

令和8年度4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
(小学校・中学校) AB15日(水曜) (幼稚園) A16日(木曜)	お祝いいちごゼリー	いちごピューレ(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 砂糖 豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)(大豆) いちご果汁(濃縮還元) ぶどう糖 水あめ 水 [使用添加物] 乳酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料 ビタミンC 紅麴色素 安定剤(増粘多糖類) 乳化剤(大豆) 香料 pH調整剤 セルロース ピロリン酸第二鉄					大豆		
A17日(金曜) B16日(木曜)	生ゆば	大豆 消泡剤(加工助剤)					大豆		
A23日(木曜) B24日(金曜)	いちごジャム	糖類(砂糖、水あめ) いちご ゲル化剤(ペクチン) 酸味料 仕込水							

いつもアレルギー対応書類をご確認いただきありがとうございます。

アレルギー詳細献立表は、ボールペンで丸印・二重線をご記入ください。併せて下記の点にもご注意ください。

- ・訂正が必要となった場合は、印刷しても訂正前と区別がつくように、必ず太いペンや赤いペン等で訂正してください。
- ・提出期限は厳守ください。締め切りを過ぎると、対応できない場合がありますので、ご注意ください。

記入内容について、再度ご確認の上ご提出いただきますようよろしくお願いいたします。

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7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 4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 (鶏卵・うずら卵)	卵・乳・小麦・えび	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。

4月13日(月曜)				4月14日(火曜)				4月15日(水曜)				4月16日(木曜)				4月17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	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		たけのこごはん	米	70		味付けパン	小麦	60	代替:ごはん(乳・小麦×)
肉団子の甘酢あんかけ	肉団子 なたね油 玉ねぎ たけのこ水煮 にんじん 青ピーマン 米酢 濃口しょうゆ 三温糖 塩 片栗粉 なたね油	40 5 25 10 10 5 5 4.3 3.3 0.12 0.7 0.2	大豆・鶏肉・豚肉	鶏そぼろ丼の具	鶏ひき肉 玉ねぎ コーン にんじん 干し椎茸 グリーンピース しょうが 濃口しょうゆ 三温糖 みりん 酒 塩 削り節 片栗粉	30 25 5 10 0.3 3 0.2 3 0.5 1 0.5 0.12 1 0.4	鶏肉	にこにこチキンカレー	鶏肉 にんにく しょうが カレー粉 こしょう 塩 じゃがいも 玉ねぎ にんじん カレールウ 濃口しょうゆ なたね油	30 0.25 0.25 0.08 0.01 0.1 40 50 20 14 0.5 0.2	鶏肉	さわらの西京焼き	さわら(切身)1切 小学校 50 中学校 60 酒 塩 みりん 白みそ 白みそ みりん 三温糖 酒 かまぼこ 豆腐 小 生ゆば 玉ねぎ にんじん えのきたけ みつば 薄口しょうゆ 酒 塩 みりん 削り節	2 0.2 1.2 2 6.5 2 0.34 0.7 5 10 2 25 10 4.5 3 2 0.5 0.2 0.1 2		トマトスープ	豚肉 玉ねぎ キャベツ にんじん セロリ トマトケチャップ トマトピューレ チキンブイヨン 薄口しょうゆ 塩 こしょう なたね油	15 30 15 10 3 3 3 5 1 0.6 0.01 0.2	豚肉
春雨スープ	鶏肉 白菜 緑豆もやし 玉ねぎ にんじん 青ねぎ 干し椎茸 しょうが 春雨 チキンブイヨン 濃口しょうゆ 塩 こしょう ごま油 なたね油 酒	10 20 15 15 10 3 0.3 0.3 3 5 1.26 0.7 0.01 0.2 0.3 0.5	鶏肉	小松菜のみそ汁	白菜 じゃがいも 小松菜 しめじ 油揚げ 豆腐 小 にんじん 青ねぎ 信州みそ 赤みそ 削り節	20 10 10 5 8 10 10 3 3.6 3.6 2	鶏肉	お祝いいちごゼリー	お祝いいちごゼリー	35	大豆	魚卵にご注意ください。							
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳		

B

令和8年度 4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。

4月20日(月曜)				4月21日(火曜)				4月22日(水曜)				4月23日(木曜)				4月24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	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		麦ごはん	米	70		食パン	小麦	60	乳・小麦・大豆
肉じゃが	牛肉	30	小麦・大豆	さばの香味焼き	さば(切身) 1切	50		マーボー豆腐	豚ひき肉	30	豚肉	豚肉のしょうが炒め	豚肉	35	豚肉	食パン + いちごジャム			
切干大根の酢の物	切干大根	3		若竹汁	たけのこ水煮	15		中華風サラダ	小松菜	8		高野豆腐とじゃがいものみそ汁	高野豆腐	4	大豆	米粉のフライドチキン			
牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			牛乳	牛乳			添えキャベツ			
																野菜スープ			
																牛乳			

食パンとジャムは、セットでの提供となります。乳・小麦アレルギー対応食については、ごはんとうりかけの提供となり、ジャムの提供はありません。
 ※ジャムが食べられない場合は、食パンのみの提供となります。その場合、「食パンに○印」「ジャムに二重線」・ジャム記入欄に「欠」又は「弁」とご記入ください。

☆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。

B

令和8年度 4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。

4月27日(月曜)				4月28日(火曜)				4月29日(水曜)				4月30日(木曜)			
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	
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		昭和の日				ごはん	米	80	
鶏肉と春野菜のレモン炒め	鶏肉 35 キャベツ 25 にんじん 7 玉ねぎ 15 アスパラガス 5 濃口しょうゆ 1.8 レモン果汁 0.7 塩 0.22 酒 0.3 なたね油 0.15 こしょう 0.01 片栗粉 0.5			チャプチェ	春雨 5 にんじん 10 玉ねぎ 15 キャベツ 10 干し椎茸 0.3 にら 4 豚ひき肉 25 酒 0.5 塩 0.1 なたね油 0.2 三温糖 0.5 みりん 1 にんにく 0.1 こしょう 0.01 ごま油 0.1 一味唐辛子 0.01 白いりごま 0.5 薄口しょうゆ 1.7 濃口しょうゆ 2							ごはん	米	80	
玉ねぎのみそ汁	玉ねぎ 35 にんじん 10 青ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6			わかめスープ	わかめ(乾) 0.8 鶏肉 10 玉ねぎ 25 にんじん 10 緑豆もやし 12 チンゲンサイ 8 青ねぎ 3 しょうが 0.3 チキンブイヨン 5 薄口しょうゆ 2.8 塩 0.28 こしょう 0.01 酒 0.5 ごま油 0.3 なたね油 0.3			具だくさんすまし汁	豆腐 小 20 鶏肉 12 ごぼう 7 大根 20 にんじん 10 しめじ 5 青ねぎ 3 削り節 2 薄口しょうゆ 1 塩 0.4 酒 0.5			牛乳			
牛乳				牛乳				具だくさんすまし汁	豆腐 小 20 鶏肉 12 ごぼう 7 大根 20 にんじん 10 しめじ 5 青ねぎ 3 削り節 2 薄口しょうゆ 1 塩 0.4 酒 0.5			牛乳			

昭和の日

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】



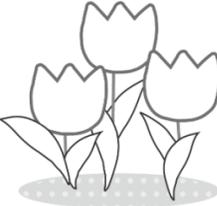
<給食開始予定日>

【小学校】

- 全小学校 2～6年生 4月13日(月)
- 全小学校 1年生 4月15日(水)

【中学校】

- 木津中学校 2・3年生
- 木津第二中学校 2・3年生
- 木津南中学校 2・3年生
- 山城中学校 2・3年生
- 泉川中学校 全学年 4月13日(月)
- 木津中学校 1年生
- 木津第二中学校 1年生
- 木津南中学校 1年生
- 山城中学校 1年生 4月14日(火)



※給食の有無については、各校の行事等により変更となる場合があります。

アレルギー詳細献立表の記入について

必ずボールペンでご記入ください

①1ページ目の献立表上部の「学校名・学年組・氏名・申請されているアレルギー」を記入する。(右端の対応内容の選択は、内容確認後に記入する)

アレルギー、その他アレルギーは、事前に提出している申請書と一致するよう、正確に記入してください。(内容に相違がある場合、申請内容を確認させていただく場合があります)

②献立の内容を確認し、喫食の有無を記入する。(食べる献立名に○印、食べない献立名・食品名に二重線を引く)

下記は、①のアレルギー(卵、小麦、大豆)をもっているケースを例にした記入例。

<通常食>

<除去食・代替食>

<弁当持参・欠食対応>

(例1) 使用食材全て食べられる。

(例2) 給食センターからの除去食、代替食を食べる。

(例3) 給食センターからの通常食・除去食・代替食にアレルギーが含まれているため、家から弁当を持参する、もしくは欠食する。

通常食		除去食・代替食		記入欄	
献立名	アレルギー	献立名	アレルギー	献立名	アレルギー
味付けパン	乳・小麦	味付けパン	乳・小麦	味付けパン	乳・小麦
ポークビーンズ	大豆	ポークビーンズ	大豆	ポークビーンズ	大豆
アスパラ入りマレンチサラダ	卵	アスパラ入りマレンチサラダ	卵	アスパラ入りマレンチサラダ	卵
牛乳	乳	牛乳	乳	牛乳	乳
...

②通常食の献立名に直接○印をする。

③アレルギー対応食の献立名に、二重線を引く。

①原因となる食品があるか確認する。

通常食		除去食・代替食		記入欄	
献立名	アレルギー	献立名	アレルギー	献立名	アレルギー
はん(少なめ)		はん(少なめ)		はん(少なめ)	
...

②通常食の献立名に二重線をし、除去食・代替食の献立名に直接○印をする。

①原因となる食品があるか確認する。あれば、原因となる食品名に二重線を引く。

<参考>
 テンメンジャンの配合内容
 アレルギー: 小麦、大豆、ごま

【配合比は社外秘】
 味噌(大豆、米こうじ、食塩) 砂糖(さとうきび、てんさい) 植物油(ごま油(ごま)、なたね油) しょうゆ(大豆、小麦、食塩)

小麦、大豆は、みそしょうゆに含まれると「使用食品配合表」で確認したので、喫食

通常食		除去食・代替食		記入欄	
献立名	アレルギー	献立名	アレルギー	献立名	アレルギー
ごはん		ごはん		ごはん	
...

①原因となる食品があるか確認する。通常食、除去食・代替食の原因となる食品名に二重線を引く。

③全て確認し終わったら、以下の場所に記入する。

(1) 右上の校長宛ての依頼内容を記入する。(1ページ目のみ)

校長宛て
以下の通り対応をお願いします。

弁当持参	除去食代替食	欠食	対応なし
------	--------	----	------

対応のある方は、対応内容すべてに○をする。全ての献立が問題なく食べられるのであれば「対応なし」に○をする。

(2) 右上の保護者の<確認欄>にサインする。(1ページ目のみ)

<確認欄> 1/5から5/5ページまでの全ての献立確認後、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
木津川 次郎		こちらは、学校・給食センター記入欄です。(空白のまま提出してください)

<その他>

- (1) 訂正が必要となった場合は、印刷しても訂正前と区別がつくように、必ず太いペンや赤いペン等で訂正してください。
- (2) 提出期限は厳守ください。締め切りを過ぎると、対応できない場合がありますので、ご注意ください。
- (3) ご家庭におかれましても、当日の対応内容をお子様にお伝えください。
- (4) 「アレルギー詳細献立表」「月間使用食品配合表」「年間使用食品配合表(年度初め)」の配布は、2か月前の月末頃を予定しています。詳細献立表の確認・記入後は、学校が定めた期日までに速やかに提出ください。提出された「アレルギー詳細献立表」は学校、給食センター(対応者のみ)で確認し、当月の給食開始日までに写し(コピー)を返却します。返却された「アレルギー詳細献立表(写し)」は、毎日の喫食確認に使用してください。