

詳細献立表

Aコース:2026年3月16日(月)①
 Bコース:2026年3月11日(水)①
 Cコース:2026年3月23日(月)①

A11
 B8
 C15

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	グルテン	ごま	アーモンド	月	後期				
【ドライカレー】																																				
ドライカレー	65	100	▲	▲	▲	▲			▲	▲			▲	▲											▲								●			
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【白身魚の南蛮漬け】																																				
かれい澱粉付き(50g)	50	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲										▲				▲	▲					●		
かれい澱粉付き(60g)	0	60	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲										▲				▲	▲					●		
揚げ油(米油)	5	6																																	●	
玉ねぎ	3.3	4.13																																	●	
米油	0.44	0.55																																	●	
濃口醤油	1.98	2.48				●																		●											●	
本みりん	0.66	0.83																																	●	
三温糖	1.65	2.07																																	●	
酢	0.66	0.83																																	●	
水	6.6	8.25																																	●	
【チンジャオロース】																																				
豚もも千切り	15	18.8																				●														●
たけのこ(千切り)	10	12.5																																	●	
ピーマン	12	15																																	●	
にんじん	15	18.8																																	●	
えのきたけ(カット)	10	12.5																																	●	
しょうが	0.5	0.63																																	●	
米油	0.5	0.63																																	●	
清酒	0.2	0.25																																	●	
濃口醤油	1.8	2.25				●																		●											●	
上白糖	0.4	0.5																																	●	
豆板醤	0.05	0.06																							●										●	
オイスターソース	0.4	0.5																																	●	
中華スープの素	0.4	0.5																																	●	
ごま油	0.8	1																																	●	
じゃがいも澱粉	0.4	0.5																																	●	
水	0.8	1																																	●	

●…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▶

