


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

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(幼稚園用)

木津川市立第一学校給食センター

<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)

園	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。

園名	幼稚園	年中	年長	組	氏名	園長宛て 以下の通り対応をお願いします。
アレルギー (鶏卵・うずら卵)	卵	乳	小麦	えび	その他 アレルギー	<small>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。</small> 弁当持参・除去食・欠食 代替食
						対応なし

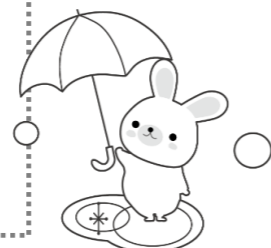
<参考手順> ①通常食が食べられる場合は、通常食の献立名に直接「○」をし、除去食・代替食に献立名の記載があれば、二重線を引いてください。 ②通常食が食べられない場合は、通常食の献立名及び原因となる食品に二重線をし、除去食・代替食の献立名に「○」をしてください。 ③通常食及び除去食・代替食のどちらも食べられない場合は、太枠の記入欄へ弁当持参「弁」、欠食「欠」のいずれかを必ず記入し、通常食、除去食・代替食の献立名及び原因となる食品に二重線を引いてください。



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】



6月2日(火曜)				6月4日(木曜)				6月5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	
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	68		黒糖パン	黒糖パン	50	乳・小麦	麦ごはん	米	59.5	
豚肉のごま煮	豚肉	25.5	豚肉	鶏肉と大豆のトマト煮	鶏肉	25.5	鶏肉	きびなごの磯辺揚げ	きびなご	38.25	
きゅうりとわかめの酢の物	きゅうり	25.5		切干大根のごまマヨサラダ	切干大根	3.4		カミカミ手作りふりかけ	ちりめんじゃこ	5.1	
	わかめ(乾)	0.43			にんじん	5.95		豆腐とわかめのみそ汁	豆腐 小	17	大豆
	ちりめんじゃこ	1.7			きゅうり	17			油揚げ	6.8	大豆
	白すりごま	0.68	ごま		ノンエッグマヨネーズ	5.1			玉ねぎ	17	
	白すりごま	0.43	ごま		薄口しょうゆ	1.07	小麦・大豆		にんじん	8.5	
	米酢	1.96			上白糖	0.34			九条ねぎ	2.55	
	濃口しょうゆ	1.28	小麦・大豆		塩	0.03			わかめ(乾)	0.34	
	上白糖	1.02			白すりごま	0.85	ごま		信州みそ	3.06	大豆
					白すりごま	0.85	ごま		赤みそ	3.06	大豆
									削り節	1.7	

魚卵にご注意ください。

A 令和8年度 6月 アレルギー詳細献立表(幼稚園用)

木津川市立第一学校給食センター

<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9日(火曜)				6月11日(木曜)				6月12日(金曜)				6月16日(火曜)				6月18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		通常食		除去食・代替食		記入欄	
ごはん				ミルクパン		代替:ごはん (乳・小麦×)		ごはん				ごはん				小型パン		代替:ごはん (乳・小麦×)					
カミカミ豚キムチ				ポトフ				いわしの梅肉ソースがけ				じゃがいものそぼろ煮				焼きそば		代替:米麺の 焼きそば (小麦×)					
もずくスープ				アスパラ入り フレンチサラダ				梅ゼリー				海藻サラダ				バンバンジー風サラダ							
献立名		食品名及び調味料名		1人分量		アレルギー		献立名		食品名及び調味料名		1人分量		アレルギー		献立名		食品名及び調味料名		1人分量		アレルギー	
ごはん	米	68		ミルクパン	50	乳・小麦		ごはん	米	68		ごはん	米	68		小型パン	30	乳・小麦	ごはん	米	55		
カミカミ豚キムチ	豚肉	25.5	豚肉	ポトフ	10.2	豚肉		いわしの梅肉ソースがけ	いわし	40		じゃがいものそぼろ煮	豚ひき肉	21.25	豚肉	焼きそば	51	小麦	豚肉	25.5	豚肉		
	ごぼう	11.05							しょうが	0.85				しょうが	0.85		キャベツ	42.5					
	にんじん	6.8							酒	0.85				酒	0.85		玉ねぎ	25.5					
	玉ねぎ	12.75							塩	0.04				塩	0.04		にんじん	12.75					
	白菜キムチ	12.75							片栗粉	4.85				片栗粉	4.85		グリーンピース	4.25					
	たけのこ水煮	8.5							なたね油	3.4				なたね油	3.4		しょうが	1.02					
	九条ねぎ	2.55							梅肉ペースト	1.7				梅肉ペースト	1.7		濃口しょうゆ	2.55	小麦・大豆				
	塩	0.09							みりん	1.11				みりん	1.11		薄口しょうゆ	1.7	小麦・大豆				
	ごま油	0.13	ごま						濃口しょうゆ	1.28	小麦・大豆			濃口しょうゆ	1.28	小麦・大豆	三温糖	1.28					
	にんにく	0.17							酒	0.85				酒	0.85		酒	0.6					
	しょうが	0.17							三温糖	2.04				三温糖	2.04		酒	0.6					
	酒	0.26							豆腐 小	25.5	大豆			豆腐 小	25.5	大豆	濃口しょうゆ	0.34	小麦・大豆				
	三温糖	0.6							玉ねぎ	17				玉ねぎ	17		塩	0.21					
	濃口しょうゆ	1.53	小麦・大豆						にんじん	8.5				にんじん	8.5		こしょう	0.01					
もずくスープ	もずく	5.95							なめこ水煮	8.5				なめこ水煮	8.5		濃口しょうゆ	0.34	小麦・大豆				
	ベーコン	5.95	豚肉						わかめ(乾)	0.26				わかめ(乾)	0.26		塩	0.21					
	玉ねぎ	25.5							九条ねぎ	2.55				九条ねぎ	2.55		削り節	1.7					
	にんじん	17							削り節	1.28				削り節	1.28		こしょう	0.01					
	えのきたけ	6.8							だし昆布	0.43				だし昆布	0.43		焼きそばソース	2.55					
	九条ねぎ	4.25							豆みそ	3.4	大豆			豆みそ	3.4	大豆	青のり	0.21					
	チキンブイヨン	3.4	鶏肉						信州みそ	2.55	大豆			信州みそ	2.55	大豆	なたね油	0.17					
	薄口しょうゆ	2.21	小麦・大豆														ライスパスタ	25.5					
	塩	0.17																					
	こしょう	0.01																					

☆ 分量は目安量です。
 ☆ パンの重量は小麦量です。
 ☆ 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(ピーナッツ)、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)までお問い合わせください。

