

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2024年2月2日(金)
 Bコース 2024年2月6日(火)
 Cコース 2024年2月16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	後期				
【ごはん】																																				
白飯	65	100				▲															▲	▲		▲											●	
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【レバーとポテトのオーロラソース和え】																																				
豚レバー下味澱粉付(1×1×2cm)	35	43.8	▲		▲	●			▲													●		●											●	
冷凍カットポテト(ダイス)	30	37.5																																	●	
米油	6.5	8.13																																	●	
トマトケチャップ	14.5	18.1																																	●	
中濃ソース	5	6.25																																	●	
上白糖	3.75	4.69																																	●	
水	3.75	4.69																																		
【麥わり和え】																																				
もやし	25	31.3																																		
にんじん	10	12.5																																		
きゅうり	5	6.25																																		
生ちくわ(冷凍)	10	12.5	▲																																	●
濃口醤油	2.5	3.13				●																	●													●
レモン果汁	2	2.5																																		●
三温糖	1	1.25																																		●
水	2	2.5																																		
【大根のみそ汁】																																				
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																					●													●
大根	20	25																																		
長ねぎ	8	10																																		
油揚げ(スライス)	4	5																					●													●
みそ(赤)	4	5																					●													●
みそ(けいわ)	4	5																					●													●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲																									●
水	123	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 2024年2月14日(水)
 Bコース 2024年2月26日(月)
 Cコース 2024年2月22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	後期				
【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							●																											
【鶏肉の中華風焼き】																																				
鶏胸切り身(50g)	50	0																			●															
鶏胸切り身(60g)	0	60																			●															
塩	0.18	0.22																																		●
清酒	1	1.2																																		●
しょうが	0.2	0.25																																		
本みりん	3.75	4.69																																		
濃口醤油	2	2.5				●																		●												●
清酒	2.25	2.81																																		●
にんにく	0.5	0.62																																		
じゃがいも澱粉	0.3	0.37																																		●
水	3	3.75																																		
【切干大根のナムル】																																				
切干大根	4	5																																		●
ほうれんそう	15	18.8																																		
にんじん	8	10																																		
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●																●		●											●	
【みそコーンラーメン】																																				
豚肩小間切れ	20	25																																		
もやし	12	15																																		
キャベツ	15	18.8																																		
にんじん	5	6.25																																		
長ねぎ	10	12.5																																		
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																		●
しょうが	0.4	0.5																																		
にんにく	0.2	0.25																																		
米油	1	1.25																																		
みそ(赤)	8	10																																		
みそ(けいわ)	7	8.75																																		
濃口醤油	1.3	1.63				●																														
中華スープの素	1.1	1.38																																		
ごま油	0.8	1																																		
白こしょう	0.02	0.03																																		
とりがらスープの素	3	3.75																																		
水	135.18	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(Aコース)

Aコース 2024年2月15日(木)
 Bコース 2024年2月14日(水)
 Cコース 2024年2月13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	後期						
【ごはん】																																						
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲						▲				●			
【牛乳】																																						
飲用牛乳	206	206							●																													
【とんかつ】																																						
とんかつ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲																										●			
とんかつ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲																										●			
米油	4	5																																		●		
中濃ソース(ボトル)	5	6																																		●		
【ひじきの煮物】																																						
芽ひじき	1.5	1.88																																		●		
にんじん	10	12.5																																				
鶏胸小間	10	12.5																			●																	
むぎ枝豆(冷凍)	3	3.75																																		●		
米油	0.8	1																																			●	
三温糖	2	2.5																																			●	
清酒	0.8	1																																			●	
濃口醤油	3.5	4.38				●																															●	
水	10	12.5																																				
【厚揚げとじゃがいものみそ汁】																																						
にんじん	5	6.25																																				
小松菜(冷凍)	10	12.5																																				●
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																																			●	
長ねぎ	8	10																																				
生揚げ(カット)	25	31.3																																				●
みそ(赤)	8	10																																				●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																			●																●	
水	112	140																																				●

●…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 2024年2月16日(金)

Bコース 2024年2月27日(火)

Cコース 2024年2月20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	キャノーパフ	ごま	アーモンド	月	後期					
【ごはん】																																					
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲							▲		●			
【牛乳】																																					
飲用牛乳	206	206								●																											
【にらまんじゅう】																																					
にらまんじゅう(25g)	50	50	▲	▲	▲	●				▲										▲	▲	●	▲		●							▲		●			
【春雨サラダ】																																					
緑豆春雨	4	5																																	●		
もやし	20	25																																			
小松菜	10	12.5																																			
にんじん	8	10																																			
ごま油	0.3	0.38																																		●	
濃口醤油	2.2	2.75																																		●	
三温糖	3	3.75																																		●	
酢	1.5	1.88																																		●	
塩	0.1	0.13																																			●
【卵入りクッパ】																																					
豚もも千切り	20	25																																			
にんじん	10	12.5																																			
にら	3	3.75																																			
長ねぎ	8	10																																			
カットわかめ(外国産)	0.8	1																																			●
液卵(冷凍)	15	18.8				●																															●
ごま油	0.8	1																																			●
にんにく	0.1	0.13																																			●
中華スープの素	1	1.25																																			●
濃口醤油	2.3	2.88																																			●
塩	0.3	0.38																																			●
白ごしょう	0.02	0.03																																			●
ごま(白・いり)	0.5	0.63																																			●
水	128.18	160																																			

●…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 2024年2月19日(月)
 Bコース 2024年2月29日(木)
 Cコース 2024年2月26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	キヌアザ	ごま	アーモンド	月	後期		
【ごはん】																																		
白飯	65	100				▲																		▲						▲				●
【牛乳】																																		
飲用牛乳	206	206																																
【ゼリーフライ(卵含む)】																																		
冷凍マッシュポテト	21.6	27																																
おからパウダー	3.6	4.5																						●										
水	18	22.5																																
にんじん	3	3.75																																
玉ねぎ	3.5	4.38																																
長ねぎ	2.5	3.13																																
液卵(冷凍)	2.3	2.88																																
薄力粉	2.9	3.63				▲																												
パン粉(乾燥)	0.25	0.31																																
米油	0.5	0.63																							▲									
白ごしょう	0.01	0.01																																
塩	0.1	0.13																																
米油	5	6.25																																
ウスターソース	6	7.5																																
中濃ソース	6	7.5																																
水	1.2	1.5																																
【しめじとねぎのごまじょうゆ炒め】																																		
豚もも小間切れ	15	18.8																																
しめじ(カット)	10	12.5																																
長ねぎ	40	50																																
にんじん	5	6.25																																
ごま油	0.8	1																																
本みりん	1.5	1.88																																
濃口醤油	1.2	1.5																																
ごま(白・いり)	1	1.25																																
和風だし	0.15	0.19																																
【煮汁】																																		
刻み大豆	8	10																																
半蛋	8	10																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																																
油揚げ(スライス)	2	2.5																																
にんじん	4	5																																
長ねぎ	8	10																																
かぼちゃ(カット)	15	18.8																																
みそ(白)	8	10																																
煮干しパック	2	2.5																																
水	115	144	▲	▲							▲																							

●…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 2024年2月20日(火)
 Bコース 2024年2月22日(木)
 Cコース 2024年2月7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	後期				
【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							●																											
【ポークチャップ】																																				
豚もも小間切れ	30	37.5																				●														
豚肩小間切れ	25	31.3																				●														
玉ねぎ	25	31.3																																		
米油	1	1.25																																	●	
三温糖	1.2	1.5																																	●	
トマトケチャップ	14.4	18																																	●	
ウスターソース	4.8	6																																	●	
白ワイン	1	1.25																																	●	
塩	0.1	0.13																																	●	
白こしょう	0.01	0.01																																	●	
じゃがいも澱粉	0.6	0.75																																	●	
水	3.2	4																																		
【フライドポテト】																																				
冷凍カットポテト(ストレート)	70	87.5																																	●	
米油	7	8.75																																	●	
塩	0.2	0.25																																	●	
白こしょう	0.01	0.01																																	●	
コンソメ	0.3	0.38																																	●	
【野菜スープ】																																				
鶏胸小間	15	18.8																			●															
キャベツ	20	25																																		
にんじん	5	6.25																																		
玉ねぎ	20	25																																		
米油	0.8	1																																	●	
塩	0.5	0.63																																	●	
白こしょう	0.02	0.03																																	●	
コンソメ	3	3.75																																	●	
水	125.68	157																																		

●…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 2024年2月21日(水)
 Bコース 2024年2月5日(月)
 Cコース 2024年2月15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	後期	
【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							●																								
【魚と野菜のメンチカツ】																																	
魚と野菜のメンチカツ(40g)	40	0	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲					▲		▲	▲	●	▲	▲		●		▲		▲		●	
魚と野菜のメンチカツ(50g)	0	50	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲				▲		▲	▲	●	▲	▲		●		▲		▲		●		
米油	4	5																															●
中濃ソース(ボトル)	5	6																															●
【もやしのごま和え】																																	
もやし	20	25																															
にんじん	10	12.5																															
キャベツ	15	18.8																															
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	1.9	2.38																															●
清酒	1	1.25																															●
水	2	2.5																															
【おかめうどん】																																	
豚肩小間切れ	20	25																				●											
小松菜	8	10																															
にんじん	8	10																															
干椎茸	0.3	0.38																															●
玉ねぎ	20	25																															
長ねぎ	5	6.25																															
なると(冷凍)	6	7.5																															●
油揚げ(スライス)	4	5																								●							●
濃口醤油	11.5	14.4				●																			●								●
本みりん	0.8	1																															●
塩	0.2	0.25																															●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																				●											●
じゃがいも澱粉	3	3.75																															●
水	141.2	177																															

●…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 2024年2月22日(木)
 Bコース 2024年2月7日(水)
 Cコース 2024年2月2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	後期					
【ごはん】																																					
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲									●			
【牛乳】																																					
飲用牛乳	206	206							●																												
【いかなゲット】																																					
いかなゲット(30g)	30	0	▲	▲	▲	●			▲		●		▲									▲		●								▲		●			
いかなゲット(20g)	0	40	▲	▲	▲	●			▲		●		▲									▲		●									▲		●		
【にらの和え物】																																					
もやし	25	31.3																																			
キャベツ	10	12.5																																			
にら	3	3.75																																			
にんじん	10	12.5																																			
ドレッシング(香味塩)	5	6.25				●																		●												●	
【チキンカレー】																																					
鶏胸小間	25	31.3																																			
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																																			
玉ねぎ	25	31.3																																			
にんじん	15	18.8																																			
にんにく	0.5	0.63																																			
中濃ソース	1	1.25																																			
米油	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)	12	15				●									●			●																			
カレーフレーク(Fe)	8	10				●																															
ミルクカルシウム	1.5	1.88																																			
スキムミルク	2.5	3.13																																			
水	83	104																																			

●…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 2024年2月27日(火)

Bコース 2024年2月8日(木)

Cコース 2024年2月28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	後期					
【メロンパン(乳不使用)】																																					
メロンパン(乳不使用)(30g)	30	0			▲	●			▲															●							▲					●	
メロンパン(乳不使用)(50g)	0	50			▲	●			▲															●							▲					●	
【牛乳】																																					
飲用牛乳	206	206							●																												
【鶏肉のマスタードソースがけ】																																					
鶏胸切り身(50g)	50	0																			●																
鶏胸切り身(60g)	0	60																			●																
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	0.37																																			
酢	0.5	0.6																																			
塩	0.1	0.12																																			
オリーブオイル	0.5	0.6																																			
水	2	2.5																																			
【スパゲティナポリタン】																																					
ハーフスパゲッティ	16	20				●																															
豚ひき肉	15	18.8																				●															
玉ねぎ	20	25																																			
にんにく	0.2	0.25																																			
ピーマン	2	2.5																																			
トマトケチャップ	12	15																																			
コンソメ	0.25	0.31																																			
トマトピューレ	3	3.75																																			
ウスターソース	1	1.25																																			
パプリカパウダー	0.1	0.13																																			
上白糖	0.5	0.63																																			
塩	0.1	0.13																																			
白こしょう	0.02	0.03																																			
米油	0.5	0.63																																			
【白菜スープ】																																					
はくさい	25	31.3																																			
にんじん	15	18.8																																			
長ねぎ	8	10																																			
オリーブオイル	0.6	0.75																																			
濃口醤油	3	3.75				●																															
塩	0.45	0.56																																			
白こしょう	0.02	0.03																																			
コンソメ	3	3.75																																			
水	134.93	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(Aコース)

Aコース 2024年2月28日(水)

Bコース 2024年2月19日(月)

Cコース 2024年2月29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	後期					
【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							●																												
【春巻き】																																					
肉春巻き(35g)	35	0	▲			●			▲													●														●	
肉春巻き(50g)	0	50	▲			●			▲													●														●	
米油	3.5	5																																		●	
【大根サラダ】																																					
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																		●	
大根	25	31.3																																		●	
にんじん	10	12.5																																		●	
ドレッシング(ごま)	5	6.25																																		●	
【タンメン】																																					
豚肩小間切れ	15	18.8																				●															
米油	0.5	0.63																																		●	
にんにく	0.2	0.25																																		●	
しょうが	0.2	0.25																																		●	
なると(冷凍)	5	6.25																																		●	
キャベツ	15	18.8																																			
もやし	15	18.8																																			
にんじん	5	6.25																																			
長ねぎ	3	3.75																																			
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																																		●	
白ごしょう	0.02	0.03																																		●	
水	161.08	201																																		●	

●…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)

