

詳細献立表

Aコース:2025年4月10日(木)
Bコース:2025年4月15日(火)
Cコース:2025年4月14日(月)

A1
B4
C3
久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																														
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期	
【ごはん】																																	
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲								●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【ポークしゅうまい】																																	
ポークしゅうまい(18g)	36	0	▲	▲		●					▲					▲			▲	▲	●	●	▲		●				▲		●		
ポークしゅうまい(26g)	0	52	▲	▲		●					▲					▲			▲	▲	●	●	▲		●				▲		●		
【小松菜とコーンのサラダ】																																	
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																															●
もやし	20	25																															
小松菜	18	22.5																															
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●													●					●									●
【野菜たっぷりマーボー豆腐】																																	
豚ひき肉	30	37.5																				●											
豆腐(冷凍・サイコロ)	55	68.8																						●									●
にんじん	15	18.8																															
玉ねぎ	25	31.3																															
長ねぎ	10	12.5																															
たけのこ(千切り)	6	7.5																															●
米油	1	1.25																															●
しょうが	0.5	0.63																															
みそ(赤)	4	5																							●								●
濃口醤油	2	2.5				●																		●									●
上白糖	1.2	1.5																															●
中華スープの素	0.6	0.75																			●	●		●					●				●
ごま油	0.8	1																															●
豆板醤	0.3	0.38																							●								●
オイスターソース	0.3	0.38																															●
じゃがいも澱粉	1.5	1.88																															●
水	35	43.8																															●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年4月11日(金)
Bコース:2025年4月16日(水)
Cコース:2025年4月10日(木)

A2
B5
C1
久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																														
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカダミナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期	
【ごはん】																																	
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲								●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【たらの甘酢あんかけ】																																	
たら澱粉付(50g)	50	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲											▲				▲	▲	●		
たら澱粉付(60g)	0	60	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲										▲				▲	▲	●			
揚げ油(米油)	5	6																															●
三温糖	1.6	2																															●
濃口醤油	2.8	3.4				●																			●								●
トマトケチャップ	1.6	1.9																															●
酢	1	1.2																															●
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																															●
水	9	11.3																															
【中華サラダ】																																	
キャベツ	20	25																															
きゅうり	15	18.8																															
にんじん	10	12.5																															
ごま油	0.8	1																															●
上白糖	0.8	1																															●
中華スープの素	0.2	0.25																			●	●			●								●
濃口醤油	2.4	3				●																			●								●
酢	0.8	1																															●
ごま(白・いり)	1	1.25																															●
【ワンタンスープ】																																	
豚ひき肉	10	12.5																				●											●
米油	0.8	1																															●
ワンタンの皮	10	12.5				●																											●
にんじん	8	10																															
もやし	12	15																															
長ねぎ	6	7.5																															
なると(冷凍)	8	10		▲	▲	▲																											●
濃口醤油	3	3.75				●																			●								●
塩	0.1	0.13																															●
白こしょう	0.03	0.04																															●
とりがらスープの素	4.5	5.63																			●												●
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●			●								●
ごま油	0.8	1																															●
水	125.57	157																															

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年4月14日(月)
Bコース:2025年4月11日(金)
Cコース:2025年4月15日(火)

A3
B2
C4
久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																														
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期	
【わかめごはん】 わかめごはん	60	100				▲															▲	▲			▲								●
【牛乳】 飲用牛乳	206	206							●																								
【とり肉の竜田揚げ】 鶏胸切り身(60g)	60	0																			●												
鶏胸切り身(40g)	0	80																			●												
にんにく	0.2	0.25																															
しょうが	0.2	0.25																															
濃口醤油	3.2	4				●																				●							●
清酒	1.3	1.6																															●
米粉	10	12.5																															●
揚げ油(米油)	6	8																															●
【五目きんぴら】 にんじん	10	12.5																															●
さつまあげ(冷凍)	10	12.5																															●
白滝(カット)	8	10																															●
ごぼう(千切り・金平用)	12	15																															●
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																															●
ごま油	0.8	1																												●			●
上白糖	1	1.25																															●
清酒	0.5	0.63																															●
濃口醤油	2.2	2.75				●																				●							●
ごま(白・いり)	1	1.25																											●				●
水	6	7.5																															
【お祝いすまし汁】 お祝いなると	12	15			▲	▲																			▲						●		
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																							●								●
大根	15	18.8																															
にんじん	12	15																															
えのきたけ(カット)	6	7.5																															●
長ねぎ	6	7.5																															
薄口醤油	2.5	3.13				●																				●							●
塩	0.3	0.38																															●
本みりん	2	2.5																															●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																		●													●
水	117.2	147																															
【お祝いクレープ】 お祝いクレープ	35	35															▲	▲	▲						●							●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年4月15日(火)
Bコース:2025年4月17日(木)
Cコース:2025年4月16日(水)

A4
B6
C5
久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																													
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【コッペパン】																																
コッペパン(50g)	50	0			▲	●			▲																●				▲			●
コッペパン(70g)	0	70			▲	●			▲																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ロングフランク】																																
ロングフランクフルト(30g)	30	0				▲														▲	▲	●			▲						●	
ロングフランクフルト(50g)	0	50				▲														▲	▲	●			▲						●	
【チリビーンズ】																																
豚ひき肉	12	15																				●										
玉ねぎ	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
にんにく	0.1	0.13																														
ゆで大豆(冷凍)	15	18.8																							●							●
米油	1	1.25																														●
トマトケチャップ	13	16.3																														●
ウスターソース	1.8	2.25																														●
チリパウダー	0.15	0.19																														●
コンソメ	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
水	1	1.25																														
【春雨スープ】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
キャベツ	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
緑豆春雨	5	6.25																														●
米油	0.5	0.63																														●
濃口醤油	1.5	1.88				●																			●							●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
コンソメ	2.8	3.5																														●
水	129.78	162																														
【中>ヨーグルト】																																
ヨーグルト(100g・森永)	0	100							●																							●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年4月16日(水)

Bコース:2025年4月21日(月)

Cコース:2025年4月24日(木)

A5

B8

C11

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																														
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期	
【地粉うどん】																																	
地粉うどん(70g)	70	0			▲	●	▲																									●	
地粉うどん(100g)	0	100			▲	●	▲																									●	
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【たこ焼き】																																	
米粉たこ焼き(20g)	40	40			▲	▲		▲		▲															●					●		●	
揚げ油(米油)	4	4																														●	
中濃ソース	2	2																														●	
ウスターソース	1	1																														●	
トマトケチャップ	1	1																														●	
濃口醤油	1	1				●																			●							●	
上白糖	0.5	0.5																														●	
和風だし	0.2	0.2																														●	
じゃがいも澱粉	0.1	0.1																														●	
水	0.5	0.5																															
【小松菜のたいたん】																																	
小松菜	12	15																															
白菜	20	25																															
にんじん	8	10																															
生ちくわ(冷凍)	6	7.5	▲																													●	
薄口醤油	2	2.5				●																			●							●	
本みりん	1	1.25																														●	
塩	0.1	0.13																														●	
和風だし	0.3	0.38																														●	
水	10	12.5																															
【きつねうどん】																																	
豚もも小間切れ	15	18.8																			●												
にんじん	10	12.5																															
味付油揚げ	12	15				●																		●						●			●
玉ねぎ	15	18.8																														●	
長ねぎ	10	12.5																														●	
濃口醤油	12	15				●																		●								●	
塩	0.1	0.13																														●	
上白糖	2.5	3.13																														●	
本みりん	0.5	0.63																														●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5											●																			●	
水	150.9	189																															

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Bコース:2025年4月23日(水)

Cコース:2025年4月28日(月)

B10

C13

食セン

久喜市立学校給食センター

[illegible]

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年4月18日(金)
Bコース:2025年4月22日(火)
Cコース:2025年4月25日(金)

A7
B9
C12
久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																														
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期	
【ごはん】																																	
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲								●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【まぐろカツソースがけ】																																	
まぐろカツ(40g)	40	0				●																			●						●		
まぐろカツ(60g)	0	60				●																			●						●		
揚げ油(米油)	4	6																															●
中濃ソース	3	3.75																															●
ウスターソース	2	2.5																															●
水	1	1.25																															
【もやしのナムル】																																	
きゅうり	15	18.8																															
もやし	20	25																															
にんじん	10	12.5																															
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●															●	●			●				●				●
【卵入りトックスープ】																																	
鶏胸小間	8	10																			●												
にんじん	10	12.5																															
玉ねぎ	15	18.8																															
チンゲン菜	8	10																															
液卵(冷凍)	15	18.8			●																												●
トック	20	25																															●
米油	0.5	0.63																															●
とりがらスープの素	4	5																			●												●
中華スープの素	0.7	0.88																			●	●			●				●				●
塩	0.5	0.63																															●
濃口醤油	3	3.75				●																			●								●
白ごしょう	0.02	0.03																															●
清酒	0.5	0.63																															●
ごま油	0.3	0.38																															●
じゃがいも澱粉	2	2.5																															●
水	102.48	128																															

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年4月21日(月)
Bコース:2025年4月10日(木)
Cコース:2025年4月30日(水)

A8
B1
C14
久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																														
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期	
【ごはん】																																	
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲								●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【さばのカレー焼き】																																	
さば切身カレー風味漬け(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	●	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●		
さば切身カレー風味漬け(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲	●	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●		
【じゃがいものそぼろ煮】																																	
豚ひき肉	12	15																				●											
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																															●
じゃがいも	20	25																															
米油	1	1.25																															●
にんじん	8	10																															
こんにゃく(突きこんにゃく)	5	6.25																															●
冷凍さやいんげん(カット)	5	6.25																															●
三温糖	1.2	1.5																															●
本みりん	0.5	0.63																															●
濃口醤油	3	3.75				●																		●									●
清酒	1	1.25																															●
水	15	18.8																															
【豆腐のみそ汁】																																	
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●									●
小松菜	8	10																															
大根	15	18.8																															
長ねぎ	8	10																															
油揚げ(スライス)	4	5																						●									●
みそ(白)	2	2.5																						●									●
みそ(けいわ)	6	7.5																						●									●
煮干しパック	2	2.5																															●
水	120	150																															

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年4月22日(火)
Bコース:2025年4月24日(木)
Cコース:2025年4月23日(水)

A9
B11
C10
久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																													
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【はちみつパン】																																
はちみつパン(50g)	50	0			▲	●			▲																●				▲			●
はちみつパン(70g)	0	70			▲	●			▲																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206						●																								
【とり肉のコーンフレーク焼き】																																
鶏胸切り身(50g)	50	0																			●											
鶏胸切り身(60g)	0	60																			●											
塩	0.1	0.12																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
ノンエッグマヨネーズ	7	8.75																							●							●
米粉パン粉	2.5	3.1																														●
コーンフレーク	4	5				▲			▲										▲						▲					●		
【フルーツポンチ】																																
パインアップル(レトルト)	15	18.8																														●
ダイスゼリー(巨峰)	15	18.8																														●
ダイスゼリー(シャインマスカット)	25	31.3																														●
ダイスゼリー(あまおう)	20	25																														●
【ミネストローネ】																																
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲														▲	▲	●			▲							●
マカロニ(シェル)	4	5				●																										●
キャベツ	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	18	22.5																														
にんにく	0.2	0.25																														
オリーブオイル	0.8	1																														●
トマトダイスカット	25	31.3																														●
トマトケチャップ	5	6.25																														●
コンソメ	2.5	3.13																														●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	99.08	124																														●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年4月23日(水)①

Bコース:2025年4月14日(月)①

Cコース:2025年4月22日(火)①

A10①

B3①

C9①

久喜市立学校給食センター

[illegible]

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

《次頁あり》

詳細献立表

Aコース:2025年4月23日(水)②
Bコース:2025年4月14日(月)②
Cコース:2025年4月22日(火)②

A10②
B3②
C9②
久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																														
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期	
【みそラーメン】																																	
豚肩小間切れ	10	12.5																			●												
もやし	15	18.8																															
キャベツ	15	18.8																															
にんじん	8	10																															
玉ねぎ	10	12.5																															
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																															●
しょうが	0.3	0.38																															
にんにく	0.3	0.38																															
米油	1	1.25																															●
みそ(けいわ)	5	6.25																						●									●
みそ(赤)	8	10																						●									●
濃口醤油	0.2	0.25				●																		●									●
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●		●					●				●
白こしょう	0.02	0.03																															●
とりがらスープの素	3	3.75																			●												●
ごま油	1	1.25																															●
ごま(白・いり)	1.2	1.5																											●				●
水	145.78	182																															

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年4月24日(木)
Bコース:2025年4月30日(水)
Cコース:2025年4月21日(月)

A11
B14
C8
久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																														
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期	
【ごはん】 白飯	60	100				▲															▲	▲			▲								●
【牛乳】 飲用牛乳	206	206							●																								
【チキンナゲット】 チキンナゲット(20g)	40	40				●															●	●			●						●		
【ブロッコリーのサラダ】 ブロッコリー(冷凍)	15	18.8																															●
ブロッコリー	10	12.5																															
にんじん	12	15																															●
ホールコーン(冷凍)	12	15																															●
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																															●
【ボークカレー】 豚肩小間切れ	12	15																				●											●
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																															●
玉ねぎ	25	31.3																															
にんじん	15	18.8																															
にんにく	0.5	0.63																															
中濃ソース	1	1.25																															●
米油	0.8	1																															●
トマトケチャップ	3	3.75																															●
トマトダイスカット	3	3.75																															●
カレーフレーク(甘口)	14	17.5				●			●						●			●			●				●								●
カレーフレーク(Fe)	5.5	6.88				●														●	●				●								●
ミルクカルシウム	1.5	1.88							●												●				●								●
スキムミルク	1	1.25							●																								●
水	97.7	122																															

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年4月25日(金)

Bコース:2025年4月18日(金)

Cコース:2025年4月11日(金)

A12

B7

C2

久喜市立学校給食センター

[illegible]

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年4月28日(月)
Bコース:2025年4月25日(金)
Cコース:2025年4月18日(金)

A13
B12
C7
久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																														
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期	
【ごはん】																																	
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲								●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【さわらの香味焼き】																																	
さわら切身生姜醤油漬(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲											●				▲	▲	●		
さわら切身生姜醤油漬(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲										●				▲	▲	●			
【キャベツのごまじょうゆ炒め】																																	
豚肩小間切れ	18	22.5																				●											
にんじん	10	12.5																															
玉ねぎ	15	18.8																															
キャベツ	20	25																															
ごま油	1	1.25																											●			●	
濃口醤油	1.8	2.25				●																		●									●
塩	0.1	0.13																															●
ごま(白・いり)	1	1.25																											●				●
中華スープの素	0.4	0.5																			●	●		●				●					●
【春のすまし汁】																																	
鶏胸小間	12	15																			●												●
豆腐(冷凍・サイコロ)	22	27.5																						●									●
大根	15	18.8																															
たけのこ(千切り)	6	7.5																															●
カットわかめ(外国産)	0.5	0.63																															●
かまぼこ(チルド・スライス)	10	12.5				▲																		▲									●
長ねぎ	6	7.5																															●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5											●																				●
薄口醤油	2.5	3.13				●																		●									●
塩	0.3	0.38																															●
水	116.7	146																															
【さくらゼリー】																																	
さくらゼリー	30	30													▲	▲	▲	▲	▲				▲		▲				▲	▲	●		

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年4月30日(水)
Bコース:2025年4月28日(月)
Cコース:2025年4月17日(木)

A14
B13
C6
久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																													
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【地粉うどん】																																
地粉うどん(70g)	70	0			▲	●	▲																									●
地粉うどん(100g)	0	100			▲	●	▲																									●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【きなこ揚げパン】																																
コッペパン(30g)	30	0			▲	●			▲															●					▲			●
コッペパン(35g)	0	35			▲	●			▲															●					▲			●
揚げ油(米油)	3	3.5																														●
きな粉	4.2	5.25																						●					▲		●	
グラニュー糖	4	5																													●	
上白糖	3	3.75																														●
【ほうれん草のおひたし】																																
ほうれん草	20	25																														
にんじん	8	10																														
もやし	20	25																														
濃口醤油	2.3	2.88				●																		●								●
清酒	1	1.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
水	2	2.5																														
【肉うどん】																																
豚もも小間切れ	15	18.8																				●										
豚肩小間切れ	5	6.25																				●										
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	20	25																														
長ねぎ	6	7.5																														
かまぼこ(チルド・スライス)	6	7.5				▲																		▲								●
油揚げ(スライス)	6	7.5																						●								●
濃口醤油	11.5	14.4				●																		●								●
本みりん	0.8	1																														●
塩	0.1	0.13																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	142.6	178																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)