詳細献立表（Cコース）

Aコース　2023年7月7日（金）
Bコース　2023年7月5日（水）
Cコース　2023年7月3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							●																						
【七夕コロッケ】																															
星型コロッケ（50g）	50	0	▲		▲	●			▲		▲		▲							▲	▲	●	▲		●				▲		●	
星型コロッケ（60g）	0	60	▲		▲	●			▲		▲		▲							▲	▲	●	▲		●				▲		●	
米油	5	6																													●
中濃ソース(ボトル)	5	6																													●
【ズッキーニのソテー】																															
豚肩小間切れ	12	15																				●									
ズッキーニ	20	25																													
にんじん	10	12.5																													
もやし	10	12.5																													
玉ねぎ	8	10																													
しょうが	0.3	0.38																													
米油	0.5	0.63																													●
濃口醤油	1	1.25				●																		●							●
中華スープの素	0.5	0.63																			●	●		●				●			●
塩	0.13	0.16																													●
白こしょう	0.02	0.03																													●
【七夕汁】																															
にんじん	8	10																													
長ねぎ	8	10																													
鶏胸小間	12	15																			●										
オクラ	8	10																													
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																													
【七夕ゼリー】																															
七夕ゼリー	38	38			▲	▲			▲						▲	▲	▲	▲	▲				▲		▲				▲	▲	●	

●…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（Cコース）

Aコース　2023年7月3日（月）
Bコース　2023年7月7日（金）
Cコース　2023年7月4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							●																						
【モウカの生姜だれがけ】																															
冷凍モウカ切身塩分入り(40g)	40	0				▲							▲	▲											▲						●	
冷凍モウカ切身塩分入り(50g)	0	50				▲							▲	▲											▲						●	
しょうが	0.3	0.36																													
本みりん	3.75	4.5																													●
濃口醤油	3	3.6				●																			●						●
清酒	1	1.2																													●
じゃがいも澱粉	0.5	0.6																													●
水	2.8	3.36																													
【かみかみサラダ】																															
切干大根	5	6.25																													●
きゅうり	20	25																													
にんじん	10	12.5																													
ドレッシング(和風)	5	6.25																													●
【かぼちゃのみそ汁】																															
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●						●
かぼちゃ(カット)	25	31.3																													●
玉ねぎ	20	25																													
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●						●
みそ（けいわ）	10.5	13.1																							●						●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																											●
水	117	146																													
【ブルーベリータルト】																															
ブルーベリータルト	25	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（Cコース）

Aコース　2023年7月11日（火）
Bコース　2023年7月6日（木）
Cコース　2023年7月5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
【食パン】																															
食パン(50g)	50	0			▲	●			●															●				▲			●
食パン(70g)	0	70			▲	●			●															●				▲			●
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206							●																						
【豆腐ハンバーグデミグラスソースがけ】																															
豆腐ハンバーグ(50g)	50	0			▲	▲			▲												●	●		●						●	
豆腐ハンバーグ(60g)	0	60			▲	▲			▲												●	●		●						●	
マッシュルーム水煮みじん切り	4	5																													●
デミグラスソース	2.5	3.13	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲				▲			▲		▲	▲	●	▲	▲	▲				▲	▲	▲		●
トマトケチャップ	2.5	3.13																													●
中濃ソース	2	2.5																													●
上白糖	1.25	1.56																													●
水	5	6																													
【洋風にんじんしりしり】																															
にんじん	40	50																													
マグロ油漬	15	18.8																						●							●
オリーブ油	1	1.25																													●
塩	0.2	0.25																													●
コンソメ	0.2	0.25																													●
【うずらの卵とトマトのスープ】																															
鶏胸小間	8	10																			●										
うずらの卵	20	25			●																										●
にんじん	10	12.5																													
玉ねぎ	20	25																													
にんにく	0.5	0.63																													
オリーブ油	0.5	0.63																													●
トマトダイスカット	15	18.8							▲						▲			▲	▲					▲							●
トマトケチャップ	3	3.75																													●
コンソメ	3	3.75																													●
塩	0.6	0.75																													●
白こしょう	0.02	0.03																													●
水	96	120																													
【いちごジャム】																															
いちごジャム（15g）	15	15																												●	

●…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（Cコース）

Aコース　2023年7月12日（水）
Bコース　2023年7月18日（火）
Cコース　2023年7月6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							●																								
【あじフリッター】																																	
あじフリッター（20g）	40	40	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲					▲					▲				▲		●		
米油	4	4																														●	
【ほうれん草のおひたし】																																	
ほうれんそう	20	25																															
キャベツ	20	25																															
にんじん	10	12.5																															
濃口醤油	3	3.75				●																		●								●	
清酒	1.4	1.75																														●	
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●	
水	2	2.5																															
【京風うどん】																																	
豚肩小間切れ	15	18.8																				●											
にんじん	10	12.5																															
大根	10	12.5																															
長ねぎ	8	10																															
カットわかめ(外国産)	0.7	0.88																														●	
かまぼこ(冷凍)	10	12.5	▲	▲	▲	▲																	▲	▲								●	
油揚げ(スライス)	5	6.25																						●								●	
薄口醤油	8	10				●																		●								●	
三温糖	1	1.25																														●	
清酒	1.2	1.5																														●	
塩	0.7	0.88																														●	
だしパック(鰹・鯖)	2.5	3.13												●																		●	
昆布だしパック	0.4	0.5																														●	
水	168	210																															

●…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（Cコース）

Aコース　2023年7月14日（金）
Bコース　2023年7月12日（水）
Cコース　2023年7月7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							●																							
【いかナゲット】																																
いかナゲット(20g)	40	40	▲		▲	●			▲		●		▲	▲						▲	▲	●			●				▲		●	
【こんにゃくサラダ】																																
こんにゃく(サラダこんにゃく)	15	18.8																														●
にんじん	10	12.5																														
ブロッコリー(冷凍)	20	25																														●
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																														●
【夏野菜カレー】																																
豚もも小間切れ	20	25																				●										
じゃがいも	20	25																														
玉ねぎ	20	25																														
にんじん	5	6.25																														
なす	10	12.5																														
ピーマン	8	10																														
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																														●
中濃ソース	1	1.25																														●
トマトケチャップ	3	3.75																														●
トマトダイスカット	2.5	3.13							▲						▲			▲	▲						▲							●
カレーフレーク(甘口)	14	17.5				●			●								●		●			●			●							●
カレーフレーク(Fe)	5	6.25				●															●				●							●
スキムミルク	3	3.75							●																							●
ミルクカルシウム	2	2.5							●																							●
米油	1	1.25																														●
にんにく	0.5	0.63																														
ガラムマサラ	0.05	0.06																														●
水	71.75	89.7																														

●…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（Cコース）

Aコース　2023年7月13日（木）
Bコース　2023年7月19日（水）
Cコース　2023年7月10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							●																							
【豚肉の黒酢あんかけ】																																
豚もも肉角切り竜田揚げ	55	68.8	▲		▲	●		▲	▲		▲		▲	▲					▲	▲	▲	●	▲		●		▲		▲	▲	●	
米油	6	7																														●
玉ねぎ	10	12.5																														●
塩	0.5	0.63																														●
三温糖	2	2.5																														●
黒酢	0.9	1.13																													●	
本みりん	0.8	1																														●
濃口醤油	0.5	0.63				●																			●							●
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																														●
水	6	7.5																														
【きゅうりのサラダ】																																
キャベツ	15	18.8																														
にんじん	15	18.8																														
きゅうり	15	18.8																														
ドレッシング(中華)	5	6.25				●													●		●				●				●			●
【キムチのピリ辛みそ汁】																																
えのきたけ(カット)	8	10																														●
にんじん	5	6.25																														
大根	15	18.8																														
じゃがいも	10	12.5																														
生揚げ(カット・サイコロ型)	10	12.5																							●							●
白菜キムチ	10	12.5				●								●					●						●							●
小松菜(冷凍)	10	12.5																														●
みそ(けいわ)	9	11.3																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	117	146																														

●…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（Cコース）

Aコース　2023年7月5日（水）
Bコース　2023年7月4日（火）
Cコース　2023年7月11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
【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							●																							
【たこ焼き】																																
たこ焼き（35g）	35	70				●																		●						●		
【寒天ともやしのごま和え】																																
もやし	15	18.8																														
きゅうり	15	18.8																														
にんじん	8	10																														
サラダ用寒天	0.7	0.88																													●	
ごま(白・いり)	0.5	0.63																											●		●	
ごま（白・すり）	0.5	0.63																											●		●	
濃口醤油	3	3.75				●																		●							●	
上白糖	2	2.5																													●	
清酒	1	1.25																													●	
水	2	2.5																														
【五目うどん】																																
豚肩小間切れ	22	27.5																				●										
にんじん	10	12.5																														
長ねぎ	8	10																														
だいこん	15	18.8																														
小松菜(冷凍)	7	9																													●	
生揚げ(カット・サイコロ型)	20	25																						●							●	
しょうが	0.4	0.5																														
濃口醤油	8.5	10.6				●																		●							●	
清酒	1	1.25																													●	
本みりん	0.5	0.63																													●	
塩	0.4	0.5																													●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																	●	
水	131	164																														

●…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（Cコース）

Aコース　2023年7月4日（火）
Bコース　2023年7月13日（木）
Cコース　2023年7月12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
【コッペパン】																																
コッペパン(50g)	50	0			▲	●			●															●				▲			●	
コッペパン(70g)	0	70			▲	●			●															●				▲			●	
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【チキンシュニッツェル】																																
チキンカツ(40g)	40	0	▲	▲	▲	●			▲												●			●						●		
チキンカツ(60g)	0	60	▲	▲	▲	●			▲												●			●						●		
米油	4	6																														●
トマトピューレ	3	3.75																														●
トマトダイスカット	2	2.5							▲						▲			▲	▲					▲								●
三温糖	1.3	1.63																														●
コンソメ	0.3	0.38																														●
赤ワイン	1	1.25																														●
塩	0.2	0.25																														●
水	2.5	3.13																														
【マッシュポテト】																																
じゃがいも(カット)	50	62.5																														●
ホールコーン(冷凍)	12	15																														●
塩	0.3	0.38																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	0.4	0.5																														●
水	1	1.25																														
【コンソメスープ】																																
ショルダーベーコン	8	10				▲														▲	▲	●		▲								●
キャベツ	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	15	18.8																														
パセリ(乾)	0.2	0.25																														●
コンソメ	2.5	3.13																														●
白ワイン	2	2.5																														●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
米油	0.8	1																														●
水	124.6	156																														

●…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（Cコース）

Aコース　2023年7月19日（水）
Bコース　2023年7月10日（月）
Cコース　2023年7月13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							●																						
【ポークしゅうまい】																															
ポークしゅうまい(18g)	36	0	▲	▲		●					▲		▲				▲		▲	▲	●	●	▲		●				▲		●	
ポークしゅうまい(26g)	0	52	▲	▲		●					▲		▲				▲		▲	▲	●	●	▲		●				▲		●	
【キャベツのごまじょうゆ和え】																															
キャベツ	20	25																													
もやし	15	18.8																													
冷凍さやいんげん(カット)	10	12.5																													●
にんじん	8	10																													
ごま(白・いり)	0.8	1																											●		●
ごま(白・すり)	0.8	1																											●		●
清酒	0.5	0.63																													●
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●							●
【塩ラーメン】																															
豚肩小間切れ	22	27.5																				●									
米油	1	1.25																													●
にんにく	0.2	0.25																													
しょうが	0.2	0.25																													
なると(冷凍)	10	12.5																													●
ホールコーン(冷凍)	15	18.8																													●
チンゲン菜	18	22.5																													
にんじん	8	10																													
長ねぎ	8	10																													
とりがらスープの素	5	6.25																			●										●
中華スープの素	1.5	1.88																			●	●			●				●		●
濃口醤油	2	2.5				●																			●						●
塩	1.5	1.88																													●
白こしょう	0.02	0.03																													●
水	137.7	172																													

●…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（Cコース）

Aコース　2023年7月6日（木）
Bコース　2023年7月11日（火）
Cコース　2023年7月14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							●																						
【鶏肉とかぼちゃの香味和え】																															
鶏胸角切り下味澱粉付き	40	50	▲		▲	▲			▲												●									●	
かぼちゃ(カット)	35	43.8																													●
米油	8	9																													●
レモン果汁	0.5	0.63													▲																●
濃口醤油	3.5	4.38				●																			●						●
三温糖	2.5	3.13																													●
本みりん	1.5	1.88																													●
水	8	10																													
【コーンと大根のサラダ】																															
大根	30	37.5																													
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																													●
チンゲン菜	15	18.8																													
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●													●						●						●
【冬瓜のみそ汁】																															
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●						●
豚肩小間切れ	10	12.5																				●									
とうがん	25	31.3																													
玉ねぎ	20	25																													
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●						●
みそ（けいわ）	9	11.3																							●						●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																	●
水	117	146																													

●…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（Cコース）

Aコース　2023年7月10日（月）
Bコース　2023年7月14日（金）
Cコース　2023年7月18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							●																							
【さばのみそだれがけ】																																
さば切り身(40g)	40	0											▲	●																	●	
さば切り身(50g)	0	50											▲	●																	●	
みそ(赤)	3	3.6																							●							●
上白糖	1.8	2.2																														●
本みりん	1	1.2																														●
水	5	6																														
じゃがいも澱粉	0.5	0.6																														●
【しらたきの炒り煮】																																
豚肩小間切れ	10	12.5																				●										
白滝(カット)	20	25																														●
にんじん	8	10																														
もやし	10	12.5																														
むき枝豆(冷凍)	15	18.8																							●							●
米油	0.7	0.88																														●
上白糖	1	1.25																														●
濃口醤油	0.7	0.88				●																			●							●
清酒	0.5	0.63																														●
オイスターソース	0.3	0.38																														●
塩	0.2	0.25																														●
ごま油	0.4	0.5																											●			●
【お吸い物】																																
鶏胸小間	25	31.3																			●											
かまぼこ(チルド・千切り)	10	12.5				▲																			▲							●
にんじん	15	18.8																														
大根	15	18.8																														
ごぼう(ささがき)	10	12.5																													●	
塩	0.3	0.38																														●
薄口醤油	5	6.25				●																			●							●
本みりん	2	2.5																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	120.7	151																														

●…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（Cコース）

Aコース　2023年7月18日（火）
Bコース　2023年7月3日（月）
Cコース　2023年7月19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							●																							
【フィッシュフィレ】																																
冷凍フィッシュフィレ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲										▲				▲		●	
冷凍フィッシュフィレ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲										▲				▲		●	
米油	4	5																													●
中濃ソース(ボトル)	5	5																													●
【野菜と大豆のトマト煮】																																
フランクフルト(カット)	8	10				▲														▲	▲	●		▲							●
玉ねぎ	15	18.8																														
ピーマン	6	7.5																														
なす	8	10																														
ゆで大豆(冷凍)	8	10																						●							●
トマトダイスカット	18	22.5							▲						▲			▲	▲					▲							●
にんにく	0.5	0.63																														
オリーブ油	0.3	0.38																													●
トマトケチャップ	8	10																													●
コンソメ	0.3	0.38																													●
白こしょう	0.01	0.01																													●
塩	0.2	0.25																													●
三温糖	0.3	0.38																													●
水	2	2.5																														
【スコッチブロス】																																
鶏胸小間	8	10																			●											
玉ねぎ	10	12.5																														
キャベツ	12	15																														
じゃがいも	10	12.5																														
にんじん	8	10																														
押麦	3	3.75																													●	
米油	0.6	0.75																														●
コンソメ	2	2.5																														●
白ワイン	1	1.25																														●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	134.98	169																														

●…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（Cコース）

Aコース　2023年7月20日（木）
Bコース　2023年7月20日（木）
Cコース　2023年7月20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
【ごはん】																															
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206							●																						
【プルコギ】																															
豚もも小間切れ	20	25																				●									
豚肩小間切れ	40	50																				●									
米油	1	1.25																													●
にんにく	0.5	0.63																													
しょうが	0.7	0.88																													
玉ねぎ	40	50																													
にら	5	6.25																													
もやし	15	18.8																													
塩	0.2	0.25																													●
白こしょう	0.02	0.03																													●
みそ（けいわ）	0.2	0.25																						●							●
濃口醤油	4	5				●																		●							●
上白糖	1.5	1.88																													●
【大根のナムル】																															
ほうれんそう	25	31.3																													
大根	20	25																													
にんじん	5	6.25																													
ドレッシング（ナムル）	5	6.25				●															●	●			●				●			●
【わかめスープ】																															
鶏胸小間	10	12.5																			●										
米油	0.8	1																													●
カットわかめ(外国産)	0.8	1																													●
長ねぎ	10	12.5																													
にんじん	8	10																													
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●							●
中華スープの素	1.5	1.88																			●	●		●				●			●
ごま油	0.8	1																										●			●
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●							●
白こしょう	0.02	0.03																													●
塩	0.22	0.28																													●
ごま(白・いり)	0.8	1																										●			●
水	128.5	161																													

●…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）