

# 詳細献立表(Cコース)

Aコース 2024年1月29日(月)  
 Bコース 2024年1月24日(水)  
 Cコース 2024年1月9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							●																								
【メンチカツ甘辛ソース】																																	
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	5	6																															●
トマトケチャップ	2.5	3.1																															●
清酒	1	1.25																															●
上白糖	1	1.25																															●
濃口醤油	1	1.25				●																			●								●
水	2.5	3.1																															●
【野菜のうま煮】																																	
豚肩小間切れ	15	18.8																				●											●
にんじん	12	15																															
はくさい	20	25																															
もやし	25	31.3																															
濃口醤油	1	1.25				●																			●								●
オイスターソース	0.3	0.38																															●
塩	0.2	0.25																															●
白こしょう	0.01	0.01																															●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●							●	
米油	0.8	1																															●
じゃがいも澱粉	0.8	1																															●
【わかめスープ】																																	
カットわかめ(外国産)	1	1.25																															●
長ねぎ	8	10																															
にんじん	12	15																															
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●								●
緑豆春雨	4	5																															●
とりがらスープの素	2	2.5																			●												●
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	0.2	0.25																															●
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)

詳細献立表(Cコース)

- Aコース 2024年1月16日(火)①
- Bコース 2024年1月11日(木)①
- Cコース 2024年1月10日(水)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	後期															
【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							●																																						
【ハンバーグデミグラスソースがけ】																																															
ハンバーグ(50g)	50	0																																													
豚ひき肉	0	39																			●	●			●																						
玉ねぎ	0	18																																													
炒め玉ねぎ(冷凍)	0	7																																													
押し豆腐	0	10.5																							●																						
豆乳	0	4.2																						●																							
にんにく	0	0.2																						●																							
塩	0	0.2																																													
白こしょう	0	0.01																																													
米粉パン粉	0	9.8																																													
ノンエッグマヨネーズ	0	1.7																							●																						
米油	0	0.2																																													
トマトケチャップ	3.5	4.4																																													
デミグラスソース	5	6.25	▲	▲	▲	●		▲	▲					▲																																	
ウスターソース	0.5	0.63																																													
上白糖	0.2	0.25																																													
白こしょう	0.01	0.01																																													
塩	0.1	0.13																																													
水	2	2.5																																													
【ポテトサラダ】																																															
冷凍カットポテト(ダイス)	60	75																																													
にんじん	8	10																																													
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																													
塩	0.2	0.25																																													
白こしょう	0.01	0.01																																													
ノンエッグマヨネーズ	4.5	5.63																							●																						

●…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(Cコース)

Aコース 2024年1月16日(火)②  
 Bコース 2024年1月11日(木)②  
 Cコース 2024年1月10日(水)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	後期																	
【貝だくさんオニオンスープ】																																																	
鶏胸小間	10	12.5																				●																											
玉ねぎ	15	18.8																																															
炒め玉ねぎ(冷凍)	10	12.5																																															
キャベツ	20	25																																															
にんじん	12	15																																															
米油	0.8	1																																															
濃口醤油	0.5	0.63				●																																											●
塩	0.5	0.63																																															●
白ごしょう	0.01	0.01																																															●
コンソメ	2.2	2.75																																															●
水	122.99	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(Cコース)

Aコース 2024年1月10日(水)  
 Bコース 2024年1月9日(火)  
 Cコース 2024年1月11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							●																									
【焼きぎょうざ】																																		
棒ぎょうざ(30g)	30	0	▲	▲		●															●	●			●					▲		●		
棒ぎょうざ(40g)	0	40	▲	▲		●															●	●			●					▲		●		
スプレーオイル(なたね油)	0.5	0.63																																●
【ほうれん草のサラダ】																																		
にんじん	10	12.5																																
ほうれんそう	15	18.8																																
大根	10	12.5																																
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																●
ドレッシング(香味塩)	5	6.25				●																●			●								●	
【広東めん】																																		
豚もも小間切れ	15	18.8																				●												
なると(冷凍)	6	7.5																																●
にんじん	10	12.5																																
干切りきくらげ	0.5	0.63																																●
キャベツ	15	18.8																																
もやし	20	25																																
しょうが	0.4	0.5																																
にんにく	0.4	0.5																																
長ねぎ	8	10																																
米油	0.6	0.75																																●
とりがらスープの素	2	2.5																				●												●
濃口醤油	9.5	11.9				●																			●									●
塩	0.1	0.13																																●
白こしょう	0.01	0.01																																●
ごま油	0.4	0.5																																●
中華スープの素	2	2.5																				●	●		●								●	
じゃがいも澱粉	4	5																																●
水	135.59	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 2024年1月11日(木)  
 Bコース 2024年1月10日(水)  
 Cコース 2024年1月12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	後期			
【ごはん】																																			
白飯	65	100				▲																▲	▲						▲						●
【牛乳】																																			
飲用牛乳	206	206							●																										
【赤魚の塩竜田揚げ】																																			
赤魚塩竜田揚げ(50g)	50	0				▲					▲													▲					▲			●			
赤魚塩竜田揚げ(60g)	0	60	▲			▲					▲													▲				▲				●			
米油	5	6																																●	
【炒めなます】																																			
豚もも小間切れ	12	15																																	
白滝(カット)	8	10																																	●
ごぼう(さがき)	8	10																																	●
にんじん	10	12.5																																	●
れんこん(カット)	8	10																																	●
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																																	●
干椎茸	0.2	0.25																																	●
ごま油	0.8	1																																	●
濃口醤油	2.2	2.75				●																		●											●
三温糖	1.6	2																																	●
酢	1.3	1.63																																	●
水	7	8.75																																	
【白玉雑煮】																																			
白玉団子	30	37.5			▲	▲								▲										▲			▲								●
鶏胸小間	8	10																							●										
にんじん	10	12.5																																	
大根	10	12.5																																	
はくさい	10	12.5																																	
長ねぎ	8	10																																	
かまぼこ(チルド・スライス)	6	7.5				▲																			▲										●
薄口醤油	5	6.25				●																			●										●
清酒	0.8	1																																	●
塩	0.2	0.25																																	●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																	●
水	101.8	127																																	

●…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 2024年1月25日(木)  
 Bコース 2024年1月31日(水)  
 Cコース 2024年1月15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	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期				
【わかめごはん】																																				
わかめごはん	65	100	▲	▲		▲															▲	▲			▲								●			
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【豚肉コロッケ】																																				
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																																●		
【五目きんぴら】																																				
豚もも小間切れ	8	10																				●														
にんじん	10	12.5																																		
さつま揚げ(冷凍)	8	10	▲	▲																															●	
ごぼう(千切り・金平用)	15	18.8																																	●	
こんにゃく(突きこんにゃく)	6	7.5																																	●	
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																						●											●	
ごま油	0.8	1																																	●	
三温糖	1	1.25																																	●	
清酒	0.5	0.63																																	●	
濃口醤油	2	2.5				●																		●											●	
水	8	10																																		
【ごま香るみそ汁】																																				
じゃがいも	30	37.5																																		
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																						●												●
えのきたけ(カット冷凍)	6	7.5																																	●	
長ねぎ	8	10																																		
小松菜	8	10																																		
みそ(けいわ)	8	10																						●												●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5															●																		●	
ごま(白・すり)	1	1.25																																		●
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)



### 詳細献立表(Cコース)

Aコース 2024年1月30日(火)  
 Bコース 2024年1月18日(木)  
 Cコース 2024年1月17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	パセリ	ごま	アーモンド	月	後期					
【ツイストパン】																																					
ツイストパン(50g)	50	0			▲	●			●																											●	
ツイストパン(70g)	0	70			▲	●			●																											●	
【コーヒー牛乳】																																					
コーヒー牛乳	206	206							●																											●	
【フランクフルトケチャップソースがけ】																																					
フランクフルト(40g)	40	0				▲														▲	▲	●			▲											●	
フランクフルト(50g)	0	50				▲														▲	▲	●			▲										●		
中濃ソース	2	2.5																																	●		
トマトケチャップ	4	5																																	●		
上白糖	1.2	1.5																																	●		
水	2	2.5																																	●		
【マカロニのガーリックソテー】																																					
ショルダーベーコン	10	12.5				▲														▲	▲	●			▲											●	
マカロニ(ツイスト)	8	10				●																														●	
フライドガーリック	0.3	0.38																																		●	
玉ねぎ	30	37.5																																		●	
にんじん	10	12.5																																		●	
パセリ(乾)	0.03	0.04																																	●		
塩	0.1	0.13																																	●		
白こしょう	0.01	0.01																																	●		
コンソメ	1.2	1.5																																	●		
濃口醤油	0.2	0.25				●																													●		
オリーブオイル	0.6	0.75																																	●		
水	1	1.25																																	●		
【コンソメスープ】																																					
鶏胸小間	10	12.5																																		●	
キャベツ	20	25																																		●	
にんじん	12	15																																		●	
玉ねぎ	18	22.5																																		●	
コンソメ	3.5	4.38																																	●		
白ワイン	2	2.5																																	●		
塩	0.4	0.5																																	●		
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 2024年1月17日(水)  
 Bコース 2024年1月29日(月)  
 Cコース 2024年1月18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	キャノーナツ	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							●																									
【きすの天ぷら(卵含む)】																																		
きす開き(20g)	20	0	▲			▲					▲													▲								●		
きす開き(30g)	0	30	▲			▲					▲													▲								●		
薄力粉	6	7.5			▲	●																											●	
天ぷら粉	6.5	8.2			●	●				▲												▲		▲									●	
じゃがいも澱粉	0.6	0.75																															●	
塩	0.05	0.06																																●
水	7	10.5																																
米油	4	5																																●
【もやしの和え物】																																		
小松菜	15	18.8																																
もやし	30	37.5																																
にんじん	5	6.25																																
ドレッシング(和風)	5	6.25																																
【肉ごぼううどん】																																		
豚もも小間切れ	15	18.8																																
豚肩小間切れ	10	12.5																				●												
かまぼこ(冷凍)	6	7.5	▲	▲	▲	▲																	▲		▲								●	
ごぼう(さがぎ)	10	12.5																																●
にんじん	10	12.5																																
大根	15	18.8																																
長ねぎ	8	10																																
しょうが	0.5	0.63																																
油揚げ(スライス)	5	6.25																																
濃口醤油	7	8.75				●																												●
清酒	1.2	1.5																																●
塩	1	1.25																																●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																●
水	144.3	180																																

●…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 2024年1月18日(木)  
Bコース 2024年1月16日(火)  
Cコース 2024年1月19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	キャノーパンプ	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								●																										
【ちくわのから揚げ】																																				
ちくわのから揚げ(30g)	30	60	▲	▲	▲	●																		●										●		
米油	3	6																																	●	
【大根のナムル】																																				
ほうれんそう	20	25																																		
にんじん	10	12.5																																		
大根	20	25																																		
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●															●	●		●											●	
【キムチ鍋】																																				
豚肩小間切れ	15	18.8																																		
豚もも小間切れ	15	18.8																																		
しょうが	0.3	0.38																																		
にんにく	0.4	0.5																																		
白菜キムチ	20	25				●																														●
木綿豆腐(カット)	25	31.3																																		●
はくさい	25	31.3																																		●
長ねぎ	12	15																																		●
もやし	25	31.3																																		●
にら	3	3.75																																		●
濃口醤油	3.5	4.38				●																														●
みそ(赤)	3	3.75																																		●
三温糖	1.2	1.5																																		●
清酒	1.2	1.5																																		●
ごま油	1	1.25																																		●
水	40	50																																		
【マスカットゼリー】																																				
マスカットゼリー	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(Cコース)

Aコース 2024年1月12日(金)

Bコース 2024年1月30日(火)

Cコース 2024年1月22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	後期				
【ごはん】																																				
白飯	65	100				▲															▲	▲		▲										●		
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【鶏肉の甘酢あんかけ】																																				
鶏胸肉下味澱粉付き(50g)	50	0	▲		▲	●			▲												●			●										●		
鶏胸肉下味澱粉付き(60g)	0	60	▲		▲	●			▲												●			●										●		
米油	5	6																																	●	
濃口醤油	2.5	3.1				●																			●										●	
酢	2	2.5																																	●	
上白糖	3	3.8																																	●	
本みりん	1	1.2																																	●	
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																																	●	
水	6.5	8.1																																		
【キャベツの和え物】																																				
キャベツ	20	25																																		
にんじん	8	10																																		
もやし	30	37.5																																		
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																																		
【冬野菜のすまし汁】																																				
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●											●
にんじん	8	10																																		
大根	10	12.5																																		
はくさい	8	10																																		
小松菜	5	6.25																																		
長ねぎ	6	7.5																																		
ちらしかまぼこ(雪だるま)	8	10				▲																														●
塩	0.5	0.63																																		●
薄口醤油	3.5	4.38				●																			●											●
本みりん	2	2.5																																	●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																		●
水	120	150																																		
【りんごヨーグルト】																																				
りんごヨーグルト	80	80							●																											●

●…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 2024年1月9日(火)  
 Bコース 2024年1月17日(水)  
 Cコース 2024年1月23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							●																														
【ぶりの照り焼き】																																							
ぶりの照り焼き(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲											●															
ぶりの照り焼き(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲											●															
【大根とにんじんの煮物】																																							
鶏もも小間切れ	20	25																			●																		
大根	25	31.3																																					
にんじん	15	18.8																																					
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																																					
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●															
三温糖	1.8	2.25																																					
清酒	1	1.25																																					
本みりん	0.8	1																																					
和風だし	0.2	0.25																																					
米油	0.8	1																																					
水	7	8.75																																					
【なめこのみそ汁】																																							
なめこ	8	10																																					
小松菜	10	12.5																																					
玉ねぎ	10	12.5																																					
長ねぎ	8	10																																					
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●															
みそ(白)	4	5																						●															
みそ(けいわ)	4.2	5.25																						●															
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																					
水	106	133																																					
【お魚ふりかけ】																																							
ふりかけ(お魚)	2.8	2.8	▲	▲		●																			●														

●…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 2024年1月23日(火)  
 Bコース 2024年1月25日(木)  
 Cコース 2024年1月24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	セラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	シューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期					
【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							●																												
【胸いっぱいふんわりチキン】																																					
鶏胸切り身(50g)	50	0																																			
鶏胸切り身(60g)	0	60																																			
塩	0.1	0.12																																			
白こしょう	0.02	0.03																																			
上白糖	0.5	0.6																																			
ノンエッグマヨネーズ	4	5																																			
じゃがいも澱粉	7	8.75																																			
米油	5	6																																			
【手作りトマトドレッシングのサラダ】																																					
小松菜	18	22.5																																			
にんじん	5	6.25																																			
大根	30	37.5																																			
トマトピューレ(地場産)	3	3.75																																			
酢	1	1.25																																			
上白糖	0.5	0.63																																			
塩	0.2	0.25																																			
白こしょう	0.01	0.01																																			
米油	0.5	0.63																																			
水	1	1.25																																			
【かぼちゃ豆乳シチュー】																																					
米油	0.8	1																																			
あさり水煮(冷凍)	8	10		●																																	
にんじん	15	18.8																																			
玉ねぎ	25	31.3																																			
蒸しレッドキドニー	10	12.5																																			
豆乳	30	37.5																																			
かぼちゃペースト(地場産)	15	18.8																																			
かぼちゃペースト	5	6.25																																			
ロースト小麦	4	5																																			
塩	0.6	0.75																																			
白こしょう	0.01	0.01																																			
コンソメ	1.5	1.88																																			
水	75.09	93.9																																			

●…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 2024年1月24日(水)  
 Bコース 2024年1月22日(月)  
 Cコース 2024年1月25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								●																								
【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	▲	▲		●					▲					▲		▲	▲	●	●	▲							▲			●		
【ブロッコリーのサラダ】																																		
ブロッコリー	15	18.8																																
キャベツ	18	22.5																																
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●																			●								●	
【マーボーラーメン】																																		
豚ひき肉	15	18.8																				●												
豆腐(冷凍・サイコロ)	30	37.5																							●								●	
にんじん	12	15																																
長ねぎ	10	12.5																																
たけのこ(水煮)	6	7.5																																
玉ねぎ	12	15																																
しょうが	0.3	0.38																																
みそ(赤)	9	11.3																							●									●
中華スープの素	1	1.25																				●	●							●				●
濃口醤油	5	6.25				●																			●									●
米油	0.6	0.75																																●
ごま油	0.4	0.5																																●
上白糖	1.2	1.5																																●
豆板醤	0.2	0.25																																●
じゃがいも澱粉	4	5																																●
水	126.3	158																																●

●…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 2024年1月26日(金)  
 Bコース 2024年1月23日(火)  
 Cコース 2024年1月29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																							月	後期							
			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	ホタテ	ごま	アーモンド		
【麦ごはん】																																		
麦ごはん	65	100				▲															▲	▲						▲		●				
【牛乳】																																		
飲用牛乳	206	206							●																									
【さけの塩焼き】																																		
さけ切身(50g)	50	0				▲						●	▲											▲						●				
さけ切身(60g)	0	60				▲						●	▲											▲						●				
【青菜のおひたし】																																		
小松菜	20	25																																
もやし	20	25																																
にんじん	10	12.5																																
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●							●			
本みりん	1	1.25																													●			
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25																													●			
水	2	2.5																																
【みそけんちん汁】																																		
里芋(カット)	30	37.5																														●		
にんじん	10	12.5																																
大根	15	18.8																																
ごぼう(ささがき)	8	10																															●	
こんにゃく(短冊切り)	6	7.5																															●	
長ねぎ	8	10																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																						●									●	
油揚げ(スライス)	4	5																						●									●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																													●	
みそ(けいわ)	8.5	10.6																							●									●
水	80	100																																
【ぼんかん】																																		
ぼんかん	90	110																																

●…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 2024年1月31日(水)  
 Bコース 2024年1月15日(月)  
 Cコース 2024年1月30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	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								●																									
【きなこ揚げパン(乳不使用)】																																			
乳不使用コッペパン(25g)	25	0			▲	●				▲														●					▲					●	
乳不使用コッペパン(30g)	0	30			▲	●				▲													●					▲						●	
米油	2	3																																●	
国産きな粉	5.4	6.8																					●											●	
グラニュー糖	5	6																																●	
上白糖	3.5	4.4																																	●
【寒天のごま酢和え】																																			
サラダ用寒天	0.5	0.63																																	●
キャベツ	18	22.5																																	●
にんじん	5	6.25																																	●
きゅうり	10	12.5																																	●
濃口醤油	2	2.5				●																	●												●
上白糖	2	2.5																																	●
ごま油	0.2	0.25																																	●
塩	0.07	0.09																																	●
酢	1	1.25																																	●
ごま(白・いり)	0.6	0.75																																	●
【かきたまうどん】																																			
鶏胸小間	15	18.8																				●													
にんじん	12	15																																	●
干椎茸	0.5	0.63																																	●
小松菜	8	10																																	●
長ねぎ	8	10																																	●
液卵(冷凍)	15	18.8			●																														●
薄口醤油	10	12.5				●																	●												●
塩	0.08	0.1																																	●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																	●																●
じゃがいも澱粉	5	6.25																																	●
水	158	198																																	

●…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 2024年1月15日(月)  
 Bコース 2024年1月26日(金)  
 Cコース 2024年1月31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				
【ごはん】																																				
白飯	65	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			▲	●			▲					●											●									●		
【高野豆腐の炒め物】																																				
豚肩小間切れ	15	18.8																				●														
しょうが	0.2	0.25																																		
カット高野豆腐(千切り)	4	5																							●										●	
キャベツ	15	18.8																																		
にんじん	10	12.5																																		
濃口醤油	2	2.5				●																			●										●	
清酒	1	1.25																																		●
和風だし	0.3	0.38																																		●
本みりん	1	1.25																																		●
米油	1	1.25																																		●
じゃがいも澱粉	0.4	0.5																																		●
水	4	5																																		
【大根と油揚げのみそ汁】																																				
大根	25	31.3																																		
にんじん	12	15																																		
油揚げ(スライス)	5	6.25																							●											●
長ねぎ	10	12.5																																		
みそ(白)	6	7.5																							●											●
みそ(けいわ)	2	2.5																							●											●
煮干粉	1	1.25																																		
水	128	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)