2022年7月1日(金)

久喜市立学校給食センター アレルゲン 1人分 1人分 食品名 (g) えび かに ごま ァーモンド 月 前期 (g) 【ごはん】 白飯 60 100 \blacktriangle \blacksquare lack \blacksquare 【牛乳】 飲用牛乳 206 206 【さばのみそだれがけ】 さば切り身(50g) 50 0 lacklacklackさば切り身(60g) 0 60 ▲ lack \blacktriangle lack3 味噌(赤) 3.6 三温糖 1.8 2.2 本みりん 1.2 1 4.5 5.4 水 じゃがいも澱粉 0.1 0.12 lacktriangle【寒天ともやしのごま和え】 もやし 15 18.8 15 18.8 きゅうり 8 にんじん 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 1.9 2.38 清酒 1 1.25 2 2.5 水 【けんちん汁】 じゃがいも 20 25 にんじん 10 12.5 洗いごぼう 8 10 長ねぎ 10 生揚げ(カット) 25 31.3 濃口醤油 5 6.25 0.3 0.38 だしパック(鰹・鯖) 2 2.5 水 114.7 143

^{●…}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)

2022年7月4日(月)

久喜市立学校給食センター アレルゲン 1人分 1人分 食品名 えび かに ごま ァーモンド 月 前期 (g) 【ごはん】 白飯 60 100 \blacktriangle \blacktriangle lack \blacksquare 【牛乳】 飲用牛乳 206 206 【星型コロッケ】 星型コロッケ(50g) 50 0 \blacksquare lacklack星型コロッケ(60g) 0 60 ▲ lacklacklacklack \blacktriangle 5 米油 6 中濃ソース(ボトル) 5 【野菜炒め】 豚もも小間切れ 15 18.8 15 18.8 にんじん ピーマン 8 10 キャベツ 20 25 1 1.25 米油 濃口醤油 1 1.25 0.3 0.38 塩 オイスターソース 0.7 0.88 中華スープの素 0.2 0.25 じゃがいも澱粉 0.3 0.38 【七夕汁】 にんじん 8 10 長ねぎ 8 10 鶏胸小間 12 15 0.4 0.5 干椎茸 星麩 0.6 0.75 そうめん 8 10 lacklack薄口醤油 5 6.25 0.3 0.38 だしパック(鰹・鯖) 2 2.5 128.3 160 【七タゼリー】 七タゼリー 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)

2022年7月5日(火)

食品名		1人分	アレルゲン																													
	小 (g)	中 (g)	えび	かに	. M	小麦	そば	落花生	乳あれ	งช เ	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	パナナ	ŧŧ	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
ごはん】																																+
白飯	60	100				A															A	A			A				A			•
丰乳 】																																
飲用牛乳	206	206							•						ļ																	
ンバーグ照り焼きソースがけ】																																
ハンバーグ(50g)	50	0										<u>-</u>									•	•			•				•••••			
ハンバーグ(60g)	0	0 60										<u>-</u>									•	•			•				•••••			
本みりん	2.8	3.5																														
上白糖	1.7	2.13						[Ī			Ī					[Ī					
農口醤油	2.8	3.5				•																										(
じゃがいも澱粉	0.4	0.5		<u> </u>				<u> </u>							<u> </u>			<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>										<u> </u>		
水	5	6.25					ļ								ļ			ļ	ļ								ļ					
もやしの和え物】															 																	1
もやし	25	31.3																														<u> </u>
こんじん	10	12.5		<u> </u>				<u> </u>							<u> </u>			<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>										<u> </u>		
キャベツ	15	18.8						<u> </u>							ļ					<u></u>										<u> </u>		
ドレッシング(香味塩)	5	6.25				•	ļ								ļ			 	ļ		•				•		ļ		•			•
由揚げとかぼちゃのみそ汁】															İ																	<u> </u>
こんじん	8	10 25		<u> </u>				<u> </u>							<u> </u>			<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>										<u> </u>		
カットかぼちゃ	20	25						<u> </u>							ļ					<u></u>										<u> </u>		
長ねぎ	8	10													ļ			ļ												<u> </u>		l
豆腐(冷凍・サイコロ)		31.3		ļ		<u> </u>	 	 										 	 	_			<u> </u>	ļ	•		_			<u> </u>		!
曲揚げ(スライス)	3	3.75		ļ			ļ	 										 	ļ				ļ	ļ	•		_			<u> </u>		
ごしパック(鰹・鯖)	2	2.5	ļ	ļ		ļ	ļ	 						•	ļ			 	ļ	 			ļ	ļ			.			ļl		
k噌(白)	4	5	ļ	ļ		ļ	ļ	ļ							ļ			 	ļ	 			ļ	ļ	•		.			ļļ		
ķ噌 (赤)	5	6.25	ļ	ļ		ļ	ļ	 							.			 	ļ	 			ļ	 	•		.			ļ <u> </u>		
水	109	136		 		<u> </u>		<u> </u>							1	l	<u> </u>	l	<u> </u>	<u> </u>	l		<u> </u>	<u> </u>	L		<u> </u>	<u> </u>		<u> </u>		

^{●…}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)

2022年7月6日(水)

久喜市立学校給食センター アレルゲン 1人分 1人分 食品名 (g) (g) えび かに ごま ァーモンド 月 前期 【コッペパン】 コッペパン(50g) 50 lacklack0 コッペパン(70g) 70 【牛乳】 飲用牛乳 206 206 【ガーリックチキン】 鶏もも肉切り身(50g) 50 0 鶏もも肉切り身(60g) 60 0.18 0.23 清酒 1 1.25 濃口醤油 1 1.25 lacktriangle0.02 0.03 白こしょう にんにく 0.6 0.75 オリーブ油 1 1.25 【コーンソテー】 キャベツ 25 31.3 にんじん 15 18.8 ホールコーン(冷凍) 20 25 米油 1 1.25 0.15 0.19 白こしょう 0.02 0.03 コンソメ 0.4 0.5 【クラムチャウダー】 ショルダーベーコン 10 12.5 \blacksquare lack \blacksquare あさり水煮(冷凍) 15 18.8 にんじん 8 10 玉ねぎ 25 31.3 じゃがいも 25 31.3 調理用牛乳 20 25 コンソメ 1 1.25 lacktriangle0.4 0.5 白こしょう 0.02 0.03 米油 0.5 0.63 ミルクカルシウム 2.1 lacktriangle0.1 lacktriangleホワイトルウ(Fe·Ca強化) 12 15 75.98 95

^{●…}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)

2022年7月7日(木)

久喜市立学校給食センター アレルゲン 1人分 1人分 食品名 (g) えび かに ごま ァーモンド 月 前期 (g) 【中華めん】 中華めん(70g) 70 \blacktriangle 0 100 中華めん(100g) 【牛乳】 飲用牛乳 206 206 【揚げぎょうざ】 ぎょうざ(17g) 34 0 lack \blacktriangle lack \blacktriangle ぎょうざ(30g) 0 60 ▲ lack \blacktriangle 米油 【ブロッコリーのサラダ】 カリフラワー(冷凍) 15 18.8 ブロッコリー(冷凍) 20 25 にんじん 10 12.5 5 6.25 ドレッシング(具だくさん玉ねぎ) 【しょうゆラーメン】 豚もも小間切れ 20 25 0.5 0.63 にんにく しょうが 0.5 0.63 米油 0.7 0.88 にんじん 10 12.5 カットわかめ(外国産) 0.3 0.38 もやし 20 25 なると(冷凍) 5 6.25 ▲ lackホールコーン(冷凍) 10 12.5 長ねぎ 8 10 とりがらスープの素 中華スープの素 1 1.25 濃口醤油 9 11.3 塩 0.57 0.71 白こしょう 0.02 0.03 lacktriangle130.71 163

^{●…}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)

2022年7月8日(金)

久喜市立学校給食センター アレルゲン 1人分 1人分 食品名 (g) えび かに ごま ァーモンド 月 前期 (g) 【ごはん】 白飯 60 100 lack \blacksquare \blacktriangle \blacksquare 【牛乳】 飲用牛乳 206 206 【とびうおフライ】 とびうおフライ(40g) 40 0 \blacksquare \blacksquare lackとびうおフライ(50g) 0 50 ▲ lacklacklack5 米油 【ピーマンとじゃこの炊いたん】 ちりめんじゃこ 5 ▲ lack8 にんじん 10 15 18.8 ピーマン たけのこ(千切り) 15 18.8 白滝(カット) 16 20 米油 0.6 0.75 濃口醤油 2.5 3.13 lacktriangle三温糖 1.8 2.25 本みりん 1.5 1.88 0.7 0.88 清酒 和風だし 0.2 0.25 【ゆばのお吸い物】 湯葉(冷凍) 小松菜(冷凍) 15 18.8 豆腐(冷凍・サイコロ) 15 18.8 かまぼこ(チルド・干切り) 10 12.5 lack \blacktriangle カットわかめ(外国産) 0.4 0.5 薄口醤油 5 6.25 0.3 0.38 本みりん 2.5 だしパック(鰹・鯖) 2 2.5 lacktriangle120.7 151

^{●…}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)

2022年7月11日(月)

久喜市立学校給食センター アレルゲン 1人分 1人分 食品名 (g) えび かに 小麦 そば 落花生 乳 |あわび| いか |いくら| さけ | さば |オレンジ |*シイマルーッ| パナナ | 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 | タンユーッ ごま ァーモンド 月 前期 (g) 【ごはん】 白飯 60 100 lack \blacksquare \blacktriangle \blacksquare 【牛乳】 飲用牛乳 206 206 【鶏肉の塩から揚げ】 鶏むね肉切り身(30g) 60 鶏むね肉切り身(35g) 0 70 濃口醤油 0.4 0.5 清酒 1.5 1.88 塩 0.3 0.38 上白糖 0.3 0.38 lacktriangleじゃがいも澱粉 9 11.3 7 8.75 米油 ごぼうとさつま揚げの炒め物】 にんじん 10 12.5 さつまあげ(冷凍) 10 12.5 ごぼう(千切り・金平用) 15 18.8 こんにゃく(突きこんにゃく) 5 6.25 lacktriangleごま油 1 1.25 三温糖 1 1.25 清酒 0.5 0.63 濃口醤油 3 3.75 ごま(白・いり) 1 1.25 6 7.5 【冬瓜のスープ】 豚もも小間切れ 10 12.5 とうがん 20 25 にんじん 12 15 米油 1 1.25 豆腐(冷凍・サイコロ) 25 31.3 長ねぎ 8 10 薄口醤油 2 2.5 中華スープの素 1.8 2.25 清酒 1 1.25 0.3 0.38 白こしょう 0.01 0.01 水 119.08 149

^{●…}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)

2022年7月12日(火)

久喜市立学校給食センター アレルゲン 1人分 1人分 食品名 (g) えび かに ごま ァーモンド 月 前期 (g) 【ごはん】 白飯 60 100 \blacktriangle \blacksquare lack \blacksquare 【牛乳】 飲用牛乳 206 206 【さんまの生姜煮】 さんまの生姜煮(40g) 40 \blacktriangle \blacktriangle \blacktriangle lack0 50 lacklacklackさんまの生姜煮(50g) lack \blacktriangle lacktriangle【ひじきとちくわの煮物】 芽ひじき 2 2.5 にんじん 8 10 こんにゃく(突きこんにゃく) 7.5 12 lacktriangle焼ちくわ(冷凍) 15 \blacktriangle むき枝豆(冷凍) 8 10 米油 0.8 • 上白糖 1.7 2.13 濃口醤油 2.7 3.38 本みりん 2 2.5 10 12.5 水 【豆腐とわかめのみそ汁】 カットわかめ(外国産) 1 1.25 25 31.3 豆腐(冷凍・サイコロ) 15 18.8 大根 長ねぎ 8 10 油揚げ(スライス) 3 3.75 5 6.25 味噌(赤) 味噌(白) 5 煮干しパック 2 2.5 **A** 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)

2022年7月13日(水)

久喜市立学校給食センター アレルゲン 1人分 1人分 食品名 (g) (g) えび かに ごま ァーモンド 月 前期 【こどもパン】 こどもパン(50g) 50 lack \blacksquare 0 70 こどもパン(70g) \blacktriangle 【牛乳】 飲用牛乳 206 206 • 【豆腐カツ】 50 豆腐カツ(50g) 0 lacklack \blacktriangle \blacktriangle lacklack \blacktriangle 0 lacklacklacklacklack豆腐カツ(60g) 60 ▲ ▲ lacklacktriangle米油 5 6 中濃ソース(ボトル) 5 【きゅうりとキャベツのサラダ】 25 31.3 キャベツ きゅうり 20 25 5 6.25 にんじん 5 6.25 ドレッシング(サウザンアイランド) 【鶏肉とじゃがいものスープ】 鶏胸小間 15 18.8 じゃがいも 25 31.3 玉ねぎ 25 31.3 にんじん 12 15 2 2.5 コンソメ とりがらスープの素 2 2.5 3.5 4.38 濃口醤油 0.3 0.38 白こしょう 0.01 0.01 lacktriangle105.19 131

^{●…}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)

2022年7月14日(木)

久喜市立学校給食センター アレルゲン 1人分 1人分 食品名 (g) (g) えび かに プま ァーモンド 月 前期 【地粉うどん】 地粉うどん(70g) 70 \blacksquare 0 100 地粉うどん(100g) 【牛乳】 飲用牛乳 206 206 【ちくわの磯辺揚げ】 焼ちくわ(1/4カット・冷凍) 25 0 lacklacklack焼ちくわ(1/6カット・冷凍) 0 33 lack \blacktriangle 0.4 青のり 0.6 薄力粉 8 16 水 14 米油 5 lacktriangle【切干大根のサラダ】 切干大根 4 5 10 12.5 むき枝豆(冷凍) 20 25 キャベツ ドレッシング(和風) 5 6.25 【肉汁うどん】 25 31.3 豚もも小間切れ 小松菜(冷凍) 10 12.5 20 玉ねぎ 25 12 15 にんじん 油揚げ(スライス) 4 5 濃口醤油 10 1.25 清酒 1 1.25 本みりん 1 1.25 だしパック(鰹・鯖) 2 2.5

145 181

^{●…}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)

2022年7月15日(金)

久喜市立学校給食センター アレルゲン 1人分 1人分 食品名 (g) えび かに ごま ァーモンド 月 前期 (g) 【ごはん】 白飯 60 100 \blacktriangle lack \blacksquare \blacksquare 【牛乳】 飲用牛乳 206 206 【いかナゲット】 いかナゲット(20g) 40 0 🔺 \blacksquare \blacksquare \blacksquare \blacktriangle lackいかナゲット(30g) 0 60 ▲ lacklacklacklack \blacktriangle 【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 20 じゃがいも 25 玉ねぎ 30 37.5 にんじん 5 6.25 カットかぼちゃ 10 12.5 なす 7 8.75 粉チーズ 2 2.5 1 1.25 中濃ソース トマトケチャップ 3 3.75 トマトダイスカット 2.5 3.13 lacklacklack \blacktriangle カレーフレーク(甘口) 12 15 5 6.25 カレーフレーク(Fe) カレーフレーク(卵・乳不使用) 2 2.5 lacktrianlack米油 1.5 1.88 にんにく 0.5 0.63 調理用牛乳 12 15 ガラムマサラ 0.05 0.06 lacktriangle71.75 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)

2022年7月19日(火)

久喜市立学校給食センター アレルゲン 1人分 1人分 食品名 (g) (g) えび かに ごま ァーモンド 月 前期 【ごはん】 白飯 60 100 \blacksquare lack【牛乳】 飲用牛乳 206 206 【ねぎ塩まんじゅう】 ねぎ塩まんじゅう(25g) 50 50 ▲ \blacksquare \blacktriangle 【キムタク炒め】 豚もも小間切れ 40 50 米油 1 1.25 たくあん漬け(カット) 15 18.8 lacklacklacklacklacktrianglelacktriangle15 18.8 白菜キムチ 長ねぎ 12 15 濃口醤油 1 1.25 【中華スープ】 鶏胸小間 15 18.8 にんじん 10 12.5 25 31.3 玉ねぎ チンゲンサイ 10 12.5 中華スープの素 1.5 1.88 とりがらスープの素 4 5 0.38 0.48 濃口醤油 3 3.75 ごま油 1 1.25 白こしょう 0.02 0.03 水 120.1 150 【中>ヨーグルト】 • ヨーグルト(80g・森永) 0 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)

2022年7月20日(水)

久喜市立学校給食センター アレルゲン 1人分 1人分 食品名 (g) えび かに 小麦 そば 落花生 乳 |あわび| いか |いくら| さけ | さば |オレンジ |*シィマルーッ| パナナ | もも |りんご | 牛肉 | 鶏肉 | 豚肉 | ゼラチン |くるみ | 大豆 |まったけ |やまいも |ポーナ ごま ァーモンド 月 前期 (g) 【ごはん】 白飯 60 100 lack \blacktriangle \blacksquare 【牛乳】 飲用牛乳 206 206 【白身魚の南蛮漬け】 ホキフリッター(20g) 40 40 米油 4 5 玉ねぎ 米油 0.4 0.4 濃口醤油 1.2 1.2 本みりん 0.4 0.4 lacktriangle三温糖 2.4 2.4 0.6 0.6 水 6 【わかめのサラダ】 カットわかめ(外国産) 8.0 25 きゅうり 20 にんじん 10 12.5 15 18.8 ホールコーン(冷凍) ドレッシング(中華) 5 6.25 【マーボーなす】 豚ひき肉 20 25 豆腐(冷凍・サイコロ) 15 18.8 なす 25 31.3 16 にんじん 20 玉ねぎ 25 31.3 長ねぎ 12 15 米油 0.8 しょうが 0.5 0.63 味噌(赤) 5.5 6.88 lacktriangle濃口醤油 2.2 2.75 上白糖 1.2 1.5 中華スープの素 0.5 0.63 ごま油 0.5 0.63 lacktriangle豆板醤 0.4 0.5 オイスターソース 0.2 0.25 じゃがいも澱粉 1.5 1.88 15 18.8

^{●…}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)