原材料一覧表（令和8年10月）

※原材料一覧表は、業者から提出された規格書の記載通り作成しております。

久喜市立学校給食センター

使用日	詳細献立表記載名	原材料名
A：10/1（木） B：10/7（水） C：10/13（火）	かぼちゃのグラタン （40g/60g）	ショートニング、乾燥マッシュポテト、かぼちゃ、おから、米粉、豆乳、砂糖、粉末水あめ、水溶性食物繊維、かぼちゃパウダー、ソテーオニオン、食塩、大豆粉、酵母エキス、水、加工デンプン、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、炭酸カルシウム、安定剤（キサンタンガム）、ピロリン酸第二鉄、乳化剤
A：10/2（金） B：10/23（金） C：10/20（火）	コチュジャン	みそ、砂糖、唐辛子、植物油脂（大豆油）、食塩、米麹、パプリカ、酒精、調味料（アミノ酸等）
A：10/2（金） B：10/23（金） C：10/20（火）	レモンソーダゼリー	異性化液糖、砂糖、濃縮レモン果汁、濃縮りんご果汁、香料、ゲル化剤(増粘多糖類)、pH調整剤、ビタミンC、酸味料、水
A：10/5（月） B：10/26（月） C：10/2（金）	たくあん漬け（カット）	塩押しだいこん、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、アミノ酸液、醸造酢、食塩、酵母エキス、ぬか類
A：10/6（火） B：10/21（水） C：10/22（木）	野菜入りこんにゃく （かぼちゃ）	カボチャペースト、こんにゃく精粉、水、水酸化カルシウム
A：10/6（火） B：10/21（水） C：10/22（木）	野菜入りこんにゃく （人参）	人参ペースト、こんにゃく精粉、水、水酸化カルシウム
A：10/6（火） B：10/21（水） C：10/22（木）	コーヒー牛乳	生乳、砂糖、コーヒー、乳製品、重曹、活性炭処理水
A：10/7（水） B：10/27（火） C：10/15（木）	いももち（50g）	じゃがいも、じゃがいもでん粉、砂糖、食塩、加水、加工デンプン
A：10/7（水） B：10/27（火） C：10/15（木）	甜麺醤	味噌（大豆、米、食塩）、砂糖、植物油脂、発酵調味料（ぶどう糖、アルコール、米醸造液、発酵調味料、食塩）、香辛料、酒精、カラメル色素
A：10/8（木） B：10/16（金） C：10/27（火）	かれい澱粉付き （40g/60g）	アブラカレイ、馬鈴薯でん粉、炭酸カルシウム
A：10/9（金） B：10/14（水） C：10/29（木）	焼き目付き餃子 （18g/24g）	野菜（キャベツ、たまねぎ、にら）、食肉（豚肉、鶏肉）、豚脂、でん粉加工食品、しょうゆ、食塩、酵母エキス、砂糖、しょうがペースト、香辛料、 皮（小麦粉、小麦グルテン、植物油脂、でん粉、大豆粉、ぶどう糖、食塩）、水、加工デンプン、炭酸カルシウム、トレハロース、ピロリン酸鉄、調味料（アミノ酸）、 乳化剤、安定剤（タマリンド）
A：10/13（火） B：10/1（木） C：10/7（水）	白身フライ （40g/50g）	スケソウダラ、食塩、衣（パン粉、小麦粉、食塩、水）、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄、増粘剤
A：10/13（火） B：10/1（木） C：10/7（水）	ベシャメルソース	粉末植物油脂、乳製品（脱脂粉乳、ホエイパウダー、全粉乳、チーズ）、小麦粉、たん白加水分解物（小麦、大豆）、乳等を主要原料とする食品（乳、大豆）、 こんぶエキスパウダー、食塩、酵母エキスパウダー、ほたてエキスパウダー、オニオンパウダー
A：10/13（火） B：10/1（木） C：10/7（水）	あらびき粒こしょう	ブラックペッパー
A：10/15（木） B：10/6（火） C：10/16（金）	ブルーベリークレープ（30g）	豆乳、加工油脂、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、米粉、ブルーベリー果汁（濃縮還元）、植物油、水あめ、砂糖、ぶどう糖、大豆粉、レモン果汁（濃縮還元）、 小麦不使用しょうゆ、水、トレハロース、加工デンプン、ゲル化剤（増粘多糖類）、乳化剤、香料、ビタミンC、安定剤（増粘多糖類）、酸味料、メタリン酸ナトリウム、 カラメル色素、ピロリン酸第二鉄、膨張剤、カロチノイド色素
A：10/16（金） B：10/30（金） C：10/23（金）	さば切身ピリ辛漬 （40g/50g）	マサバ、タレ（醤油、砂糖、魚醤、食塩、コク味調味料、おろし生姜、アルコール、ビタミンB1、水）、砂糖、コチジャン、食用ごま油、にんにく、水
A：10/16（金） B：10/30（金） C：10/23（金）	ささみフレーク（水煮）	鶏肉、野菜スープ、食塩、馬鈴薯でん粉、水
A：10/19（月） B：10/15（木） C：10/26（月）	ミックスドフルーツ	りんご、黄桃、白桃、ラ・フランス、砂糖、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、ビタミンC、水

原材料一覧表（令和8年10月）

※原材料一覧表は、業者から提出された規格書の記載通り作成しております。

久喜市立学校給食センター

使用日	詳細献立表記載名	原材料名
A:10/19(月) B:10/15(木) C:10/26(月)	ナタデココ	ナタデココ、砂糖、難消化性デキストリン(水溶性食物繊維)、ぶどう濃縮果汁、酸味料、香料、水
A:10/20(火) B:10/9(金) C:10/8(木)	きりたんぽ(30g)	うるち米、食塩
A:10/20(火) B:10/9(金) C:10/8(木)	味付油揚げ	油揚げ(大豆、食用植物油脂、凝固剤、消泡剤)、水飴混合ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、砂糖、発酵調味料、調味酢、かつお節調味エキス、加工でん粉、 調味料(アミノ酸)、ベニコウジ色素、酸味料、水
A:10/21(水) B:10/22(木) C:10/6(火)	いわしの生姜煮(一尾) (33g/41g)	いわし、しょうゆ、糖類(砂糖、水あめ)、発酵調味料、おろししょうが、こんぶだし、しょうが汁、醸造酢、増粘剤(加工デンプン、タマリンドシードガム)、 カラメル色素、酸味料、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
A:10/22(木) B:10/28(水) C:10/5(月)	豚肉細切り竜田揚げ	豚もも肉、馬鈴薯でん粉、清酒、生姜
A:10/22(木) B:10/28(水) C:10/5(月)	プチかぼちゃもち	かぼちゃ、じゃがいも、じゃがいもでん粉、砂糖、食塩、水、加工デンプン
A:10/23(金) B:10/29(木) C:10/14(水)	焼きそばソース(粉末)	砂糖、食塩、粉末ソース、香辛料、粉末醤油、ポークエキス、植物油、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・大豆・豚肉・りんごを含む)
A:10/23(金) B:10/29(木) C:10/14(水)	チキンナゲット(20g)	鶏肉、粒状植物性たん白、おから、植物油、米粉、小麦不使用しょうゆ、食塩、砂糖、にんにくペースト、酵母エキス、ぶどう糖、しょうがペースト、香辛料、水、 加工デンプン、炭酸カルシウム、重曹、ピロリン酸第二鉄、衣(コーンフラワー、植物油、ぶどう糖、砂糖、小麦不使用しょうゆ、水)、加工デンプン、 増粘多糖類、重曹、揚げ油(なたね油)
A:10/23(金) B:10/29(木) C:10/14(水)	コーンピューレー	とうもろこし *使用水:湧水(羊蹄ふきだし)
A:10/26(月) B:10/19(月) C:10/21(水)	春巻き (35g/50g)	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油脂、豚脂、しょうゆ、小麦粉、ショートニング、はるさめ、でん粉、しょうがペースト、ポークブイヨン、ポークエキス、 発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、皮(小麦粉、植物油脂、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩)、ソルビトール、乳化剤、 クエン酸鉄ナトリウム、増粘剤(キサンタンガム)、水
A:10/27(火) B:10/20(火) C:10/19(月)	ちりめんじゃこ	いわしの稚魚、食塩(本製品のいわしは、えび・かに・いか・さばが混ざる漁法で採取している為、商品に混入する可能性があります。)
A:10/27(火) B:10/20(火) C:10/19(月)	鶏団子	鶏肉、たまねぎ、パン粉、豚肉、還元水あめ、粒状大豆たん白、でん粉、大豆油、しょうゆ、食塩、粉末状大豆たん白、みりん、酵母エキス、香辛料、加工でん粉、 貝殻未焼成カルシウム、クエン酸鉄ナトリウム、水、揚げ油(大豆油)
A:10/28(水) B:10/8(木) C:10/30(金)	レンズ豆	レンズ豆(レンズ豆を栽培している畑および周辺の畑では小麦も栽培しています。)
A:10/29(木) B:10/13(火) C:10/9(金)	もうか塩竜田揚げ (40g/50g)	もうかさめ、馬鈴薯澱粉、酒、砂糖、塩、にんにく、胡椒
A:10/29(木) B:10/13(火) C:10/9(金)	魚めん	たら、発酵調味料(米、米麹、醸造用糖類、醸造アルコール、木灰、水、酵母、乳酸、食塩、リン酸カリウム、リン酸カルシウム)、水飴、砂糖、食塩、加工澱粉、 トレハロース、水(原材料のタラはエビ・カニを食べている可能性があります。)
A:10/30(金) B:10/2(金) C:10/28(水)	ヒレかつ(30g/50g)	豚肉、バッター(大豆粉、しょうゆ、食塩、香辛料、植物油脂、加工デンプン、増粘多糖類、水)、パン粉
A:10/30(金) B:10/2(金) C:10/28(水)	冷凍もずく(塩抜き)	もずく(この製品はえび・かにが混ざる方法で収穫しています。)
A:10/16(金) B:10/30(金) C:10/23(金)	冷凍ちゃんぽんめん	めん(小麦粉/かんすい、クチナシ色素)