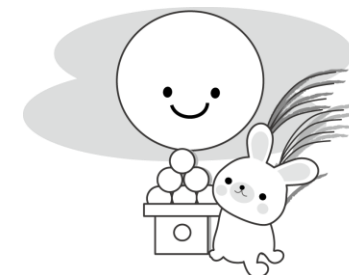


## 令和8年度8,9月 月間使用食品配合表

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)

# A 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 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。



### <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					
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			









