

原材料一覧表(令和5年8・9月)

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:8/28(月) B:8/28(月) C:8/28(月)	あじ澱粉付き (50g/60g)	まあじ、澱粉
A:8/29(火) B:8/31(木) C:8/30(水)	国産豚肉のコロッケ (40g/60g)	じゃがいも、豚肉、たまねぎ、乾燥マッシュポテト、豚脂、パン粉、小麦粉、植物油脂、コーンフラワー、デキストリン、還元水あめ、でん粉、水、調味料(砂糖、食塩、香辛料、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄)
A:8/29(火) B:8/31(木) C:8/30(水)	ミートボール	鶏肉、豚肉、たまねぎ、でん粉、粉末状植物性たん白、還元水あめ、食塩、チキンオイル、香辛料、揚げ油(大豆油)、水、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成カルシウム
A:8/31(木) B:9/15(金) C:9/25(月)	かれい澱粉付き (40g/50g)	アブラガレイ、馬鈴薯澱粉
A:9/1(金) B:9/8(金) C:9/5(火)	里芋コロッケ (50g/60g)	里芋、玉ねぎ、マッシュポテト、食塩、蛋白加水分解物、砂糖、コショウ、ピロリン酸第2鉄、パン粉、小麦粉、水
A:9/1(金) B:9/8(金) C:9/5(火)	干菊	食用菊
A:9/6(水) B:9/4(月) C:9/7(木)	ぎょうざ (17g/30g)	キャベツ、玉ねぎ、にら、豚肉、豚脂、でん粉加工食品、香味油、しょうゆ、酵母エキス、食塩、砂糖、しょうがペースト、香辛料、小麦粉、小麦たん白、食塩、水、加工デンプン、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄
A:9/4(月) B:9/22(金) C:9/19(火)	鶏胸肉下味澱粉付き (50g/60g)	鶏肉、でん粉、醤油、清酒
A:9/7(木) B:9/27(水) C:9/4(月)	レバー入り白ごまつくね (20g)	鶏肉、玉ねぎ、白ごま、パン粉、鶏レバー味付(鶏レバー、砂糖、食塩、香辛料、水)、でん粉、植物油脂、豚脂、粒状大豆たん白、揚げ油(なたね油)、砂糖、食塩、みりん、こしょう、水
A:9/14(木) B:9/13(水) C:9/29(金)	さば切身生姜醤油漬け (40g/50g)	さば、醤油、清酒、みりん、生姜、水
A:9/20(水) B:9/19(火) C:9/21(木)	コーンしゅうまい (18g/26g)	豚肉、コーン、玉ねぎ、デボンドポーク(豚骨)、パン粉、砂糖、食塩、蛋白加水分解物、コショウ、ピロリン酸第2鉄、小麦粉、グルテン、食塩、水
A:9/20(水) B:9/19(火) C:9/21(木)	冷凍みかん	みかん
A:9/21(木) B:9/12(火) C:9/8(金)	メンチカツ (50g/60g)	豚肉、玉葱、食塩、砂糖、胡椒、ナツメグ、馬鈴薯澱粉、パン粉、貝殻焼成カルシウム、ピロリン酸第2鉄、パン粉、小麦粉、とうもろこし澱粉、粉末状大豆たん白、植物性油脂(菜種)、食塩、水

原材料一覧表(令和5年8・9月)

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:9/25(月) B:9/5(火) C:9/1(金)	かつお切身 (40g/50g)	かつお
A:9/25(月) B:9/5(火) C:9/1(金)	スプレーオイル(なたね油)	食用なたね油、ブタン、プロパン、乳化剤(なたね由来)
A:9/8(金) B:9/6(水) C:8/29(火)	赤魚切身下味付き (40g/50g)	赤魚(アラスカメヌケ)、清酒、食塩
A:9/8(金) B:9/6(水) C:8/29(火)	レバーそぼろ	鶏レバー、砂糖、食塩、香辛料(ジンジャー、ホワイトペッパー、ローレル)、水
A:9/26(火) B:9/28(木) C:9/6(水)	さけ切身バジルソース漬け (40g/50g)	サケ、バジルソース(植物油脂、バジル、食塩、にんにく、砂糖、香辛料、乾燥赤ピーマン、調味料(アミノ酸)、酢酸ナトリウム、酒精、増粘剤(キサンタン)、水
A:9/27(水) B:9/25(月) C:9/28(木)	さつまいも天ぷら用 輪切皮付き (20g/30g)	さつまいも
A:9/27(水) B:9/25(月) C:9/28(木)	味付油揚げ	油揚げ、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)、ペニコウジ色素、酸味料、水
A:9/28(木) B:8/30(水) C:9/11(月)	豚もも肉竜田揚げ (40g/50g)	豚肉、馬鈴薯澱粉、濃口醤油、生姜、清酒、水
A:9/28(木) B:8/30(水) C:9/11(月)	ぼん酢しょうゆ	しょうゆ、植物性たんぱく加水分解物(大豆含む)、醸造酢、果糖ぶどう糖液糖、食塩、ゆず果汁、砂糖、調味料(アミノ酸等)
A:9/29(金) B:9/26(火) C:9/22(金)	さんま開き澱粉付き (40g/50g)	さんま、馬鈴薯澱粉
A:9/29(金) B:9/26(火) C:9/22(金)	そうめん(温麺)	小麦粉、食塩
A:9/29(金) B:9/26(火) C:9/22(金)	お月見大福	グラニュー糖、米粉、いんげん豆、還元水あめ、さつまいもペースト、豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類)、豆乳クリーム、カラメルソース加工品(砂糖混合異性化液糖、砂糖、カラメルソース)、さつまいもパウダー加工品(さつまいもパウダー、デキストリン)、水、加工デンプン、炭酸カルシウム、乳化剤、着色料、グリセリン脂肪酸エステル、香料、pH調整剤、酵素、ピロリン酸鉄、セルロース、塩化マグネシウム
A:9/19(火) B:9/21(木) C:9/20(水)	かぼちゃペースト	かぼちゃ

原材料一覧表(令和5年8・9月)

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:9/8(金)、9/19(火) B:9/6(水)、9/21(木) C:8/29(火)、9/20(水)	ロースト小麦	小麦
A:8/30(水) B:9/11(月) C:8/31(木)	プレーンヨーグルト(無糖)	生乳、脱脂粉乳、寒天、水、安定剤(ペクチン)
A:9/5(火) B:9/7(木) C:9/27(水)	粒入りマスタード	醸造酢、からし、植物油脂、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテーオニオン(たまねぎ、大豆)、ポークエキスパウダー(デキストリン、食塩、粉末しょうゆ、豚肉)、香辛料、にんにく、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に小麦、大豆、豚肉、りんごを含む)
A:9/5(火) B:9/7(木) C:9/27(水)	春夏冬だんご	上新粉、砂糖、でんぷん、水、酵素、着色料(クチナシ、モナスカス)
A:9/12(火) B:9/14(木) C:9/13(水)	バジル(乾燥)	バジル
A:9/12(火) B:9/14(木) C:9/13(水)	ラフランスジャム	洋なし、砂糖、水あめ、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料(クエン酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、水