

詳細献立表

2021年10月1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	イチゴ	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						●																										
【鶏肉のコーンフレーク焼き】																																		
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																		●												●		
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																		●												●		
塩	0.1	0.12																														●		
白こしょう	0.01	0.01																														●		
パンエッグマヨネーズ	8	10				●																	●									●		
パン粉(乾燥)	0.5	0.63				●																	▲									●		
パン粉(生)	2.5	4				●																	●									●		
コーンフレーク	5	6				▲			▲									▲					▲						●					
【キャベツの煮びたし】																																		
キャベツ	30	37.5																															●	
にんじん	10	12.5																															●	
油揚げ(スライス)	4	5																						●									●	
ちくわ(生ちくわ・冷凍)	10	12.5	▲	▲																													●	
濃口醤油	3	3.75				●																		●									●	
本みりん	1	1.25																															●	
水	2	2.5																															●	
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																			●	
【つみれ団子汁】																																		
いわしつみれ	26	32.5	▲	▲	▲	▲			▲																					●			●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																						●									●	
長ねぎ	5	6.25																																
にんじん	8	10																																
大根	10	12.5																																
洗いごぼう	5	6.25																																
しょうが	0.2	0.25																																
塩	0.2	0.25																																
薄口醤油	5	6.25				●																		●										●
水	120	150																																●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																				●

●...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

2021年10月4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						●																														
【そばろごはんの具】																																						
鶏ももひき肉	30	37.5																			●																●	
ちくわ(焼きちくわ・冷凍)	8	10	▲	▲	▲	●		▲																													●	
にんじん	5	6.25																																				●
むき枝豆(冷凍)	8	10																																			●	
たまねぎ	10	12.5																																			●	
濃口醤油	5	6.25				●																															●	
本みりん	0.2	0.25																																			●	
三温糖(30kg)	2	2.5																																			●	
しょうが	0.5	0.63																																			●	
米油	0.8	1																																			●	
【小松菜の和え物】																																						
こまつな	20	25																																				
にんじん	8	10																																				
もやし	32	40																																				
ドレッシング(和風)	5	6.25																																				●
【きのこのみそ汁】																																						
豚もも小間切れ	15	18.8																				●																
しめじ	5	6.25																																				
えのきだけ(カット)	5	6.25																																				●
たまねぎ	10	12.5																																				
生揚げ(カット)	20	25																																				●
みそ(白・20kg)	5	6.25																																				●
みそ(赤・20kg)	5	6.25																																				●
水	130	163																																				
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																																		●

●…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

2021年10月5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																								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	ケフィア	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					
【ごはん】																																					
白飯	65	100				▲																			▲										●		
【牛乳】																																					
飲用牛乳	206	206							●																												
【いわしの磯辺フライ】																																					
いわし磯辺フライ(50g)	50	0	▲			●					▲		▲											●									▲	●			
いわし磯辺フライ(60g)	0	60	▲			●					▲		▲										●										▲	●			
米油	5	7																																	●		
中濃ソース(ボトル)	5	6																																	●		
【れんこんのきんぴら】																																					
にんじん	15	18.8																																			
さつまあげ(冷凍)	15	18.8	▲	▲																																●	
れんこん	15	18.8																																		●	
酢	0.1	0.13																																		●	
さやいんげん(冷凍)	8	10																																		●	
ごま油	1	1.25																																		●	
三温糖(30kg)	1.5	1.88																																		●	
清酒	1	1.25																																		●	
濃口醤油	2.5	3.13				●																														●	
本みりん	1	1.25																																		●	
ごま(白・いり)	1	1.25																																		●	
和風だし	0.3	0.38	▲	▲	▲	▲																														●	
水	6	7.5																																		●	
【根菜汁】																																					
にんじん	5	6.25																																			
大根	10	12.5																																			
洗いごぼう	8	10																																			
長ねぎ	5	6.25																																			
鶏もも小間切れ	20	25																																		●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																																		●	
みそ(赤・20kg)	3	3.75																																			●
みそ(白・20kg)	7	8.75																																		●	
水	110	138																																			
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																																	●

●…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

2021年10月6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				
【ツイストパン】																																				
ツイストパン(50g)	50	0			▲	●																		●											●	
ツイストパン(70g)	0	70			▲	●																	●												●	
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【ほうれん草入りオムレツ】																																				
ほうれん草オムレツ(50g)	50	0	▲	▲	●	▲		●						▲				▲	▲	●	▲		●											●		
ほうれん草オムレツ(60g)	0	60	▲	▲	●	▲		●						▲				▲	▲	●	▲		●											●		
トマトケチャップ(ボトル)	5	5																																	●	
【花野菜サラダ】																																				
ブロッコリー(冷凍)	10	12.5																																	●	
カリフラワー(冷凍)	25	31.3																																	●	
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																	●	
ドレッシング(サウザンアイランド)	5	6.25																																	●	
【ミネストローネ】																																				
ショルダーベーコン	15	18.8																				●													●	
じゃがいも	25	31.3																																	●	
たまねぎ	10	12.5																																	●	
トマトダイスカット	25	31.3																																	●	
にんじん	5	6.25																																	●	
トマトケチャップ	5	6.25																																	●	
ひよこ豆	8	10																						▲										●	●	
コンソメ	2	2.5																																	●	
塩	0.4	0.5																																	●	
水	110	138																																	●	
米油	0.6	0.75																																	●	
白こしょう	0.02	0.03																																	●	
【ブルーベリータルト】																																				
ブルーベリータルト	25	25																							●										●	

●…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

2021年10月7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							●																											
【豚肉のから揚げねぎ塩ソースかけ】																																				
豚肉角切り竜田揚げ	50	62.5	▲		▲	●			▲													●													●	
米油	6	7.5																																	●	
長ねぎ	3	3.75																																		
しょうが	0.1	0.13																																		
上白糖	1.6	2																																		
レモン果汁	1.2	1.5																																		
ごま油	0.8	1																																		
中華スープの素	0.1	0.13																																		
塩	0.5	0.63																																		
水	9	11.3																																		
【キャロットサラダ】																																				
にんじん	30	37.5																																		
大根	30	37.5																																		
ドレッシング(香味塩)	5	6.25				●																●														●
【タンメン】																																				
鶏もも小間切れ	15	18.8																																		
短冊いか(冷凍)	5	6.25									●																									●
キャベツ	15	18.8																																		
もやし	10	12.5																																		
にんじん	8	10																																		
長ねぎ	8	10																																		
たけのこ(水煮)	8	10																																		●
しょうが	0.6	0.75																																		
にんにく	0.3	0.38																																		
濃口醤油	1	1.25				●																														
塩	1.8	2.25																																		
白こしょう	0.02	0.03																																		
中華スープの素	1.2	1.5																																		
ごま(白・すり)	1	1.25																																		
とりがらスープの素	4	5																																		
米油	0.5	0.63																																		
水	175	219																																		
ごま油	0.6	0.75																																		

●…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

2021年10月8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	ケラフィナール	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							●																														
【太刀魚フライ】																																							
太刀魚フライ(40g)	40	0	▲			●					▲			▲	▲										●											●			
太刀魚フライ(50g)	0	50	▲			●					▲			▲	▲										●												●		
米油	5	5																																			●		
中濃ソース(ボトル)	6	8																																			●		
【高野豆腐の炒め煮】																																							
しめじ	5	6.25																																					
カット高野豆腐(細切り)	4	5																							●													●	
キャベツ	20	25																																					
干椎茸	0.5	0.63																																					●
にんじん	10	12.5																																					
濃口醤油	1.2	1.5				●																			●														●
清酒	1	1.25																																					●
中華スープの素	0.3	0.38																							●														●
ごま(白・いり)	0.8	1																																				●	
オイスターソース	1.5	1.88																																				●	
ごま油	0.8	1																																				●	
【いもこ汁】																																							
豚もも小間切れ	15	18.8																																					
里芋(カット)	25	31.3																																					
にんじん	10	12.5																																					
大根	15	18.8																																					
長ねぎ	8	10																																					
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●														●
みそ(赤・20kg)	7	8.75																							●													●	
みそ(白・20kg)	7	8.75																							●													●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																																		●	
水	0	0																																					

●…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

2021年10月11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																							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	カシューナッツ	ごま	アーモンド									
【ごはん】																																									
白飯	65	100				▲														▲	▲			▲						▲								●			
【牛乳】																																									
飲用牛乳	206	206							●																																
【さばのみそだれがけ】																																									
サバ切り身(50g)	50	0	▲		▲	▲			▲					●																								●	●		
サバ切り身(60g)	0	60	▲		▲	▲			▲					●																								●	●		
みそ(赤・20kg)	3	3.6																					●															●	●		
三温糖(30kg)	1.8	2.2																																				●	●		
本みりん	1	1.2																																				●	●		
水	5	6																																					●		
じゃがいも澱粉	0.5	0.6																																					●		
【寒天のごま酢和え】																																									
ふるふる寒天	1	1.25																																					●	●	
もやし	25	31.3																																						●	
にんじん	8	10																																						●	
きゅうり	20	25																																						●	
三温糖(30kg)	3	3.75																																					●	●	
ごま油	0.3	0.38																																					●	●	
塩	0.1	0.13																																						●	
酢	1.5	1.88																																						●	
ごま(白・いり)	1	1.25																																					●	●	
濃口醤油	3	3.75				●																	●																●	●	
【すきやき風煮】																																									
豚もも小間切れ	30	37.5																					●																		
車麩	2.5	3.13				●																																		●	
白滝(カット)	20	25																																						●	
焼き豆腐(冷)	35	43.8																																						●	
たまねぎ	45	56.3																																						●	
にんじん	10	12.5																																					●		
濃口醤油	6	7.5				●																																	●		
三温糖(30kg)	3.2	4																																					●		
清酒	1	1.25																																					●		
水	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)

詳細献立表

2021年10月12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						●																												
【あじごまフライ】																																				
あじごまフライ(40g)	40	0	▲			●					▲		▲	▲											●								●		●	
あじごまフライ(50g)	0	50	▲			●					▲		▲	▲										●									●		●	
米油	5	6																																	●	
中濃ソース(ボトル)	6	6																																	●	
【昆布の煮物】																																				
昆布(刻み昆布)	2.5	3.13	▲	▲																																●
豚もも小間切れ	15	18.8																																		●
カット高野豆腐(細切り)	0.5	0.63																																		●
にんじん	10	12.5																																		●
こんにゃく(突きこんにゃく)	10	12.5																																	●	
濃口醤油	3	3.75				●																			●										●	
清酒	1.2	1.5																																	●	
本みりん	0.5	0.63																																	●	
ごま油	0.5	0.63																																	●	
米油	0.5	0.63																																	●	
【じゃがいもと玉ねぎのみそ汁】																																				
じゃがいも	25	31.3																																		
たまねぎ	10	12.5																																		
にんじん	8	10																																		
生揚げ(カット)	20	25																																		●
みそ(白・20kg)	3	3.75																																		●
みそ(赤・20kg)	7	8.75																																		●
水	110	138																																		●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																															●	

●…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

2021年10月13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				
【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							●																											
【野菜のグラタン】																																				
5種の国産野菜グラタン(40g)	40	0																																		●
5種の国産野菜グラタン(60g)	0	60																																	●	
【チリドック】																																				
ゆで大豆(冷凍)	20	25																						●												●
豚ひき肉	20	25																					●													
たまねぎ	9	11.3																																		
炒め玉ねぎ(冷凍)	12	15																																		●
にんじん	6	7.5																																		
マッシュルーム水煮みじん切り	12	15																																		●
にんにく	0.3	0.38																																		●
米油	0.5	0.63																																		●
トマトケチャップ	10.3	12.9																																		●
ウスターソース	1.2	1.5																																		●
チリパウダー	0.18	0.23																																		●
パプリカパウダー	0.12	0.15																																		●
スープストック	0.24	0.3																																		●
白こしょう	0.01	0.01																																		●
薄力粉	1	1.25			▲	●																														●
塩	0.18	0.23																																		●
水	12	15																																		●
【コンソメスープ】																																				
鶏もも小間切れ	20	25																																		
セロリ	1	1.25																																		
にんじん	10	12.5																																		
パセリ	0.7	0.88																																		
大根	10	12.5																																		
たまねぎ	10	12.5																																		
ホールコーン(冷凍)	8	10																																		●
コンソメ	2	2.5																																		●
白ワイン	2	2.5																																		●
塩	0.6	0.75																																		●
米油	0.7	0.88																																		●
水	125	156																																		
白こしょう	0.01	0.01																																		●

●…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

2021年10月15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							●																											
【鶏肉の香味焼き】																																				
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●															
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●															
本みりん	2.5	3.13																																		●
濃口醤油	2	2.5				●																														●
清酒	1.5	1.88																																		●
しょうが	0.3	0.38																																		●
じゃがいも澱粉	0.5	0.63																																		●
【パンパンジーサラダ】																																				
大根	35	43.8																																		
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																		●
にんじん	10	12.5																																		●
ドレッシング(棒棒鶏)	5	6.25				●																														●
【マーボーなす】																																				
豚ひき肉	25	31.3																				●														●
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																																		●
なす	25	31.3																																		●
米油	2	2.5																																		●
にんじん	16	20																																		●
たまねぎ	25	31.3																																		●
干椎茸	0.5	0.63																																		●
長ねぎ	12	15																																		●
米油	1.2	1.5																																		●
しょうが	0.5	0.63																																		●
みそ(赤・20kg)	4.4	5.5																																		●
濃口醤油	1.8	2.25				●																														●
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																																		●
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																																		●
水	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)

詳細献立表

2021年10月18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							●																											
【レバーのオーロラソース和え】																																				
豚レバー下味濃粉付(1×2×3cm)	55	68.8	▲		▲	●			▲													●			●										●	
米油	6	7.5																																	●	
トマトケチャップ	9.3	11.6																																	●	
中濃ソース	3.2	4																																	●	
上白糖	2.4	3																																	●	
水	2.4	3																																		
【小松菜のごま和え】																																				
キャベツ	35	43.8																																		
こまつな	20	25																																		
にんじん	5	6.25																																		
濃口醤油	1	1.25				●																		●												●
ごま(白・すり)	1	1.25																																		●
ねりごま(白)	1	1.25																																		●
本みりん	0.7	0.88																																		●
【かぼちゃのみそ汁】																																				
大根	10	12.5																																		
皮付きかぼちゃ角切り	30	37.5																																		●
油揚げ(スライス)	3	3.75																																		●
長ねぎ	5	6.25																																		
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																																		●
みそ(白・20kg)	3	3.75																																		●
みそ(赤・20kg)	7	8.75																																		●
水	145	181																																		
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																																●

●…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

2021年10月19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			
【ごはん】																																			
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲								●		
【牛乳】																																			
飲用牛乳	206	206							●																										
【白花豆コロッケ】																																			
白花豆コロッケ(40g)	40	0			▲	●			▲									▲	▲	▲	▲	▲		●				▲			●		●		
白花豆コロッケ(60g)	0	60			▲	●			▲									▲	▲	▲	▲	▲		●			▲			●		●			
米油	5	7																															●		
中濃ソース(ボトル)	5	6																															●		
【切干大根の煮物】																																			
切り干し大根	4	5																																●	
鶏もも小間切れ	8	10																																	
にんじん	10	12.5																																	
油揚げ(スライス)	2	2.5																							●									●	
三温糖(30kg)	1.6	2																																●	
濃口醤油	3	3.75				●																			●									●	
本みりん	0.8	1																																●	
米油	0.5	0.63																																●	
水	16	20																																	
【豚肉と昆布のすまし汁】																																			
豚もも小間切れ	15	18.8																																	
にんじん	10	12.5																																	
洗いごぼう	10	12.5																																	
大根	10	12.5																																	
干椎茸	0.8	1																																	●
なると(冷凍)	5	6.25	▲	▲																															●
長ねぎ	8	10																																	
昆布(刻み昆布)	1	1.25	▲	▲																															●
塩	0.2	0.25																																	●
薄口醤油	5	6.25				●																			●										●
水	123	154																																	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																				●	

●…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

2021年10月20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
【バターロール】																															
バターロール(50g)	50	0			▲	●		●																	●				▲		●
バターロール(70g)	0	70			▲	●		●																●				▲		●	
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206						●																							
【ハンバーグきのこソースがけ】																															
ハンバーグ(50g)	50	0																			●	●			●					●	
ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●			●					●	
マッシュルーム水煮スライス	5	6																												●	
デミグラスソース	5	6	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲		▲	▲	●	▲	▲	▲	▲				▲	▲	▲	●
トマトケチャップ	5	6																												●	
中濃ソース	4	5																												●	
上白糖	2.5	3																												●	
水	0.3	0.3																												●	
【ほうれん草のソテー】																															
緑豆春雨	3	3.75																												●	
ほうれんそう	20	25																												●	
ホールコーン(冷凍)	15	18.8																												●	
シオルダーベーコン	10	12.5																			●									●	
米油	0.8	1																												●	
塩	0.3	0.38																												●	
白こしょう	0.01	0.01																												●	
コンソメ	0.2	0.25																												●	
【あさりと卵のスープ】																															
あさり水煮(冷凍)	10	12.5	▲																											●	
にんじん	8	10																												●	
たまねぎ	15	18.8																												●	
千切りきくらげ	0.3	0.38																												●	
液卵(冷凍)	10	12.5			●																									●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																						●						●	
じゃがいも澱粉	1.5	1.88																												●	
濃口醤油	2	2.5				●																								●	
清酒	1	1.25																												●	
塩	0.7	0.88																												●	
コンソメ	1	1.25																												●	
水	130	163																												●	
白こしょう	0.02	0.03																												●	
【キャラメルクリーム】																															
キャラメルクリーム	15	15						●																						●	

●…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

2021年10月21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	りんご	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							●																												
【えびしゅうまい】																																					
えびしゅうまい(18g)	36	0	●	▲		●															▲	●														●	
えびしゅうまい(30g)	0	60	●	▲		●															▲	●														●	
【ひじきのサラダ】																																					
煮ひじき	0.7	0.88																																		●	
ブロックリー(冷凍)	15	18.8																																		●	
むき枝豆(冷凍)	10	12.5																																		●	
キャベツ	15	18.8																																		●	
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●																														●	
【もやしあんかけラーメン】																																					
豚肩小間切れ	20	25																																			
しょうが	0.5	0.63																																			
もやし	25	31.3																																			
たけのこ(水煮)	8	10																																			●
にら	3	3.75																																			
長ねぎ	12	15																																			
豚骨ラーメンスープ	3	3.75				●																															
とりがらスープの素	3	3.75																																			
薄口醤油	5.3	6.63				●																															
濃口醤油	6	7.5				●																															
中華スープの素	0.3	0.38																																			
三温糖(30kg)	0.5	0.63																																			
じゃがいも澱粉	5	6.25																																			
米油	0.8	1																																			
水	138	173																																			
塩	0.3	0.38																																			

●…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

2021年10月25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							●																												
【鮭の塩焼き】																																					
鮭切り身(40g)	40	0				▲						●	▲																						●		
鮭切り身(50g)	0	50				▲						●	▲																						●		
【白菜のおひたし】																																					
はくさい	25	31.3																																			
ごまつな	20	25																																			
にんじん	7	8.75																																			
濃口醤油	2	2.5				●																														●	
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																						●	
清酒	1	1.25																																		●	
水	2	2.5																																			
【じゃがいものそぼろあんかけ】																																					
豚ひき肉	25	31.3																																			
じゃがいも(カット)	75	93.8																																			●
たまねぎ	30	37.5																																			
にんじん	15	18.8																																			
こんにゃく(突きこんにゃく)	15	18.8																																			●
さやいんげん(冷凍)	8	10																																		●	
しょうが	1	1.25																																			
上白糖	2.34	2.93																																			●
清酒	0.6	0.75																																			●
濃口醤油	5.5	6.88				●																															●
米油	1	1.25																																			●
じゃがいも澱粉	2	2.5																																			●
水	23	28.8																																			

●…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

2021年10月27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																							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	カシューナッツ	ごま	アーモンド
【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							●																							
【フランクフルトマトソースがけ】																																
フランクフルト(40g)	40	0																														●
フランクフルト(60g)	0	60																														●
トマトダイスカット	5	6																														●
トマトケチャップ	5	6																														●
中濃ソース	4	4.8																														●
上白糖	2.5	3																														●
水	0.3	0.36																														●
【わかめサラダ】																																
にんじん	8	10																														
カットわかめ(韓国産)	1	1.25																														●
きゅうり	20	25																														
カリフラワー(冷凍)	15	18.8																														●
ドレッシング(青じそ)	5	6.25				●																										●
【パンプキンポタージュ】																																
かぼちゃペースト	20	25																														●
皮付きかぼちゃ角切り	25	31.3																														●
たまねぎ	25	31.3																														
にんじん	10	12.5																														
バセリ	0.5	0.63																														
豆乳	5	6.25																														●
調理用牛乳	25	31.3							●																							
スキムミルク	2	2.5							●																							
塩	0.4	0.5																														
白こしょう	0.02	0.03																														
米油	0.8	1																														
スープストック	1	1.25																														
とりがらスープの素	2	2.5																														
ミルクカルシウム	2	2.5							●																							
ロースト小麦	4	5				●																										
水	68	85																														
調理用バター	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)

詳細献立表

2021年10月28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																				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	カシューナッツ	ごま	アーモンド
【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							●																							
【スティック大学芋】																																
さつまいもスティック	65	81.3																												●		
米油	7.5	9.38																														●
三温糖(30kg)	3.3	4.13																														●
濃口醤油	2.2	2.75				●																	●									●
ごま(黒・いり)	0.55	0.69																										●				●
じゃがいも澱粉	0.22	0.28																														●
水	11	13.8																														
【キャベツの和風和え】																																
もやし	20	25																														
キャベツ	30	37.5																														
にんじん	5	6.25																														
清酒	1	1.25																														
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
濃口醤油	3	3.75				●																	●									●
【けんちんうどん】																																
にんじん	5	6.25																														
大根	10	12.5																														
長ねぎ	8	10																														
鶏もも小間切れ	20	25																			●											
さつまあげ(冷凍)	5	6.25	▲	▲																												●
生揚げ(カット)	15	18.8																														●
洗いごぼう	5	6.25																														●
濃口醤油	6.5	8.13				●																	●									●
本みりん	2.2	2.75																														●
上白糖	1	1.25																														●
塩	1.2	1.5																														●
水	200	250																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●

●…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

2021年10月29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						
【麦ごはん】																																						
麦ごはん	65	100				▲															▲	▲			▲											●		
【牛乳】																																						
飲用牛乳	206	206							●																													
【コーンサラダ】																																						
にんじん	6	7.5																																				
むき枝豆(冷凍)	8	10																																			●	
キャベツ	30	37.5																																				
ホールコーン(冷凍)	15	18.8																																				
ドレッシング(かんきつ)	5	6.25																																				
【フラワーポンチ】																																						
ダイスゼリー(シャインマスカット)	10	12.5			▲	▲			▲																													●
ダイスゼリー(さくらんぼ)	25	31.3			▲	▲			▲					▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲	▲							●	
ダイスゼリー(サイダー風)	15	18.8			▲	▲			▲					▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲	▲							●	
ダイスゼリー(ピオーネ)	25	31.3			▲	▲			▲																												●	
【洋食店アリアケのハヤシライス】																																						
豚もも小間切れ	25	31.3																						●														
たまねぎ	10	12.5																																				
炒め玉ねぎ(冷凍)	15	18.8																																				
にんじん	15	18.8																																				
ウスターソース	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																																				
ハヤシフレーク	17	21.3				●																																
デミグラスソース	4	5	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲			▲	▲	▲				▲	▲	●	▲	▲	▲	▲			▲	▲	▲								
米油	0.7	0.88																																				
にんにく	0.4	0.5																																				
濃口醤油	1	1.25				●																																
水	133	166																																				

●…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)