

# 原材料一覧表(令和3年11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:11/1(月) B:11/2(火)	ささみフライ (35g/50g)	鶏肉、たんぱく加水分解物(豚肉含む)、食塩、香辛料、衣(パン粉、小麦粉、米粉、澱粉、粉末状植物性たんぱく(大豆含む)、植物油)、増粘多糖類調味料(アミノ酸)、水
A:11/2(火) B:11/18(木) C:11/24(水)	赤魚バジルソース漬 (50g/60g)	アラスカメヌケ、バジルソース(植物油、バジル、食塩、にんにく、砂糖、香辛料、乾燥赤ピーマン、調味料(アミノ酸))、酢酸ナトリウム、酒精、増粘剤(キサンタン)
A:11/4(木) B:11/5(金) C:11/8(月)	ししゃも竜田揚げ (20g)	カラフトシヤモ、澱粉、醤油、生姜、清酒、みりん
A:11/11(木) C:11/12(金)	かにしゅうまい (18g/30g)	玉ねぎ、助宗たらすり身、かに正肉、豚脂、小麦粉(皮)、じゃがいも澱粉、生姜、砂糖、食塩、こしょう、水
A:11/8(月) C:11/16(火)	さんまおかか煮 (40g/50g)	さんま、砂糖、醤油、酒、みりん、しょうが、かつお節、水、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
A:11/12(金) B:11/10(水) C:11/9(火)	深谷ねぎぎょうざ (20g)	野菜(キャベツ、ネギ、ニラ、生姜)、鶏肉、豚脂、大豆たんぱく、砂糖、醤油、食塩、植物油、香辛料、チキンエキス、調味料(アミノ酸等)、皮(小麦粉、水、ぶどう糖、植物油、醗酵調味料、食塩)、加工澱粉、調味料(有機酸)、(一部に小麦、鶏肉、豚肉、大豆、ゼラチン含む)
A:11/15(月) B:11/9(火) C:11/30(火)	さば塩竜田揚 (50g/60g)	大西洋さば、澱粉、清酒、砂糖、食塩、にんにく、こしょう
A:11/5(金) B:11/19(金) C:11/22(月)	豚もも角切り竜田揚	豚もも肉、澱粉、醤油、生姜、清酒、みりん
A:11/18(木) B:11/26(金) C:11/2(火)	カレイフライ (50g/60g)	アブラガレイ、衣(パン粉、澱粉、バターミックス粉(小麦粉、小麦澱粉、粉末状大豆たんぱく、増粘剤(グァーガム))、食塩、こしょう、水
A:11/22(月) B:11/24(水) C:11/19(金)	さわら切身 (50g/60g)	サワラ(サゴシ)
A:11/24(水) B:11/15(月) C:11/4(木)	いかキムチ揚げ (50g/60g)	アメリカオオアカイカ、澱粉、キムチの素(唐辛子、にんにく、りんごパルプ、食塩、醸造酢、フラクトオリゴ糖シロップ、酸味料(りんご酸)、調味料(アミノ酸等))
A:11/26(金) B:11/30(火) C:11/15(月)	ハンバーグ (50g/60g)	鶏肉、豚肉、玉ねぎ、粒状植物性たんぱく質、豚脂、澱粉、乾燥マッシュポテト、砂糖、トマトケチャップ、野菜ペースト、食塩、香辛料、オニオンエキスパウダー、酵母エキス、植物油、水、加工澱粉、炭酸カルシウム、焼成カルシウム、ピロリン酸鉄、着色料、硫酸カルシウム
A:11/29(月) B:11/12(金) C:11/1(月)	鮭切身 (50g/60g)	サケ
B:11/22(月) C:11/25(木)	はんぺんフライ (50g/60g)	はんぺん(たらすり身、よしきりさめ、卵白、でん粉、砂糖、山芋、食塩、発酵調味料、魚介エキス、増粘多糖類)、パン粉、バターミックス粉(小麦粉、小麦澱粉、粉末状大豆たんぱく、増粘剤(グァーガム))、水
B:11/29(月)	ねぎ塩まんじゅう(25g)	長ねぎ、黒豚肉、キャベツ、豚脂、にら、塩こうじ、にんにく、しょうが、砂糖、食塩、酵母エキス、こしょう、皮(小麦粉、こんにゃく粉、大豆粉末、食塩、砂糖、小麦澱粉、粉末状小麦たん白、水)

# 原材料一覧表(令和3年11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:11/9(火) B:11/25(木) C:11/17(水)	マカロニ(ファルファーレ)	デュラム小麦のセモリナ
A:11/5(金) B:11/19(金) C:11/22(月)	すいとん	小麦粉、水、塩
A:11/12(金) B:11/10(水) C:11/9(火)	皮付きかぼちゃ角切り	かぼちゃ
A:11/12(金) B:11/10(水) C:11/9(火)	呉	大豆(遺伝子組み換えではない)
A:11/25(木) B:11/16(火) C:11/29(月)	皮なしさつまいも角切り	さつまいも
A:11/16(火) B:11/11(木) C:11/5(金)	ひよこ豆	ひよこ豆
A:11/9(火) B:11/25(木) C:11/17(水)	はちみつ	はちみつ
B:11/29(月)	豚骨ラーメンスープ	ポークエキス、ポークオイル、動物油脂(鶏肉を含む)、食塩、しょうゆ、砂糖混合異性化液糖、砂糖、香辛料、食用植物油(ごまを含む)、焼きあご、あじ煮干粉末、水、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、酒精、カラメル色素
A:11/12(金)・22(月) B:11/10(水)・24(水) C:11/9(火)・19(金)	カット豆腐	大豆、水、凝固剤
A:11/18(木) B:11/26(金) C:11/2(火)	肉団子	豚肉、鶏肉、玉ねぎ、パン粉、澱粉、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料
A:11/1(月) B:11/2(火)	かんぴょう 乾	夕顔の実
A:11/17(水) B:11/8(月) C:11/11(木)	ぷるぷる寒天	寒天、こんにゃく粉、増粘多糖類
A:11/29(月) B:11/12(金) C:11/1(月)	乱切りごぼう	ごぼう
A:11/29(月) B:11/12(金) C:11/1(月)	乱切りれんこん	れんこん
A:11/29(月) B:11/12(金) C:11/1(月)	角切りこんにゃく	こんにゃく粉、水、水酸化カルシウム

# 原材料一覧表(令和3年11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:11/12(金) B:11/10(水) C:11/9(火)	刻み大豆	大豆(遺伝子組み換えではない)、食塩、(一部に大豆を含む)
A:11/4(木) B:11/5(金) C:11/8(月)	ふりかけ(のり)	調味顆粒(砂糖、ぶどう糖、食塩、鰹節粉、とうもろこし澱粉、デキストリン、抹茶、酵母エキス)、海苔、味付鰹削り節(鰹削り節、砂糖、食塩、酵母エキス、椎茸エキス)、強化剤(貝カルシウム、セルロース)、酸化防止剤(ビタミンE)
A:11/16(火) B:11/11(木) C:11/5(金)	りんごジャム (15g/20g)	糖類(水あめ、砂糖)、りんご、酸味料(クエン酸)
A:11/12(金) B:11/10(水) C:11/9(火)	久喜市産いちごゼリー	いちご、甜菜糖、澱粉、寒天、ゲル化剤(増粘多糖類)、レモン果汁、水
A:11/26(金) B:11/30(火) C:11/15(月)	カットしめじ	ぶなしめじ