

# 詳細献立表

2022年2月1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	おシューナップ	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							●																											
【いわしの磯辺フライ】																																				
いわし磯辺フライ(40g)	40	0				●				▲		▲	▲											▲										●		
いわし磯辺フライ(50g)	0	50				●				▲		▲	▲										▲											●		
米油	6	6																																	●	
中濃ソース(ボトル)	5	6																																	●	
【豚肉とごぼうの炒め煮】																																				
豚もも小間切れ	7	8.75																																		
豚肩小間切れ	3	3.75																																		
ごぼう	13	16.3																																		
こんにゃく(突きこんにゃく)	18	22.5																																		●
にんじん	10	12.5																																		
冷凍さやいんげん(カット)	10	12.5																																	●	
濃口醤油	2	2.5				●																			●											●
三温糖(30kg)	0.8	1																																	●	
米油	1	1.25																																	●	
ごま油	0.5	0.63																																	●	
ごま(白・いり)	0.8	1																																	●	
水	12	15																																		
【うのはな汁】																																				
にんじん	12	15																																		
大根	35	43.8																																		
長ねぎ	8	10																																		
干椎茸	0.3	0.38																																		●
おからパウダー	2	2.5																						●											●	
油揚げ(スライス)	3	3.75																						●											●	
味噌(赤・20kg)	4	5																						●											●	
味噌(白・20kg)	4	5																						●											●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																															●	
水	126	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

2022年2月2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																													
			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	ブルーベリー	ごま	アーモンド	月	後期
<b>【コッペパン】</b>																																
コッペパン(50g)	50	0			▲	●			●														●						▲			●
コッペパン(70g)	0	70			▲	●			●														●					▲			●	
<b>【牛乳】</b>																																
飲用牛乳	206	206							●																							
<b>【フランクフルトのバーベキューソースがけ】</b>																							●								●	
フランクフルト(30g)	30	0																				●									●	
フランクフルト(40g)	0	40																				●									●	
マッシュルーム水煮みじん切り	2	2.5																													●	
にんにく	0.3	0.38																													●	
オリーブ油	0.24	0.3																													●	
トマトケチャップ	4	5																													●	
中濃ソース	1.2	1.5																													●	
ウスターソース	0.8	1																													●	
三温糖(30kg)	0.8	1																													●	
濃口醤油	0.16	0.2				●																		●							●	
白こしょう	0.01	0.01																							●						●	
水	2.4	3																													●	
<b>【ブロッコリーとキャベツのサラダ】</b>																																
ブロッコリー(冷凍)	10	12.5																													●	
キャベツ	30	37.5																													●	
にんじん	5	6.25																													●	
りんご酢	3	3.75																	●											●		
塩	0.55	0.69																													●	
白こしょう	0.03	0.04																													●	
オリーブ油	2.2	2.75																													●	
三温糖(30kg)	1.5	1.88																													●	
<b>【かぼちゃのニョッキ入りシチュー】</b>																																
鶏胸小間	10	12.5																				●									●	
かぼちゃニョッキ	15	18.8	▲	▲	▲	●	▲		▲																					●		
にんじん	10	12.5																													●	
たまねぎ	25	31.3																													●	
カットポテト(ダイス・冷凍)	15	18.8																													●	
米油	1	1.25																													●	
ロースト小麦	4	5				●																									●	
調理用バター	4.5	5.63							●																						●	
調理用牛乳	25	31.3							●																						●	
豆乳	5	6.25																						●							●	
スキムミルク	3	3.75							●																						●	
粉チーズ	2	2.5							●																						●	
塩	0.2	0.25																													●	
白こしょう	0.03	0.04																													●	
コンソメ	0.4	0.5																													●	
水	70	87.5																													●	

●…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

2022年2月3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	おシューナップ	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								●																												
【チキンみそカツ】																																						
チキン味噌カツ(40g)	40	0	▲		▲	●		▲	▲		▲							▲	▲	●	▲	▲			●		▲		▲	▲		●						
チキン味噌カツ(50g)	0	50				●														●	●			●												●		
米油	6	6																																		●		
【ピーマンのオイスターソース炒め】																																						
ショルダーベーコン	5	6.25																				●														●		
にんじん	18	22.5																																				
ピーマン	8	10																																				
こんにやく(突きこんにやく)	15	18.8																																			●	
たけのこ(千切り)	8	10																																			●	
しょうが	0.8	1																																				
米油	0.6	0.75																																			●	
濃口醤油	1	1.25				●																															●	
塩	0.01	0.01																																			●	
三温糖(30kg)	0.6	0.75																																			●	
豆板醤	0.04	0.05																																			●	
オイスターソース	0.7	0.88																																			●	
中華スープの素	0.2	0.25																																			●	
ごま油	0.1	0.13																																			●	
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																																			●	
【野菜たっぷりタンメン】																																						
豚もも小間切れ	12	15																																				
豚肩小間切れ	8	10																																				
米油	1	1.25																																			●	
にんにく	0.2	0.25																																				
しょうが	0.2	0.25																																				
なると(冷凍)	5	6.25	▲	▲																																	●	
ホールコーン(冷凍)	8	10																																			●	
キャベツ	10	12.5																																				
もやし	15	18.8																																				
にら	2	2.5																																				
にんじん	8	10																																				
千切りきくらげ	0.3	0.38																																			●	
長ねぎ	6	7.5																																				
とりがらスープの素	5	6.25																																			●	
中華スープの素	1.5	1.88																																			●	
濃口醤油	2	2.5				●																															●	
塩	1.5	1.88																																			●	
白ごしょう	0.02	0.03																																			●	
水	146.7	183																																				
【中>ヨーグルト】																																						
ヨーグルト(100g・森永)	0	100																																			●	

●…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

2022年2月4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	おシューナップ	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							●																											
【さわらのみそだれがけ】																																				
さわら切身(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲																										●	
さわら切身(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲																										●	
味噌(赤・20kg)	3.4	3.6																						●											●	
三温糖(30kg)	2.3	2.2																																	●	
本みりん	1.4	1.2																																	●	
水	6.5	6																																	●	
じゃがいも澱粉	0.3	0.6																																	●	
【しめじとねぎのごましょうゆ炒め】																																				
豚もも小間切れ	15	18.8																																		
カットしめじ	10	12.5																																		●
長ねぎ	20	25																																		●
にんじん	10	12.5																																		●
ごま油	0.8	1																																		●
本みりん	1.5	1.88																																		●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●											●
ごま(白・いり)	1	1.25																																		●
和風だし	0.2	0.25	▲	▲	▲	▲		▲	▲																											●
【ひつつみ汁】																																				
すいとん	30	37.5				●																														●
鶏胸小間	8	10																																		●
にんじん	8	10																																		●
大根	15	18.8																																		●
はくさい	12	15																																		●
長ねぎ	6	7.5																																		●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																		●
濃口醤油	5	6.25				●																			●											●
塩	0.3	0.38																																		●
水	103.7	130																																		●

●…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

2022年2月7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	おシューナップ	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							●																											
【さんまの蒲焼き】																																				
さんま開き澱粉付き(40g)	40	0				▲			▲														▲					▲			●					
さんま開き澱粉付き(50g)	0	50				▲			▲														▲				▲			●						
米油	6	6																																	●	
上白糖	2	2.4																																	●	
濃口醤油	3	3.6				●																	●												●	
本みりん	2	2.4																																	●	
ごま(白・いり)	0.8	1																										●							●	
清酒	2	2.4																																	●	
水	2	2.4																																	●	
【キャベツと小松菜のおひたし】																																				
にんじん	10	12.5																																		
キャベツ	20	25																																		
ホールコーン(冷凍)	12	15																																		●
こまつな	10	12.5																																		●
濃口醤油	3	3.75				●																	●													●
清酒	1.4	1.75																																		●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25																																		●
水	2	2.5																																		●
【豆腐とわかめのみそ汁】																																				
カットわかめ(韓国産)	1	1.25																																		●
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																					●													●
なめこ	5	6.25																																		●
長ねぎ	6	7.5																																		●
大根	22	27.5																																		●
味噌(けいわ)	5	6.25																					●													●
味噌(白・20kg)	5	6.25																					●													●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																																●
水	116	145																																		●

●…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

2022年2月8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	アレルギーナッツ	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						●																												
【つけ揚げ】																																				
調理すり身(タラ)	30	36	▲	▲																															●	
豆腐(絞)	15	18																						●												●
じゃがいも澱粉	2	2.4																																		●
しょうが	0.2	0.24																																		●
にんじん	3	3.6																																		●
芽ひじき	0.2	0.24																																		●
むき枝豆(冷凍)	3	3.6																						●												●
米油	5	6																																		●
【大根のオイスターソース煮】																																				
大根	35	43.8																																		
にんじん	5	6.25																																		
ミートボール(8g)(鉄・Ca)	20	25	▲	▲	▲	▲		▲														●	●		●								●			
冷凍さやいんげん(カット)	2	2.5																																		●
米油	1	1.25																																		●
三温糖(30kg)	1.2	1.5																																		●
濃口醤油	2.3	2.88				●																		●												●
本みりん	0.5	0.63																																		●
清酒	1	1.25																																		●
塩	0.03	0.04																																		●
オイスターソース	0.8	1																																		●
水	15	18.8																																		
【さつま汁】																																				
鶏胸小間	10	12.5																				●														
にんじん	5	6.25																																		
ごぼう	8	10																																		
里芋(カット)	16	20																																		●
こんにゃく(短冊切り)	6	7.5																																		●
生揚げ(カット)	20	25																																		●
長ねぎ	6	7.5																																		●
味噌(赤・20kg)	4	5																																		●
味噌(白・20kg)	4	5																																		●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																		●
水	117	146																				●														

●…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

2022年2月9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	おシューナップ	ごま	アーモンド	月	後期				
<b>【バーガーパン】</b>																																				
バーガーパン	50	0			▲	●			●														●						▲		●					
バーガーパン	0	70			▲	●			●														●					▲		●						
<b>【牛乳】</b>																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
<b>【白身魚バジルフライ】</b>																																				
赤魚バジルソースフライ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲														●										●			
赤魚バジルソースフライ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲														●											●		
米油	6	7.5																																	●	
<b>【ブロッコリーのソテー】</b>																																				
カットしめじ	8	10																																	●	
ブロッコリー(冷凍)	20	25																																		●
ホールコーン(冷凍)	15	18.8																																		●
にんじん	10	12.5																																		
シヨルダーベーコン	6	7.5																				●														●
米油	0.8	1																																	●	
塩	0.2	0.25																																		●
白こしょう	0.01	0.01																																		●
濃口醤油	0.2	0.25				●																	●													●
コンソメ	0.3	0.38																																		●
<b>【うずら卵入りポトフ】</b>																																				
フランクフルト(カット)	8	10																				●														●
たまねぎ	25	31.3																																		
キャベツ	30	37.5																																		
にんじん	5	6.25																																		
うずらの卵	20	25			●																															●
じゃがいも(カット)	30	37.5																																		●
塩	0.6	0.75																																		●
白こしょう	0.02	0.03																																		●
白ワイン	2	2.5																																		●
コンソメ	2	2.5																																		●
水	70	87.5																																		●

●…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

2022年2月10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	
<b>【中華めん】</b>																																	
中華めん(70g)	70	0			▲	●	▲																									●	
中華めん(100g)	0	100			▲	●	▲																									●	
<b>【牛乳】</b>																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
<b>【鶏肉の甘みそだれがけ】</b>																																	
鶏もも肉切り身(下味付き)(50g)	50	0	▲		▲	▲			▲											●											●		
鶏もも肉切り身(下味付き)(60g)	0	60	▲		▲	▲			▲											●											●		
塩	0.1	0.13																														●	
白こしょう	0.01	0.01																														●	
濃口醤油	1.6	1.92				●																	●									●	
上白糖	1	1.2																														●	
テンメンジャン	1	1.2																						●								●	
塩	0.1	0.1																														●	
ごま油	0.4	0.5																									●					●	
たまねぎ	4	5																														●	
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																														●	
水	6	7.5																															
<b>【こんにゃくサラダ】</b>																																	
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																															●
米油	4	5																															●
上白糖	0.6	0.75																															●
酢	2	2.5																															●
塩	0.4	0.5																															●
白こしょう	0.01	0.01																															●
<b>【しょうゆラーメン】</b>																																	
豚もも小間切れ	18	22.5																			●												
にんにく	0.5	0.63																															
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(韓国産)	0.5	0.63																															●
もやし	25	31.3																															
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																															●
なると(冷凍)	5	6.25	▲	▲																													●
長ねぎ	8	10																															
とりがらスープの素	4	5																			●											●	
中華スープの素	1	1.25																			●		●									●	
濃口醤油	9	11.3				●																		●								●	
塩	0.2	0.25																															●
白こしょう	0.02	0.03																															●
水	139	174																															

●…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

2022年2月14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	おしゅなっ	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								●																									
【にらまんじゅう】																																			
彩の国にらまんじゅう	25	0	▲	▲	▲	●				▲		▲							▲	▲	●	▲		●										●	
彩の国にらまんじゅう	0	50	▲	▲	▲	●				▲		▲							▲	▲	●	▲		●										●	
【キャベツとコーンの和え物】																																			
切り干し大根	3	3.75																																	●
ホールコーン(冷凍)	15	18.8																																	●
キャベツ	20	25																																	
ドレッシング(棒棒鶏)	5	6.3				●																													●
【野菜たっぷりマーボー豆腐】																																			
豚ひき肉	25	31.3																				●													
豆腐(冷凍・サイコロ)	50	62.5																						●											●
にんじん	15	18.8																																	
たまねぎ	25	31.3																																	
干椎茸	0.4	0.5																																	●
長ねぎ	8	10																																	
たけのこ(水煮)	8	10																																	●
米油	1.2	1.5																																	●
しょうが	0.5	0.63																																	
味噌(赤・20kg)	4	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	0.8	1																																	●
豆板醤	0.3	0.38																						●											●
オイスターソース	0.2	0.25																																	●
じゃがいも澱粉	1.5	1.88																																	●
水	25	31.3																																	

●…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

2022年2月15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	シューナップ	ごま	アーモンド	月	後期				
【ごはん】																																				
白飯	59	100				▲															▲	▲		▲										●		
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【わらじカツ】																																				
とんかつ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲					▲		▲	●		●			▲		▲				●				
とんかつ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲					▲		▲	●		●			▲		▲				●				
米油	4	5																																	●	
三温糖(30kg)	2	2.5																																	●	
濃口醤油	4	5				●																	●												●	
本みりん	2.4	3																																	●	
水	5	6.25																																		
【キャベツの和え物】																																				
キャベツ	18	22.5																																		
もやし	24	30																																		
にんじん	8	10																																		
ドレッシング(香味塩)	5	6.25				●															●		●					●								●
【煮ぼうとう】																																				
冷凍ぼうとう	30	37.5			▲	●																														
鶏もも小間切れ	10	12.5																			●															
にんじん	8	10																																		
大根	15	18.8																																		
ごぼう	6	7.5																																		
長ねぎ	6	7.5																																		
油揚げ(スライス)	4	5																					●													●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																		●
濃口醤油	5	6.25				●																	●													●
本みりん	1	1.25																																		●
塩	0.3	0.38																																		●
水	100.7	126																																		

●…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

2022年2月16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	おシューナッパ	ごま	アーモンド	月	後期					
【バターコップ】																																					
バターコップ	50	0			▲	●			●															●					▲			●					
バターコップ	0	70			▲	●			●															●				▲			●						
【牛乳】																																					
飲用牛乳	206	206							●																												
【鶏肉のマーマレードソースかけ】																																					
鶏胸切り身(下味付き50g)	50	0	▲		▲	▲			▲												●													●			
鶏胸切り身(下味付き60g)	0	60	▲		▲	▲			▲												●													●			
マーマレード	7	8.75												●																				●			
濃口醤油	3	3.75				●																		●											●		
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																																	●		
水	3	3.75																																			
【エリンギのバターじょうゆソテー】																																					
小松菜(冷凍)	15	18.8																																		●	
ホールコーン(冷凍)	18	22.5																																		●	
エリンギ	8	10																																			
にんじん	15	18.8																																			
にんにく	0.2	0.25																																			
コンソメ	0.2	0.25																																		●	
濃口醤油	0.4	0.5				●																		●												●	
塩	0.1	0.13																																		●	
調理用バター	0.8	1							●																											●	
米油	1	1.25																																		●	
【白菜のスープ】																																					
はくさい	25	31.3																																			
フランクフルト(カット)	8	10																																		●	
にんじん	15	18.8																																			
緑豆春雨	4	5																																		●	
しょうが	0.3	0.38																																			
濃口醤油	3	3.75				●																		●												●	
塩	0.15	0.19																																		●	
白こしょう	0.02	0.03																																		●	
コンソメ	1.5	1.88																																		●	
水	125	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

2022年2月17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	セラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	おしゅうなつ	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							●																							
【かみかみ大豆】																																
ゆで大豆(冷凍)	20	25																						●							●	
じゃがいも澱粉	0.27	0.34																													●	
カットポテト(ダイス・冷凍)	35	43.8																													●	
かえり煮干し	3	3.75	▲	▲																											●	
米油	6	7.5																													●	
濃口醤油	1	1.25				●																		●							●	
三温糖(30kg)	1	1.25																													●	
本みりん	2.5	3.13																													●	
水	1.5	1.88																														
【わかめの和え物】																																
もやし	45	56.3																														
カットわかめ(韓国産)	0.7	0.88																													●	
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																													●	
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				●																		●							●	
【五目うどん】																																
豚もも小間切れ	15	18.8																					●									
豚肩小間切れ	5	6.25																					●									
にんじん	10	12.5																														
干椎茸	0.3	0.38																													●	
たまねぎ	25	31.3																														
長ねぎ	8	10																														
なると(冷凍)	5	6.25	▲	▲																											●	
油揚げ(スライス)	5	6.25																						●							●	
濃口醤油	11.5	14.4				●																		●							●	
本みりん	0.8	1																													●	
塩	0.2	0.25																													●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																	●	
じゃがいも澱粉	6	7.5																													●	
水	181	226																														

●…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

2022年2月18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	おシューナップ	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							●																										
【豆腐ナゲット】																																			
豆腐ナゲット	40	40			▲	●			▲													●		●									●		
【もやしとキャベツの和え物】																																			
こまつな	15	18.8																																	
もやし	20	25																																	
キャベツ	20	25																																	
ドレッシング(ごま)	5	6.3				●																		●				●						●	
【おでん】																																			
たこスライス	4	5	▲			▲				▲			▲											▲				▲						●	
大根	20	25																																	
にんじん	10	12.5																																	
いかボール	20	25	▲	▲		●			▲	●		▲										▲		●			▲							●	
ミニがんも	20	25	▲	▲	▲	▲			▲														●											●	
三角こんにやく	15	18.8																																	●
結び昆布	3	3.75																																●	
じゃがいも(カット)	40	50																																●	
いわしつみれ(小粒)	15	18.8	▲	▲	▲	▲			▲														●											●	
本みりん	1	1.25																																●	
三温糖(30kg)	0.8	1																																●	
濃口醤油	5	6.25				●																	●											●	
塩	0.1	0.13																																●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																				●	
水	80	100																																●	

●…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

2022年2月21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	アレルギー	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							●																											
【ハンバーグおろしソース】																																				
ハンバーグ(50g)	50	0	▲	▲	▲	▲			▲												●	●			●									●		
ハンバーグ(60g)	0	60	▲	▲	▲	▲			▲												●	●			●									●		
大根	10	12.5																																		
濃口醤油	1.1	1.38				●																			●										●	
本みりん	1	1.25																																	●	
三温糖(30kg)	0.3	0.38																																	●	
水	1.3	1.63																																		
【ひじきの煮物】																																				
芽ひじき	1.5	1.88																																		●
にんじん	10	12.5																																		
こんにゃく(突きこんにゃく)	6	7.5																																		●
鶏胸小間	10	12.5																			●															●
カットポテト(ダイス・冷凍)	20	25																																		●
米油	0.8	1																																		●
むき枝豆(冷凍)	2	2.5																							●										●	
三温糖(30kg)	1.7	2.13																																	●	
清酒	0.8	1																																	●	
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●										●	
水	18	22.5																																		
【根菜のごま汁】																																				
にんじん	10	12.5																																		
はくさい	15	18.8																																		
干椎茸	0.3	0.38																																		●
ごぼう	5	6.25																																		
長ねぎ	8	10																																		
生揚げ(カット)	25	31.3																							●											●
味噌(赤・20kg)	4	5																							●											●
味噌(白・20kg)	4	5																							●											●
ごま(白・すり)	1.5	1.88																																		●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																		●
水	115	144																																		
【中>角チーズ】																																				
角チーズ(中学校のみ)	0	12							●																											●

●…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

2022年2月22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	おシューナップ	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							●																										
【レバーの甘辛ごまがらめ】																																			
豚レバー下味濃粉付(1×1×2cm)	30	37.5	▲		▲	●			▲												●			●										●	
カットポテト(ダイス・冷凍)	35	43.8																																●	
米油	7.8	9.75																																●	
本みりん	0.6	0.75																																●	
三温糖(30kg)	3.5	4.38																																●	
濃口醤油	1.8	2.25				●																		●										●	
水	10	12.5																																	
ごま(白・いり)	1	1.25																																●	
【もやしとほうれん草の和え物】																																			
ほうれんそう	15	18.8																																	
もやし	35	43.8																																	
にんじん	5	6.25																																	
ドレッシング(和風)	5	6.3																																	●
【大根ときのこの沢煮碗】																																			
豚もも干切り	20	25																				●													
にんじん	5	6.25																																	
ごぼう	6	7.5																																	
大根	23	28.8																																	
長ねぎ	5	6.25																																	
なると(冷凍)	8	10	▲	▲																															●
干椎茸	0.5	0.63																																	●
えのきだけ(カット)	6	7.5																																	●
塩	0.15	0.19																																	●
薄口醤油	5	6.25				●																		●											●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																	●
水	113	141																																	

●…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

2022年2月24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	おシューナップ	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			▲	●	▲																											●
【ジョア(マスカット)】																																		
ジョア(マスカット)	130	130								●																								●
【魚と野菜のメンチカツ】																																		
魚と野菜のメンチカツ(40g)	40	0	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲				▲		▲	▲	●	▲	▲		●			▲		▲			●	
魚と野菜のメンチカツ(50g)	0	50	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲			▲		▲	▲	●	▲	▲		●			▲		▲			●		
米油	6	6																																●
中濃ソース(ボトル)	5	6.25																																●
【小松菜の中華和え】																																		
こまつな	15	18.8																																
緑豆春雨	4	5																																●
にんじん	8	10																																●
切り干し大根	3	3																																●
ドレッシング(中華)	5	6.3				●													●			●			●				●					●
【みそコーンラーメン】																																		
もやし	12	15																																
キャベツ	15	18.8																																
にんじん	5	6.25																																
長ねぎ	6	7.5																																
豚肩小間切れ	5	6.25																				●												
豚もも小間切れ	12	15																				●												
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																●
しょうが	0.4	0.5																																
にんにく	0.2	0.25																																
米油	1	1.25																																
味噌(赤・20kg)	15	18.8																						●										●
濃口醤油	2	2.5				●																		●										●
中華スープの素	1	1.25																						●		●								●
ごま油	0.8	1																																●
白こしょう	0.02	0.03																																●
とりがらスープの素	3	3.75																				●												●
ごま(白・すり)	1.5	1.88																																●
水	143	179																																

●…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

2022年2月25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	おシューナップ	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							●																											
【鮭のコーンソースがけ】																																				
鮭切り身(40g)	40	0				▲						●	▲											▲										●		
鮭切り身(50g)	0	50				▲						●	▲										▲											●		
クリームコーン(冷凍)	10	12.5																																	●	
豆乳	2	2.5																						●											●	
コンソメ	0.06	0.08																																	●	
塩	0.06	0.08																																	●	
じゃがいも澱粉	0.8	1																																	●	
水	12	15																																		
【キャベツのうま塩炒め】																																				
豚もも小間切れ	15	18.8																																		
にんじん	10	12.5																																		
カットしめじ	6	7.5																																		●
キャベツ	25	31.3																																		
ホールコーン(冷凍)	8	10																																		●
塩	0.2	0.25																																		●
白こしょう	0.01	0.01																																		●
中華スープの素	0.2	0.25																																		●
米油	1	1.25																																		●
【ほうれん草のみそ汁】																																				
ほうれん草(冷凍)	10	12.5																																		●
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																																		●
油揚げ(スライス)	3	3.75																																		●
にんじん	5	6.25																																		●
たまねぎ	22	27.5																																		●
長ねぎ	6	7.5																																		●
味噌(赤・20kg)	4	5																																		●
味噌(白・20kg)	4	5																																		●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																																●
水	120	150																																		
【焼きのり】																																				
焼きのり(12切り)	2	2	▲	▲		▲																			▲											●

●…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

2022年2月28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	おしゆなつ	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							●																											
【豆腐バーグ】																																				
豆腐のハンバーグ(40g)	40	0			▲	▲			▲												●	●		●									●			
豆腐のハンバーグ(50g)	0	50			▲	▲			▲												●	●		●									●			
中濃ソース	2.5	3.13																																	●	
トマトケチャップ	7	8.75																																	●	
上白糖	1.7	2.13																																	●	
水	2	2.5																																	●	
【ファイバーサラダ】																																				
ごぼう(千切り・サラダ用)	22	27.5																																	●	
芽ひじき	0.7	0.88																																	●	
むき枝豆(冷凍)	2	2.5																							●										●	
にんじん	15	18.8																																		●
ぶるぶる寒天	0.8	1																																	●	
ドレッシング(イタリアン)	5	6.3																																		●
【冬野菜のカレー】																																				
豚もも小間切れ	20	25																				●														
さつまいも角切り	22	27.5																																	●	
たまねぎ	30	37.5																																		●
にんじん	10	12.5																																		●
れんこん(いちょう切り)	6	7.5																																	●	
ほうれんそう(冷凍)	8	10																																	●	
粉チーズ	2	2.5							●																											●
中濃ソース	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																																		●
カレーフレーク(甘口)	12	15				●			●																											●
カレーフレーク(Fe)	5	6.25				●																														●
カレーフレーク(卵・乳不使用)	2	2.5				●																														●
米油	1	1.25																																		●
にんにく	0.5	0.63																																		●
調理用牛乳	12	15							●																											●
ガラマサラ	0.01	0.01																																		●
ミルクカルシウム	1	1.25							●																											●
スキムミルク	3	3.75							●																											●
水	60	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)