

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2023年8月28日(月)
 Bコース 2023年8月28日(月)
 Cコース 2023年8月28日(月)

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	まつたけ	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						●																								
【あじのごまがらめ】																																
あじ澱粉付き(50g)	50	0	▲		▲	▲		▲		▲		▲	▲										▲				▲	▲	●		●	
あじ澱粉付き(60g)	0	60	▲		▲	▲		▲		▲		▲	▲										▲				▲	▲	●		●	
米油	5	6																													●	
ごま(白・いり)	1.5	1.8																									●				●	
濃口醤油	1.7	2.1				●																		●							●	
上白糖	2	2.5																													●	
本みりん	0.8	1																													●	
水	4.8	6																													●	
【中華丼の具】																																
豚もも小間切れ	15	18.8																				●										
にんじん	12	15																														
キャベツ	15	18.8																														
もやし	25	31.3																														
濃口醤油	1	1.25				●																		●							●	
塩	0.3	0.38																													●	
白こしょう	0.01	0.01																													●	
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●		●			●				●	
じゃがいも澱粉	0.9	1.13																													●	
米油	0.4	0.5																													●	
【トック入り中華スープ】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
にんじん	6	7.5																														
玉ねぎ	20	25																														
小松菜	10	12.5																														
トック	25	31.3																													●	
米油	0.8	1																													●	
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●		●			●				●	
とりがらスープの素	2	2.5																		●											●	
塩	0.2	0.25																			●										●	
濃口醤油	3	3.75				●																		●							●	
ごま油	0.3	0.38																										●			●	
白こしょう	0.01	0.01																										●			●	
水	111.49	139																													●	

●…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)

Aコース 2023年8月29日(火)
 Bコース 2023年8月31日(木)
 Cコース 2023年8月30日(水)

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	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期				
【こどもパン】																																				
こどもパン(50g)	50	0			▲	●			●															●						▲				●		
こどもパン(70g)	0	70			▲	●			●														●						▲					●		
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【ミートコロッケ】																																				
国産豚肉のコロッケ(40g)	40	0			▲	●			▲													●		●										●		
国産豚肉のコロッケ(60g)	0	60			▲	●			▲													●		●										●		
米油	4	6																																	●	
中濃ソース(ボトル)	5	6																																	●	
【三色ソテー】																																				
むき枝豆(冷凍)	12	15																						●											●	
にんじん	15	18.8																																	●	
ホールコーン(冷凍)	20	25																																	●	
米油	0.8	1																																	●	
塩	0.2	0.25																																	●	
白こしょう	0.02	0.03																																	●	
コンソメ	0.2	0.25																																	●	
【肉団子とトマトのスープ】																																				
ミートボール	25	31.3	▲	▲	▲	▲			▲													●	●		●										●	
キャベツ	18	22.5																																		
にんじん	10	12.5																																		
玉ねぎ	15	18.8																																		
米油	0.8	1																																	●	
トマトダイスカット	20	25							▲																										●	
トマトケチャップ	5	6.25															▲	▲																	●	
コンソメ	2.5	3.13																																	●	
塩	0.6	0.75																																	●	
白こしょう	0.02	0.03																																	●	
水	86.6	108																																	●	

●…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)

Aコース 2023年8月30日(水)

Bコース 2023年9月11日(月)

Cコース 2023年8月31日(木)

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	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期	
【ソフトめん】																																	
ソフトめん(70g)	70	0			▲	●	▲																										●
ソフトめん(100g)	0	100			▲	●	▲																										●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【タンダリーチキン(乳含む)】																																	
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●												
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●												
塩	0.35	0.44																															●
玉ねぎ	8	10																															
にんにく	0.2	0.25																															
しょうが	0.3	0.4																															
プレーンヨーグルト(無糖)	4	5							●																								●
トマトケチャップ	0.6	0.75																															●
カレー粉	0.4	0.5																															●
オリーブ油	0.4	0.5																															●
【キャベツのサラダ】																																	
キャベツ	25	31.3																															
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																															●
にんじん	10	12.5																															
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																															●
【ポロネーゼ】																																	
豚ひき肉	20	25																				●											
にんにく	0.3	0.38																															
玉ねぎ	25	31.3																															
オリーブ油	1	1.25																															●
にんじん	15	18.8																															
セロリ	5	6.25																															
トマトダイスカット	20	25							▲																								●
トマトケチャップ	10	12.5													▲			▲								▲							●
デミグラスソース	1.5	1.88	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲					▲			▲		●	▲	▲			▲			▲	▲	▲		●	
赤ワイン	0.8	1																															●
三温糖	1	1.25																															●
コンソメ	2.5	3.13																															●
塩	0.4	0.5																															●
白こしょう	0.02	0.03																															●
水	50	62.5																															●

●…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)

Aコース 2023年8月31日(木)

Bコース 2023年9月15日(金)

Cコース 2023年9月25日(月)

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	まつたけ	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							●																												
【かれのいの中華あんかけ】																																					
かれい澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲										▲				▲	▲			●					
かれい澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲										▲				▲	▲			●					
米油	4	5																																	●		
三温糖	1.6	1.9																																	●		
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	0.3	0.4																																	●		
水	12	14.4																																			
【もやしのサラダ】																																					
キャベツ	22	27.5																																			
もやし	20	25																																			
にんじん	5	6.25																																			
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●																														●	
【マーボー豆腐】																																					
豚ひき肉	25	31.3																																			
豆腐(冷凍・サイコロ)	60	75																																			●
にんじん	16	20																																			
玉ねぎ	30	37.5																																			
しょうが	0.4	0.5																																			
米油	1	1.25																																			●
みそ(赤)	4.4	5.5																																			●
濃口醤油	1.8	2.25				●																			●											●	
上白糖	1.2	1.5																																		●	
中華スープの素	0.6	0.75																																		●	
ごま油	0.6	0.75																																		●	
豆板醤	0.4	0.5																																		●	
オイスターソース	0.3	0.38																																		●	
じゃがいも澱粉	1	1.25																																		●	
水	30	37.5																																			

●…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)

Aコース 2023年9月1日(金)

Bコース 2023年9月8日(金)

Cコース 2023年9月5日(火)

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	まつたけ	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																																						
【里芋コロッケ】																																								
里芋コロッケ(50g)	50	0	▲	▲		●					▲																													
里芋コロッケ(60g)	0	60	▲	▲		●					▲																													
米油	5	6																																						
【菊の花の和え物】																																								
もやし	25	31.3																																						
干菊	0.1	0.13																																						
小松菜	18	22.5																																						
濃口醤油	2.8	3.5				●																																		
清酒	1.4	1.75																																						
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25																																						
水	2	2.5																																						
【なすと油揚げのみそ汁】																																								
なす	12	15																																						
油揚げ(スライス)	4	5																																						
玉ねぎ	15	18.8																																						
長ねぎ	8	10																																						
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																																						
みそ(白)	5	6.25																																						
みそ(けいわ)	4	5																																						
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																						
水	112	140																																						
【のりふりかけ】																																								
ふりかけ(のり)	2	2	▲	▲																																				

●…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)

Aコース 2023年9月6日(水)

Bコース 2023年9月4日(月)

Cコース 2023年9月7日(木)

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	まつたけ	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																																			
【揚げぎょうざ】																																					
ぎょうざ(17g)	34	0	▲	▲	▲	●																															
ぎょうざ(30g)	0	60	▲	▲	▲	●																															
米油	3.4	6																																	●		
【ほうれん草のサラダ】																																					
ほうれん草(冷凍)	20	25																																			
もやし	23	28.8																																			
にんじん	5	6.25																																			
ドレッシング(香味塩)	5	6.25				●																															
【五目ラーメン】																																					
豚もも小間切れ	20	25																																			
なると(冷凍)	8	10																																			
にんじん	10	12.5																																			
チンゲン菜	10	12.5																																			
たけのこ(水煮)	8	10																																			
千切りきくらげ	0.5	0.63																																			
長ねぎ	8	10																																			
とりがらスープの素	5	6.25																																			
米油	0.6	0.75																																			
濃口醤油	8	10				●																															
中華スープの素	1.2	1.5																																			
三温糖	0.5	0.63																																			
塩	0.4	0.5																																			
水	149.8	187																																			

●…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)

Aコース 2023年9月8日(金)①
 Bコース 2023年9月6日(水)①
 Cコース 2023年8月29日(火)①

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	まつたけ	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																																		
【赤魚のトマトソースがけ】																																				
赤魚切身下味付き(40g)	40	0	▲		▲	▲																													●	
赤魚切身下味付き(50g)	0	50	▲		▲	▲																													●	
トマト	10	12.5																																		
オリーブ油	0.5	0.63																																		●
にんにく	0.1	0.13																																		●
三温糖	0.2	0.25																																		●
塩	0.2	0.25																																		●
白こしょう	0.01	0.01																																		●
パセリ(乾)	0.1	0.13																																		●
じゃがいも澱粉	0.1	0.13																																		●
【小松菜のみそドレッシング和え】																																				
小松菜	18	22.5																																		
にんじん	10	12.5																																		
もやし	15	18.8																																		
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																																		●
みそ(けいわ)	3	3.75																																		●
酢	2.5	3.13																																		●
三温糖	1.5	1.88																																		●
本みりん	1	1.25																																		●
ごま(白・すり)	0.6	0.75																																		●
水	1	1.25																																		

●…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)

Aコース 2023年9月12日(火)

Bコース 2023年9月14日(木)

Cコース 2023年9月13日(水)

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	まつたけ	やまいも	セルレーナツ	ごま	アーモンド	月	前期					
【バターロール】																																					
バターロール(50g)	50	0			▲	●																		●									●				
バターロール(70g)	0	70			▲	●																	●										●				
【牛乳】																																					
飲用牛乳	206	206																																			
【チキンのプロバンス風】																																					
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																																			
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																																			
塩	0.3	0.4																																			
清酒	1	1.3																																			
オリーブ油	0.3	0.4																																			
玉ねぎ	5	6.3																																			
にんにく	0.3	0.4																																			
バジル(乾燥)	0.03	0.04																																			
パセリ(乾)	0.03	0.04																																			
トマトダイスカット	5	6.3																																			
コンソメ	1	1.3																																			
白ワイン	0.5	0.63																																			
塩	0.2	0.3																																			
白こしょう	0.02	0.03																																			
オリーブ油	0.5	0.63																																			
水	3	3.8																																			
【フレンチサラダ】																																					
きゅうり	15	18.8																																			
大根	20	25																																			
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																			
ドレッシング(クリーミーフレンチ)	5	6.25																																			
【ポトフ】																																					
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲																															
玉ねぎ	25	31.3																																			
じゃがいも	30	37.5																																			
にんじん	15	18.8																																			
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	2.5																																			
【ラフランスジャム】																																					
ラフランスジャム	10	10																																			

●…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)

Aコース 2023年9月14日(木)

Bコース 2023年9月13日(水)

Cコース 2023年9月29日(金)

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	まつたけ	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							●																												
【さばの香味焼き】																																					
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			▲	●			▲					●										●											●		
【じゃがいもの煮物】																																					
豚もも小間切れ	15	18.8																				●															
じゃがいも	20	25																																			
カットポテト(ダイス)	25	31.3																																		●	
玉ねぎ	15	18.8																																			
にんじん	10	12.5																																			
白滝(カット)	10	12.5																																		●	
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	4.1	5.13				●																		●												●	
米油	0.8	1																																		●	
水	18	22.5																																		●	
【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	6	7.5																																			
油揚げ(スライス)	4	5																							●												●
みそ(けいわ)	9	11.3																							●												●
煮干しパック	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)

Aコース 2023年9月15日(金)

Bコース 2023年9月20日(水)

Cコース 2023年9月26日(火)

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)	アレルギー																																
			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	まつたけ	やまいも	シューナップ	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							●																										
【鶏肉の塩から揚げ】																																			
鶏もも肉切り身(30g)	60	0																			●														
鶏もも肉切り身(35g)	0	70																			●														
にんにく	0.8	0.96																																	●
濃口醤油	0.4	0.5				●																				●									●
清酒	1.5	1.9																																	●
塩	0.3	0.4																																	●
上白糖	0.3	0.4																																	●
じゃがいも澱粉	9	11																																	●
米油	7	9																																	●
【厚揚げと豚肉のみそ炒め】																																			
豚もも小間切れ	15	18.8																				●													
しょうが	0.3	0.38																																	
生揚げ(カット)	25	31.3																																	●
玉ねぎ	15	18.8																																	
キャベツ	10	12.5																																	
にんじん	5	6.25																																	
米油	0.8	1																																	●
みそ(赤)	2	2.5																																	●
濃口醤油	1.5	1.88				●																													●
清酒	1	1.25																																	●
三温糖	1	1.25																																	●
中華スープの素	0.3	0.38																				●	●												●
【きのこのすまし汁】																																			
かまぼこ(チルド・千切り)	8	10				▲																													●
しめじ(カット)	10	12.5																																	●
えのきたけ(カット)	10	12.5																																	●
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																																	●
長ねぎ	8	10																																	●
塩	0.2	0.25																																	●
薄口醤油	5	6.25				●																													●
清酒	1.5	1.88																																	●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																	●
水	123.3	154																																	●

●…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)

Aコース 2023年9月19日(火)

Bコース 2023年9月21日(木)

Cコース 2023年9月20日(水)

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	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期				
【こどもパン】																																				
こどもパン(50g)	50	0			▲	●			●															●				▲						●		
こどもパン(70g)	0	70			▲	●			●															●			▲							●		
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【ハンバーグバーベキューソースがけ】																																				
ハンバーグ(40g)	40	0																		●	●			●										●		
ハンバーグ(50g)	0	50																		●	●			●										●		
にんにく	0.3	0.38																																	●	
オリーブ油	0.24	0.3																																	●	
トマトケチャップ	4	5																																	●	
中濃ソース	1.2	1.5																																	●	
ウスターソース	0.8	1																																	●	
三温糖	0.8	1																																	●	
濃口醤油	0.16	0.2				●																		●											●	
水	2.4	3																																	●	
【海そうサラダ】																																				
海藻ミックス	0.6	0.75																																		●
キャベツ	18	22.5																																		●
にんじん	10	12.5																																		●
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																		●
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																																		●
【かぼちゃスープ】																																				
かぼちゃペースト	30	37.5																																●		
かぼちゃ(カット)	25	31.3																																		●
玉ねぎ	25	31.3																																		●
パセリ(乾)	0.03	0.04																																		●
調理用牛乳	30	37.5							●																											●
スキムミルク	2	2.5							●																											●
塩	0.6	0.75																																		●
白ごしょう	0.01	0.01																																		●
米油	0.4	0.5																																		●
コンソメ	1.4	1.75																																		●
とりがらスープの素	2	2.5																			●															●
ミルクカルシウム	2	2.5							●																											●
ロースト小麦	4	5				●																														●
水	62.46	78.1																																		●
調理用バター	4.5	5.63							●																											●
生クリーム	1	1.25							●																											●

●…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)

Aコース 2023年9月20日(水)

Bコース 2023年9月19日(火)

Cコース 2023年9月21日(木)

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	まつたけ	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							●																										
【コーンしゅうまい】																																			
コーンしゅうまい(18g)	36	0	▲	▲		●				▲		▲				▲		▲	▲	▲	●	▲		●				▲			●				
コーンしゅうまい(26g)	0	52	▲	▲		●				▲		▲				▲		▲	▲	▲	●	▲		●			▲			●					
【中華サラダ】																																			
きゅうり	15	18.8																																	
にんじん	10	12.5																																	
大根	20	25																																	
ドレッシング(中華)	5	6.25				●													●		●			●				●					●		
【ちゃんぽんめん】																																			
豚肩小間切れ	20	25																				●													
にんにく	0.3	0.38																																	
しょうが	0.3	0.38																																	
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				▲																													●
あさり水煮(冷凍)	6	7.5		●																															●
米油	1	1.25																																	●
豚骨ラーメンスープ	12	15				●																													●
とりがらスープの素	3	3.75																																	●
みそ(赤)	1.2	1.5																																	●
塩	0.1	0.13																																	●
白ごしょう	0.02	0.03																																	●
水	146.08	183																																	●
【冷凍みかん】																																			
冷凍みかん	120	120																																	●

●…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)

Aコース 2023年9月21日(木)

Bコース 2023年9月12日(火)

Cコース 2023年9月8日(金)

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)	アレルギー																													
			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	まつたけ	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							●																							
【メンチカツ】																																
メンチカツ(50g)	50	0	▲		▲	●			▲		▲		▲						▲	▲	●	▲		●					▲		●	
メンチカツ(60g)	0	60	▲		▲	●			▲		▲		▲						▲	▲	●	▲		●					▲		●	
米油	5	6																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6																														●
【和風ラタトゥイユ】																																
なす	10	12.5																														
玉ねぎ	30	37.5																														
ズッキーニ	8	10																														
ショルダーベーコン	8	10				▲														▲	▲	●		▲							●	
にんにく	0.3	0.38																														
オリーブ油	1	1.25																														●
トマトダイスカット	15	18.8							▲								▲		▲					▲								●
トマトピューレ	3	3.75																														●
トマトケチャップ	3	3.75																														●
和風だし	0.3	0.38																														●
みそ(赤)	5	6.25																														●
塩	0.5	0.63																														●
三温糖	0.5	0.63																														●
【冬瓜汁】																																
鶏胸小間	12	15																			●											
にんじん	10	12.5																														
とうがん	30	37.5																														
刻み昆布	1	1.25																														●
長ねぎ	5	6.25																														●
塩	0.2	0.25																														●
濃口醤油	5	6.25																														●
清酒	1.5	1.88																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																														●
水	123.3	154																														

●…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)

Aコース 2023年9月22日(金)①

Bコース 2023年8月29日(火)①

Cコース 2023年9月15日(金)①

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	まつたけ	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								●																								
【キムチ丼の具】																																		
豚もも小間切れ	20	25																				●												
豚肩小間切れ	20	25																				●												
しょうが	0.3	0.38																																
にんにく	0.3	0.38																																
米油	1	1.25																															●	
白菜キムチ	20	25				●																											●	
にら	2	2.5																																
玉ねぎ	25	31.3																																
清酒	1.5	1.88																																●
濃口醤油	0.3	0.38				●																												●
三温糖	1.5	1.88																																●
塩	0.05	0.06																																●
酢	0.5	0.63																																●
白ごしょう	0.01	0.01																																●
ごま油	0.6	0.75																																●
【大豆もやしのナムル】																																		
ほうれん草(冷凍)	15	18.8																																●
大豆もやし	25	31.3																																●
にんじん	10	12.5																																
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●																												●

●…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)

Aコース 2023年9月22日(金)②

Bコース 2023年8月29日(火)②

Cコース 2023年9月15日(金)②

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	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期				
【春雨スープ】																																				
鶏胸小間	12	15																		●														●		
緑豆春雨	4	5																																●		
にんじん	12	15																																		
長ねぎ	6	7.5																																		
チンゲン菜	10	12.5																																		
米油	0.8	1																																	●	
中華スープの素	1.5	1.88																		●	●			●				●						●		
とりがらスープの素	2	2.5																		●														●		
塩	0.2	0.25																																	●	
濃口醤油	3	3.75				●																		●											●	
白こしょう	0.02	0.03																																	●	
ごま油	0.5	0.63																																	●	
水	137.98	172																																		
【レモンゼリー】																																				
レモンゼリー	60	60			▲	▲									▲		▲	●				▲	▲	▲					▲						●	

●…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)

Aコース 2023年9月26日(火)

Bコース 2023年9月28日(木)

Cコース 2023年9月6日(水)

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	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期			
【ツイストパン】																																			
ツイストパン(50g)	50	0			▲	●																		●									●		
ツイストパン(70g)	0	70			▲	●																	●										●		
【牛乳】																																			
飲用牛乳	206	206																																	
【さけのバジル焼き】																																			
さけ切身バジルソース漬け(40g)	40	0	▲		▲	▲																												●	
さけ切身バジルソース漬け(50g)	0	50	▲		▲	▲																												●	
【ポテトの洋風煮】																																			
じゃがいも	20	25																																	
カットポテト(ダイス)	30	37.5																																	●
玉ねぎ	30	37.5																																	●
パセリ(乾)	0.05	0.06																																●	
ショルダーベーコン	5	6.25				▲																													●
米油	0.8	1																																	●
塩	0.06	0.08																																	●
白こしょう	0.02	0.03																																	●
薄口醤油	0.8	1				●																													●
コンソメ	0.3	0.38																																	●
水	15	18.8																																	
【カレースープ】																																			
フランクフルト(カット)	12	15				▲																													●
にんじん	15	18.8																																	
キャベツ	18	22.5																																	
玉ねぎ	25	31.3																																	
にんにく	0.2	0.25																																	
米油	0.8	1																																	●
トマトダイスカット	10	12.5																																	●
コンソメ	2	2.5																																	●
カレー粉	2	2.5																																	●
塩	0.5	0.63																																	●
白こしょう	0.01	0.01																																	●
水	85.7	107																																	●

●…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)

Aコース 2023年9月27日(水)

Bコース 2023年9月25日(月)

Cコース 2023年9月28日(木)

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	まつたけ	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							●																							
【さつま芋の天ぷら(卵含む)】																																
さつま芋天ぷら用輪切皮付き(20g)	20	0																													●	
さつま芋天ぷら用輪切皮付き(30g)	0	30																													●	
天ぷら粉	8	10			●	●		▲						▲							▲		▲		▲		▲				●	
薄力粉	2	2.5			▲	●																									●	
塩	0.05	0.06																														●
水	7	9																														●
米油	4	5																														●
【もやしとじゃこの和え物】																																
もやし	20	25																														
にんじん	5	6.25																														
キャベツ	20	25																														
ちりめんじゃこ	3	3.75	▲	▲						▲				▲																		●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
清酒	1.4	1.75																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25																														●
水	2	2.5																														●
【きつねうどん】																																
豚もも小間切れ	10	12.5																				●										
豚肩小間切れ	10	12.5																				●										
小松菜(冷凍)	10	12.5																														●
にんじん	10	12.5																														
味付油揚げ	12	15				●																										●
玉ねぎ	12	15																														
長ねぎ	6	7.5																														
濃口醤油	16	20				●																										●
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	163	204																														
【中>ヨーグルト】																																
ヨーグルト(70g・ヤクルト)	0	70							●																							●

●…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)

Aコース 2023年9月28日(木)

Bコース 2023年8月30日(水)

Cコース 2023年9月11日(月)

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	まつたけ	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																																			
【豚肉の竜田おろしぼん酢がけ】																																					
豚もも肉竜田揚げ(40g)	40	0	▲		▲	●		▲	▲		▲		▲	▲				▲	▲	▲	●	▲		●		▲		▲	▲				●				
豚もも肉竜田揚げ(50g)	0	50	▲		▲	●		▲	▲		▲		▲	▲				▲	▲	▲	●	▲		●		▲		▲	▲				●				
米油	4	5																																		●	
大根	10	12.5																																			
ぼん酢しょうゆ	7	8.75				●																		●												●	
本みりん	0.5	0.6																																		●	
濃口醤油	1	1.25				●																		●												●	
水	2.5	3.1																																			
【かぼちゃのそぼろ煮】																																					
鶏むねひき肉	10	12.5																																			
かぼちゃ(カット)	50	62.5																																			●
本みりん	2	2.5																																		●	
三温糖	1.5	1.88																																			●
清酒	0.8	1																																		●	
濃口醤油	2	2.5				●																		●												●	
水	20	25																																			
【玉ねぎのみそ汁】																																					
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●													●
玉ねぎ	20	25																																			
長ねぎ	5	6.25																																			
小松菜(冷凍)	10	12.5																																			●
みそ(白)	5	6.25																						●													●
みそ(けいわ)	4	5																						●													●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																																	●
水	110	138																																			

●…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)

Aコース 2023年9月29日(金)

Bコース 2023年9月26日(火)

Cコース 2023年9月22日(金)

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	まつたけ	やまいも	ホウレンソウ	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							●																											
【さんまの蒲焼き】																																				
さんま開き澱粉付き(40g)	40	0	▲			▲				▲			▲	▲											▲								●			
さんま開き澱粉付き(50g)	0	50	▲			▲				▲			▲	▲											▲								●			
米油	4	5																																●		
上白糖	2	2.4																																●		
濃口醤油	3	3.6				●																			●									●		
本みりん	2	2.4																																●		
清酒	2	2.4																																●		
水	2	2.4																																		
【小松菜のごま和え】																																				
小松菜	10	12.5																																		
もやし	35	43.8																																		
にんじん	10	12.5																																		
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●										●	
練りごま	2	2.5																																●		
ごま(白・すり)	1	1.25																																	●	
三温糖	1	1.25																																	●	
本みりん	1.4	1.75																																	●	
水	3	3.75																																		
【すすき汁】																																				
鶏胸小間	10	12.5																																		
にんじん	10	12.5																																		
長ねぎ	8	10																																		
えのきたけ(カット)	6	7.5																																		
干椎茸	0.4	0.5																																		
そうめん(温麺)	8	10				●	▲																													
薄口醤油	5	6.25				●																			●											●
塩	0.3	0.38																																		●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																		●
水	128.3	160																																		
【お月見大福】																																				
お月見大福	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)