

令和8年度5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(木曜) B8日(金曜)	みかんゼリー	うんしゅうみかん果汁(濃縮還元) 水あめ 砂糖 (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 クエン酸鉄Na							
A11日(月曜) B18日(月曜)	韓国のり	乾のり 食用油(ゴマ油)(ごま) 食塩					ごま	原材料の乾のりは「えび・かに」が生息している海域で採取しています。	
	九条ねぎとたけのこの春巻き	野菜(キャベツ 九条ネギ たけのこ にんじん) 豚肉 春雨 なたね油 しょうゆ(大豆、小麦) ばれいしょでん粉 食塩 ごま油(ごま) 砂糖 ぶどう糖 チキンエキス調味料(鶏肉) こしょう 水 皮(小麦粉(小麦) 食塩 水)			小麦		豚肉・大豆・ごま・鶏肉		
A18日(月曜) B11日(月曜)	豚レバーミンチ	豚レバー(豚肉)					豚肉		
A20日(水曜) B19日(火曜)	あじー塩	アジ 塩							
	あかもく	あかもく 酢酸ナトリウム カラシ抽出物製剤(大豆)					大豆	海藻類はえび、かにが生息している海洋から採取しております。	

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)

# B 令和8年度 5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。



### <保護者の皆さまへ>

日頃より、学校給食にご理解とご協力をいただきありがとうございます。  
家庭、学校、給食センターが連携することにより、アレルギー給食の「安心・安全」が守られます。  
今後とも引き続きよろしくをお願いします。

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無いことをお子様へ必ずお伝えください。



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】



5月1日(金曜)						
通常食			除去食・代替食		記入欄	
ごはん						
ハンバーグ ～たけのこ入り和風あんかけ～						
春野菜のみそ汁						
牛乳						
通常食			除去食・代替食		記入欄	
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
ごはん	米	80				
ハンバーグ	ハンバーグ	大豆・鶏肉・豚肉				
	小学校	50				
	中学校	60				
たけのこ水煮	たけのこ水煮	7				
九条ねぎ	九条ねぎ	1.5				
濃口しょうゆ	濃口しょうゆ	2.4	小麦・大豆			
三温糖	三温糖	1.1				
酒	酒	1				
みりん	みりん	1				
片栗粉	片栗粉	0.4				
春野菜のみそ汁	玉ねぎ	20				
	じゃがいも	15				
	キャベツ	20				
	にんじん	10				
	豚肉	10	豚肉			
	九条ねぎ	3				
	信州みそ	3.6	大豆			
	赤みそ	3.6	大豆			
	削り節	2				





# B

## 令和8年度 5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。

5月18日(月曜)				5月19日(火曜)				5月20日(水曜)				5月21日(木曜)				5月22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		80		ごはん		80		ごはん		80		かつお飯		70		黒糖パン		60	代替:ごはん(乳・小麦×)	
韓国のみ		1.8	ごま	あじの塩焼き				豚肉とたけのこのみそ炒め				鶏の塩唐揚げ				豚肉のケチャップ炒め				
九条ねぎとたけのこの春巻き	代替:焼きフランク(小麦×)			もやしの彩り和え								にらのみそ汁				コンソメスープ				
じゃが豚キムチ				あかもくのみそ汁				たぬき汁				牛乳				牛乳				
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		かつお飯	米	70		黒糖パン	黒糖	60	乳・小麦	
韓国のみ	韓国のみ	1.8	ごま	あじの塩焼き	あじ(切身)1切	小学校 50 中学校 60		豚肉とたけのこのみそ炒め	豚肉 30 玉ねぎ 25 たけのこ水煮 20 にんじん 8 白ねぎ 3 しょうが 0.5 信州みそ 2.5 赤みそ 2.5 三温糖 1.9 酒 1.9 みりん 1.5 塩 0.12 なたね油 0.3	豚肉 30 大豆 2.5 大豆 2.5		鶏の塩唐揚げ	鶏肉 1切	鶏肉	豚肉のケチャップ炒め	豚肉 30 酒 1 玉ねぎ 35 にんじん 10 青ピーマン 6 トマトケチャップ 7.4 ウスターソース 1.8 塩 0.25 なたね油 0.2	豚肉 30 鶏肉 10	ごはん(乳・小麦×)	米	80
九条ねぎとたけのこの春巻き	九条ねぎとたけのこの春巻き1本	50	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	もやしの彩り和え	緑豆もやし 32 ちりめんじゃこ 1.3 小松菜 4.5 にんじん 4.5 コーン 2.7 上白糖 0.15 濃口しょうゆ 2.25	小麦・大豆		たぬき汁	突こんにゃく 20 さつま揚げ 7 油揚げ 7 大根 20 にんじん 10 えのきたけ 7 九条ねぎ 3 しょうが 0.4 薄口しょうゆ 3.9 塩 0.1 削り節 2 みりん 0.1	大豆 15 鶏肉 10 大豆 5 玉ねぎ 20 にんじん 10 あかもく 6 九条ねぎ 3 信州みそ 3.6 赤みそ 3.6 削り節 2		鶏の塩唐揚げ	鶏肉 1切	鶏肉	コンソメスープ	鶏肉 10 キャベツ 20 玉ねぎ 25 にんじん 10 コーン 5 小松菜 5 チキンブイヨン 5 薄口しょうゆ 1 塩 0.6 なたね油 0.2				
じゃが豚キムチ	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	豚肉 20																		
	濃口しょうゆ 3.1 薄口しょうゆ 1.8 三温糖 1.3 酒 0.9 ごま油 0.3	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 5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。

5月25日(月曜)				5月26日(火曜)				5月27日(水曜)				5月28日(木曜)				5月29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
麦ごはん	米	70		ごはん	米	80		ごはん	米	80		ごはん	米	80		きなこ揚げパン	小麦	65	
開拓井の具	豚肉	20		さばのねぎみそ焼き	さば(切身)	50		親子丼の具	鶏肉	35	卵	鶏肉とキャベツの ホイコーロー	鶏肉	35		ベーコンのスープ煮	豚肉	14	
ビーフンのにゅうめん	小麦	80		けんちん汁	けんちん汁	80		小松菜ともやしの のり酢和え	小松菜	15		中華スープ	中華スープ	80		海と畑のサラダ	鶏肉	5	
牛乳	牛乳	150		牛乳	牛乳	150		牛乳	牛乳	150		牛乳	牛乳	150		牛乳	牛乳	150	
開拓井の具	豚肉	20		さばのねぎみそ焼き	さば(切身)	50		親子丼の具	鶏肉	35	卵	鶏肉とキャベツの ホイコーロー	鶏肉	35		きなこ揚げパン	小麦	65	
ビーフンのにゅうめん	小麦	80		けんちん汁	けんちん汁	80		小松菜ともやしの のり酢和え	小松菜	15		中華スープ	中華スープ	80		海と畑のサラダ	鶏肉	5	
牛乳	牛乳	150		牛乳	牛乳	150		牛乳	牛乳	150		牛乳	牛乳	150		牛乳	牛乳	150	