

詳細献立表

Aコース:2025年5月1日(木)
Bコース:2025年5月7日(水)
Cコース:2025年5月2日(金)

A1
B3
C2

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						●																									
【かつおカツソースがけ】																																	
かつおカツ(40g)	40	0				●																		●							●		
かつおカツ(60g)	0	60				●																		●							●		
揚げ油(米油)	4	6																															●
中濃ソース	5	6.25																															●
ウスターソース	5	6.25																															●
水	1.5	1.88																															
【キャベツの和え物】																																	
キャベツ	22	27.5																															
にんじん	8	10																															
もやし	18	22.5																															
ドレッシング(和風)	5	6.25																															●
【若竹汁】																																	
にんじん	10	12.5																															
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●									●
かまぼこ(チルド・千切り)	12	15				▲																		▲									●
たけのこ(水煮)	10	12.5																															●
カットわかめ(外国産)	0.7	0.88																															●
薄口醤油	4	5				●																		●									●
塩	0.3	0.38																															●
本みりん	2	2.5																															●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5											●																				●
水	124	155																															
【柏もち】																																	
柏もち	40	40			▲	▲			▲						▲									●			▲		▲		●		

●…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5月2日(金)
Bコース:2025年5月1日(木)
Cコース:2025年5月7日(水)

A2
B1
C3

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5月7日(水)
Bコース:2025年5月2日(金)
Cコース:2025年5月1日(木)

A3
B2
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
【中華めん】																																
中華めん(70g)	70	0			▲	●	▲																									●
中華めん(100g)	0	100			▲	●	▲																									●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【にらまんじゅう】																																
にらまんじゅう(20g)	40	40				●															●	●			●				●		●	
【もやしのナムル】																																
ほうれんそう	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
もやし	20	25																														
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●															●	●			●				●		●	
【広東めん】																																
豚肩小間切れ	22	27.5																				●										
なると(冷凍)	8	10		▲	▲	▲																										●
にんじん	15	18.8																														
白菜	20	25																														
長ねぎ	8	10																														
しょうが	0.4	0.5																														
にんにく	0.4	0.5																														
米油	0.8	1																														●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
濃口醤油	9.5	11.9				●																			●							●
中華スープの素	2	2.5																			●	●			●				●			●
塩	0.05	0.06																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
じゃがいも澱粉	4	5																														●
ごま油	0.4	0.5																											●			●
水	137.44	172																														

●…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5月8日(木)
Bコース:2025年5月16日(金)
Cコース:2025年5月30日(金)

A4
B10
C20
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						●																									
【チキンアドボ】																																	
鶏胸切り身(50g)	50	0																			●												
鶏胸切り身(60g)	0	60																			●												
塩	0.2	0.25																															●
清酒	0.5	0.63																															●
白ごしょう	0.01	0.01																															●
にんにく	0.2	0.25																															●
玉ねぎ	6	7.5																															●
米油	0.8	1																															●
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●									●
酢	2	2.5																															●
上白糖	1.5	1.88																															●
中華スープの素	0.2	0.25																			●	●			●				●				●
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																															●
水	6	7.5																															
【ビーフンの炒め物】																																	
豚肩小間切れ	10	12.5																				●											
にんじん	8	10																															
ビーフン	15	18.8																														●	
ピーマン	2	2.5																															
ごま油	0.8	1																															●
オイスターソース	0.12	0.15																															●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●								●
中華スープの素	0.5	0.63																			●	●			●				●				●
三温糖	0.1	0.13																															●
塩	0.1	0.13																															●
白ごしょう	0.02	0.03																															●
水	12	15																															
【ニラガスープ】																																	
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲														▲	▲	●		▲									●
玉ねぎ	15	18.8																															
じゃがいも	20	25																															
小松菜	8	10																															
にんじん	8	10																															
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																															●
コンソメ	3	3.75																															●
塩	0.4	0.5																															●
白ごしょう	0.02	0.03																															●
しょうが	0.2	0.25																															●
水	120.38	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5月9日(金)
Bコース:2025年5月28日(水)
Cコース:2025年5月26日(月)

A5
B18
C16
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	マヨネーズ	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							●																								
【サメの竜田揚げ甘辛ソースがけ】																																	
モウカの竜田揚げ(40g)	40	0				●					▲		▲	▲											●				▲		●		
モウカの竜田揚げ(50g)	0	50				●					▲		▲	▲										●				▲		●			
揚げ油(米油)	4	5																															●
にんにく	0.1	0.13																															
しょうが	0.2	0.25																															
ごま油	0.4	0.5																															●
濃口醤油	2	2.5				●																		●									●
本みりん	0.5	0.63																															●
三温糖	2	2.5																															●
酢	0.7	0.88																															●
水	3	3.75																															
【海そうサラダ】																																	
海藻ミックス	0.8	1																															●
きゅうり	10	12.5																															
にんじん	10	12.5																															
ホールコーン(冷凍)	12	15																															●
ドレッシング(塩中華)	5	6.25																															●
【ちゃんぽんスープ】																																	
豚肩小間切れ	15	18.8																				●											
にんにく	0.2	0.25																															
しょうが	0.2	0.25																															
にんじん	8	10																															
キャベツ	12	15																															
もやし	15	18.8																															
かまぼこ(チルド・千切り)	5	6.25				▲																		▲									●
千切りきくらげ	0.3	0.38																															●
米油	0.8	1																															●
豚骨ラーメンスープ	9	11.3				●															●	●		●					●				●
とりがらスープの素	2.5	3.13																			●	●											●
みそ(赤)	1	1.25																						●									●
塩	0.1	0.13																															●
白こしょう	0.02	0.03																															●
水	120.88	151																															
【サイダーゼリー】																																	
サイダー風ゼリー	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5月12日(月)
Bコース:2025年5月9日(金)
Cコース:2025年5月19日(月)

A6
B5
C11
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5月13日(火)
Bコース:2025年5月29日(木)
Cコース:2025年5月28日(水)

A7
B19
C18
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	マヨネーズ	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							●																							
【ローストチキン】																					●											
鶏胸切り身(50g)	50	0																			●											
鶏胸切り身(60g)	0	60																			●											●
本みりん	1	1.25																														●
しょうが	0.25	0.31																														
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
オリーブオイル	1.2	1.5																														●
【ブロッコリーのソテー】																																
フランクフルト(カット)	8	10				▲														▲	▲	●		▲								●
米油	0.8	1																														●
にんじん	12	15																														●
ブロッコリー(冷凍)	23	28.8																														●
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																														●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
濃口醤油	0.2	0.25				●																			●							●
コンソメ	1.2	1.5																														●
【ハヤシシチュー】																																
豚肩小間切れ	25	31.3																				●										●
玉ねぎ	15	18.8																														●
炒め玉ねぎ(冷凍)	15	18.8																														●
にんじん	15	18.8																														●
トマトケチャップ	2	2.5																														●
トマトダイスカット	2.5	3.13																														●
ハヤシフレーク	15	18.8				●															▲	▲		●								●
デミグラスソース	5	6.25	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲						▲			▲	▲	●	▲	▲		▲			▲	▲	▲		●
米油	0.8	1																														●
にんにく	0.3	0.38																														●
コンソメ	2	2.5																														●
塩	0.05	0.06																														●
水	92.35	115																														●

●…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5月14日(水)
Bコース:2025年5月26日(月)
Cコース:2025年5月15日(木)

A8
B16
C9

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5月15日(木)
Bコース:2025年5月14日(水)
Cコース:2025年5月13日(火)

A9
B8
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	マヨネーズ	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							●																									
【さけフライトマトソースがけ】																																		
鮭フライ(40g)	40	0				●						●													●						●			
鮭フライ(50g)	0	50				●						●													●						●			
揚げ油(米油)	4	5																															●	
トマトピューレ	7	8.75																															●	
トマトダイスカット	4	5																															●	
上白糖	0.3	0.38																															●	
塩	0.2	0.25																															●	
赤ワイン	1.5	1.88																															●	
白ごしょう	0.01	0.01																															●	
【切干大根のサラダ】																																		
きゅうり	10	12.5																																
切干大根	4	5																															●	
むき枝豆(冷凍)	5	6.25																							●								●	
にんじん	10	12.5																																
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●													●						●								●	
【小松菜のみそ汁】																																		
小松菜(冷凍)	10	12.5																																●
鶏胸小間	12	15																			●												●	
長ねぎ	8	10																																
油揚げ(スライス)	5	6.25																							●								●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●								●	
みそ(けいわ)	8	10																							●								●	
煮干しパック	2	2.5																															●	
水	125	156																																

●…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5月16日(金)
Bコース:2025年5月30日(金)
Cコース:2025年5月12日(月)

A10
B20
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	マヨネーズ	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							●																									
【レバーとポテトのオーロラソース和え】																																		
豚レバー下味澱粉付(1×2cm)	35	43.8			▲	●			▲												▲	●			●								●	
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																															●	
揚げ油(米油)	6	7.5																															●	
トマトケチャップ	14.5	18.1																															●	
中濃ソース	5	6.25																															●	
上白糖	3.75	4.69																															●	
水	3.75	4.69																																
【ほうれん草のごまじょうゆ和え】																																		
キャベツ	25	31.3																																
ほうれんそう	15	18.8																																
にんじん	8	10																																
ごま(白・いり)	0.8	1																												●			●	
ごま(白・すり)	0.8	1																												●			●	
とりがらスープの素	1.5	1.88																			●												●	
濃口醤油	2	2.5				●																			●								●	
米油	1	1.25																															●	
水	3	3.75																																
【つみれのみそ汁】																																		
いわしつみれ	15	18.8	▲			▲								▲								▲			▲				▲		●			●
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●								●	
油揚げ(スライス)	5	6.25																							●								●	
長ねぎ	8	10																																
大根	8	10																																
しょうが	0.15	0.19																																
みそ(けいわ)	8	10																							●								●	
煮干しパック	2	2.5																															●	
水	123.85	155																																

●…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5月19日(月)
Bコース:2025年5月20日(火)
Cコース:2025年5月16日(金)

A11
B12
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	マヨネーズ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期	
【麦ごはん】																																	
麦ごはん	60	100				▲															▲	▲			▲								●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【いかなゲット】																																	
いかなゲット(30g)	30	0	▲	▲	▲	●			▲		●		▲									▲			●				▲		●		
いかなゲット(20g)	0	40	▲	▲	▲	●			▲		●		▲									▲			●				▲		●		
【フラワーポンチ】																																	
ダイスゼリー(シャインマスカット)	20	25																															●
ダイスゼリー(巨峰)	20	25																															●
ダイスゼリー(あまおう)	15	18.8																															●
ダイスゼリー(白桃)	15	18.8																●															●
【コーンカレー】																																	
豚ひき肉	18	22.5																				●											●
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																															●
玉ねぎ	20	25																															
にんじん	15	18.8																															
ホールコーン(冷凍)	12	15																															●
にんにく	0.3	0.38																															
中濃ソース	1	1.25																															●
米油	1	1.25																															●
トマトケチャップ	3	3.75																															●
トマトダイスカット	2.5	3.13																															●
カレーフレーク(Fe)	16	20				●															●				●								●
カレーフレーク(甘口)	4	5				●			●							●		●		●	●			●									●
ミルクカルシウム	2	2.5							●									●															●
スキムミルク	2	2.5							●																								●
水	83.2	104																															

●…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5月20日(火)
Bコース:2025年5月15日(木)
Cコース:2025年5月21日(水)

A12
B9
C13
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	マヨネーズ	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							●																							
【ハンバーグデミグラスソースがけ】																																
ハンバーグ(50g)	50	0																			●	●			●							●
ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●			●							●
赤ワイン	1	1.2																														●
トマトケチャップ	3.5	4.2																														●
デミグラスソース	5	6	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲						▲			▲	▲	●	▲	▲		▲			▲	▲	▲		●
塩	0.1	0.12																														●
白こしょう	0.02	0.02																														●
上白糖	0.2	0.24																														●
水	2	2.4																														
【野菜のガーリックソテー】																																
キャベツ	22	27.5																														
にんじん	10	12.5																														
もやし	23	28.8																														
米油	0.8	1																														●
濃口醤油	0.2	0.25				●																			●							●
塩	0.1	0.13																														●
コンソメ	1.2	1.5																														●
フライドガーリック	0.2	0.25																													●	
白こしょう	0.01	0.01																														●
【大麦とトマトのスープ】																																
鶏胸小間	15	18.8																			●											
にんじん	12	15																														
玉ねぎ	20	25																														
押麦	5	6.25																													●	
にんにく	0.3	0.38																														
オリーブオイル	0.8	1																														●
トマトピューレ	12	15																														●
トマトケチャップ	3	3.75																														●
コンソメ	3	3.75																														●
三温糖	0.1	0.13																														●
塩	0.27	0.34																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
水	118.52	148																														●

●…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5月21日(水)
Bコース:2025年5月12日(月)
Cコース:2025年5月22日(木)

A13
B6
C14

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5月22日(木)
Bコース:2025年5月13日(火)
Cコース:2025年5月20日(火)

A14
B7
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							●																								
【スタミナぶた丼の具】																																	
豚肩小間切れ	50	62.5																				●											
しょうが	0.3	0.38																															
にんにく	0.3	0.38																															
にんじん	10	12.5																															
玉ねぎ	20	25																															
もやし	15	18.8																															
米油	1	1.25																															●
清酒	0.9	1.13																															●
濃口醤油	1.6	2				●																			●								●
みそ(赤)	1.2	1.5																							●								●
中華スープの素	0.8	1																			●	●			●								●
三温糖	0.8	1																															●
塩	0.1	0.13																															●
白ごしょう	0.02	0.03																															●
ごま油	0.5	0.63																												●			●
【寒天のごま酢和え】																																	
サラダ用寒天	0.5	0.63																															●
にんじん	15	18.8																															
きゅうり	15	18.8																															
上白糖	1.5	1.88																															●
ごま油	0.3	0.38																												●			●
塩	0.07	0.09																															●
酢	1	1.25																															●
ごま(白・いり)	0.6	0.75																												●			●
濃口醤油	2	2.5				●																			●								●
【じゃがいものみそ汁】																																	
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																															●
生揚げ(カット)	20	25																							●								●
大根	12	15																															
長ねぎ	8	10																															
みそ(けいわ)	8	10																								●							●
煮干しパック	2	2.5																															●
水	115	144																															

●…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5月23日(金)
Bコース:2025年5月27日(火)
Cコース:2025年5月9日(金)

A15
B17
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	マヨネーズ	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							●																								
【さばの漬け焼き】																																	
さば切身生姜醤油漬け(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	●	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●		
さば切身生姜醤油漬け(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲	●	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●		
【肉じゃが】																																	
豚肩小間切れ	15	18.8																				●											
冷凍カットポテト(乱切り)	40	50																															●
玉ねぎ	15	18.8																															
にんじん	10	12.5																															
白滝(カット)	8	10																															
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																															
しょうが	0.2	0.25																															
三温糖	2.5	3.13																															
清酒	0.5	0.63																															
濃口醤油	3.7	4.63				●																			●								
米油	1	1.25																															
水	18	22.5																															
【なめこのみそ汁】																																	
なめこ	8	10																															
小松菜	10	12.5																															
大根	10	12.5																															
長ねぎ	8	10																															
生揚げ(カット)	25	31.3																							●								
みそ(白)	4	5																							●								
みそ(けいわ)	4	5																							●								
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																			
水	119	149																															

●…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5月26日(月)
Bコース:2025年5月23日(金)
Cコース:2025年5月27日(火)

A16
B15
C17

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	マメ科(アブラナ科)	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							●																									
【豆腐つくねのみそだれがけ】																																		
豆腐ハンバーグ(50g)	50	0																			●	●			●						●			
豆腐ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●			●						●			
すりおろしりんご	1.25	1.56																●													●			
にんにく	0.25	0.31																																
みそ(赤)	2.5	3.13																							●								●	
本みりん	1.25	1.56																															●	
三温糖	1.5	1.88																															●	
濃口醤油	0.6	0.75				●																			●								●	
ごま油	0.5	0.63																												●			●	
じゃがいも澱粉	0.15	0.19																															●	
水	6	7.5																																
【アスパラのきんぴら】																																		
鶏胸小間	8	10																			●													
アスパラガス	10	12.5																																
にんじん	12	15																																
さつまあげ(冷凍)	8	10																															●	
むき枝豆(冷凍)	5	6.25																							●								●	
ごま油	1	1.25																												●			●	
三温糖	0.8	1																															●	
清酒	0.5	0.63																															●	
濃口醤油	3	3.75				●																			●								●	
水	9	11.3																																
【けんちん汁】																																		
冷凍里芋(カット)	30	37.5																															●	
大根	15	18.8																																
にんじん	10	12.5																																
洗いごぼう	8	10																																
こんにゃく(短冊切り)	6	7.5																															●	
油揚げ(スライス)	4	5																							●								●	
濃口醤油	5	6.25				●																			●								●	
塩	0.2	0.25																							●								●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																			●	
水	109.8	137																																
【ヨーグルト】																																		
ヨーグルト(80g・森永)	80	80							●																									●

●…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5月27日(火)
Bコース:2025年5月22日(木)
Cコース:2025年5月23日(金)

A17
B14
C15

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5月28日(水)
Bコース:2025年5月19日(月)
Cコース:2025年5月29日(木)

A18
B11
C19

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5月29日(木)
Bコース:2025年5月21日(水)
Cコース:2025年5月8日(木)

A19
B13
C4

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5月30日(金)
Bコース:2025年5月8日(木)
Cコース:2025年5月14日(水)

A20
B4
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	マカロニナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【黒パン】																																
黒パン(50g)	50	0			▲	●			▲																●				▲			●
黒パン(70g)	0	70			▲	●			▲																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【赤魚のバジルソース焼き】																																
赤魚バジルソース漬(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		▲		▲		▲		●	
赤魚バジルソース漬(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		▲		▲		▲		●	
【野菜と大豆のトマト煮】																																
フランクフルト(カット)	8	10				▲														▲	▲	●		▲								●
かぼちゃ(カット)	15	18.8																														●
玉ねぎ	10	12.5																														●
ゆで大豆(冷凍)	8	10																							●							●
トマトダイスカット	18	22.5																														●
にんにく	0.3	0.38																														●
オリーブオイル	0.4	0.5																														●
トマトケチャップ	8	10																														●
コンソメ	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
塩	0.1	0.13																														●
三温糖	0.3	0.38																														●
水	2	2.5																														
【マカロニスープ】																																
鶏胸小間	15	18.8																			●											
玉ねぎ	12	15																														
キャベツ	12	15																														
にんじん	8	10																														
米油	1	1.25																														●
マカロニ(シェル)	5	6.25				●																										●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
白ワイン	2	2.5																														●
コンソメ	2.8	3.5																														●
水	131.58	164																														

●…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)