぼう 10 突こんにゃく 10 白いりごま 2 ごま ごま油 0.3 ごま 濃口しょうゆ 3 小麦・大豆 酒 1.4 三温糖 1.6			



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】

