

詳細献立表(B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(Bコース)

Aコース 2023年9月5日(火)

Bコース 2023年9月7日(木)

Cコース 2023年9月27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			
【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																																	
【フランクフルトマスタードソースがけ】																																			
フランクフルト(40g)	40	0				▲														▲	▲	●		▲										●	
フランクフルト(50g)	0	50				▲														▲	▲	●		▲										●	
玉ねぎ	3	4																																	
粒入りマスタード	2.5	3.1				●													●			●		●										●	
濃口醤油	0.5	0.6				●																	●											●	
上白糖	0.3	0.38																																	●
酢	0.5	0.6																																	●
塩	0.1	0.12																																	●
オリーブ油	0.5	0.6																																	●
水	2	2.5																																	●
【フルーツ白玉】																																			
春夏冬だんご	25	31.3				▲																		▲											●
パインアップル(レトルト)	20	25																																	●
みかん(レトルト)	10	12.5																																	●
ダイゼリー(シャインマスカット)	15	18.8				▲																													●
ダイゼリー(ピオーネ)	10	12.5				▲																													●
【具だくさんスープ】																																			
鶏胸小間	15	18.8																																	
キャベツ	25	31.3																																	
にんじん	10	12.5																																	
玉ねぎ	15	18.8																																	
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																	●
米油	0.8	1																																	●
塩	0.4	0.5																																	●
濃口醤油	1	1.25				●																	●												●
白こしょう	0.01	0.01																																	●
コンソメ	2.5	3.13																																	●
水	110.29	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(B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(B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)

詳細献立表(B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)

