

原材料一覧表(令和5年1月)

久喜市立学校給食センター

使用日	詳細献立表記名	原材料名
A:1/12(木) B:1/10(火) C:1/13(金)	赤魚みそフライ (40g/60g)	アラスカメヌケ、パン粉、澱粉、バターミックス粉(小麦粉、小麦澱粉、大豆たん白、増粘剤(グァーガム))、米みそ、砂糖、醤油、米油、水
A:1/13(金) B:1/25(水) C:1/23(月)	メンチカツ (50g/60g)	豚肉、玉ねぎ、食塩、砂糖、こしょう、ナツメグ、澱粉、パン粉、貝殻焼成カルシウム、ピロリン酸第二鉄、小麦粉、植物性たん白、菜種油、水
A:1/17(火) B:1/19(木) C:1/11(水)	ポテトコロッケ (50g/60g)	じゃがいも、玉ねぎ、砂糖、醤油、食塩、ワイン、大豆油、こしょう、パン粉、バターミックス(小麦粉、ライ麦粉、コーンフラワー、増粘剤(グァーガム))、水、イーストフード、ビタミンC、増粘剤(グァーガム)
A:1/18(水) B:1/30(月) C:1/19(木)	きす開き (20g/30g)	きす
A:1/19(木) B:1/13(金) C:1/10(火)	ぶり塩こうじ漬け (40g/50g)	ぶり、塩麹、砂糖、発酵調味料
A:1/20(金) B:1/31(火) C:1/16(月)	さば切身生姜醤油漬け (40g/50g)	さば、醤油、清酒、みりん、生姜、水
A:1/23(月) B:1/17(火) C:1/31(火)	ちくわのから揚げ (30g)	ちくわ(すり身(スケソウダラ、イトヨリ、ホワイトスナッパー、ポニーフィッシュ、ヒイラギ、タチウオ、サンマ)、澱粉、植物油、砂糖、植物性たん白、食塩、みりん)、澱粉、醤油、生姜、清酒、みりん
A:1/25(水) B:1/16(月) C:1/12(木)	ぎょうざ (17g/30g)	キャベツ、玉ねぎ、にら、豚肉、豚脂、澱粉、香味油(豚肉)、醤油、酵母エキス、食塩、砂糖、生姜、香辛料、皮(小麦粉、小麦たん白)、水、加工澱粉、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄
A:1/26(木) B:1/11(水) C:1/20(金)	鶏胸肉下味澱粉付き (50g/60g)	鶏肉、澱粉、醤油、清酒、生姜
A:1/30(月) B:1/24(火) C:1/27(金)	さわら竜田 (40g/50g)	さわら、醤油、生姜、みりん、水、澱粉、米粉、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄
A:1/18(水) B:1/30(月) C:1/19(木)	天ぷら粉	小麦粉、食塩、粉末水あめ、澱粉、パンプキンパウダー、卵黄粉(卵含む)、加工澱粉、ベーキングパウダー、着色料(カロテン)
A:1/30(月) B:1/24(火) C:1/27(金)	すいとん	小麦粉、水、塩
A:1/17(火) B:1/19(木) C:1/11(水)	ミートボール(8g 鉄・Ca)	鶏肉、豚肉、玉ねぎ、澱粉、粉末状植物性たん白、還元水あめ、食塩、チキンオイル、香辛料、大豆油、水、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成カルシウム
A:1/16(月) B:1/27(金) C:1/17(火)	バジルペースト	バジル、菜種油、大豆油、食塩
A:1/11(水) B:1/23(月) C:1/26(木)	ホットケーキミックス	小麦粉、砂糖、小麦澱粉、ぶどう糖、食用油脂、食塩、ベーキングパウダー
A:1/11(水) B:1/23(月) C:1/26(木)	いちごジャム	砂糖、水あめ、いちご、水、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料

原材料一覧表(令和5年1月)

久喜市立学校給食センター

使用日	詳細献立表記載名	原材料名
A:1/24(火) B:1/26(木) C:1/18(水)	かぼちゃペースト(地場産)	かぼちゃ
A:1/31(火) B:1/12(木) C:1/25(水)	トマトピューレ(地場産)	トマト