詳細献立表（Aコース）

Aコース　2023年4月12日（水）
Bコース　2023年4月21日（金）
Cコース　2023年4月25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	前期
【ごはん】																																	
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲				●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【ポークコロッケ】																																	
国産豚肉のコロッケ(40g)	40	0			▲	●			▲													●			●						●		
国産豚肉のコロッケ(60g)	0	60			▲	●			▲													●			●						●		
米油	4	6																															●
中濃ソース(ボトル)	5	6.25																															●
【切干大根の煮物】																																	
切干大根	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)	3	3.75																						●									●
三温糖	1.6	2																															●
濃口醤油	3	3.75				●																		●									●
本みりん	0.8	1																															●
米油	0.8	1																															●
水	15	18.8																															
【豆腐とわかめのみそ汁】																																	
カットわかめ(国産)	0.8	1																															●
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●									●
玉ねぎ	25	31.3																															
長ねぎ	8	10																															
みそ（けいわ）	9	11.3																						●									●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																													●
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）

詳細献立表（Aコース）

Aコース　2023年4月13日（木）
Bコース　2023年4月28日（金）
Cコース　2023年4月14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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	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	▲		▲	▲			▲																						●	
みそ(赤)	3	3.6																						●								●
三温糖	1.8	2.2																														●
本みりん	1	1.2																														●
じゃがいも澱粉	0.1	0.12																														●
水	4.5	5.6																														
【しらたきと白菜の甘辛炒め】																																
豚もも小間切れ	15	18.8																				●										
にんじん	17	21.3																														
にんにく	0.3	0.38																														
はくさい	20	25																														
白滝(カット)	15	18.8																														●
米油	0.8	1																														●
上白糖	1.5	1.88																														●
清酒	1	1.25																														●
本みりん	1	1.25																														●
濃口醤油	4	5				●																		●								●
ごま油	0.3	0.38																											●			●
【鶏つくね汁】																																
鶏団子	25	31.3			▲	●			▲									▲	▲	▲	●	▲		●					▲		●	
にんじん	10	12.5																														
大根	18	22.5																														
長ねぎ	8	10																														
小松菜(冷凍)	10	12.5																														●
かまぼこ(チルド・スライス)	8	10				▲																		▲								●
薄口醤油	5	6.25				●																		●								●
塩	0.2	0.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	119.6	150																														
【豆乳プリンタルト】																																
豆乳プリンタルト	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（Aコース）

Aコース　2023年4月14日（金）
Bコース　2023年4月26日（水）
Cコース　2023年4月17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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ビビンバ】																																
豚もも千切り	55	68.8																				●										
玉ねぎ	15	18.8																														
にら	4	5																														
濃口醤油	3.5	4.38				●																			●							●
上白糖	2.5	3.13																														●
米油	0.8	1																														●
ごま油	0.6	0.75																											●			●
ごま(白・いり)	1.5	1.88																											●			●
【ほうれん草ともやしのナムル】																																
ほうれんそう	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
もやし	30	37.5																														
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●															●	●			●				●			●
【トックスープ】																																
鶏もも小間切れ	8	10																			●											
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	20	25																														
チンゲンサイ	8	10																														
米油	0.5	0.63																														●
トック	25	31.3																														●
とりがらスープの素	4	5																			●											●
中華スープの素	0.7	0.88																			●	●			●				●			●
塩	0.5	0.63																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
白こしょう	0.02	0.03																														●
清酒	0.5	0.63																														●
ごま油	0.3	0.38																											●			●
水	118.68	148																														

●…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（Aコース）

Aコース　2023年4月17日（月）
Bコース　2023年4月14日（金）
Cコース　2023年4月13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	前期
【わかめごはん】																																
わかめごはん	60	100	▲	▲		▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【鶏肉のから揚げ】																																
鶏むね肉切り身(30g)	60	0																			●											
鶏むね肉切り身(35g)	0	70																			●											
にんにく	0.2	0.25																														
しょうが	0.2	0.25																														
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
清酒	1.2	1.5																														●
じゃがいも澱粉	10	12.5																														●
米油	6	7																														●
【春野菜の和え物】																																
にんじん	18	22.5																														
キャベツ	22	27.5																														
ほうれんそう	12	15																														
上白糖	1	1.25																														●
酢	2	2.5																														●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
ごま油	0.5	0.63																											●			●
鰹節(砕片)	0.3	0.38												▲																		●
【すまし汁】																																
お祝いなると	10	12.5			▲	▲																			▲						●	
大根	25	31.3																														
にんじん	15	18.8																														
長ねぎ	8	10																														
干椎茸	0.2	0.25																														●
薄口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
塩	0.6	0.75																														●
本みりん	2	2.5																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	114.5	143																														
【お祝いいちごゼリー】																																
お祝いいちごゼリー（卵・乳不使用）	35	35													▲	▲	▲	▲	▲				▲		●				▲	▲	●	

●…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（Aコース）

Aコース　2023年4月18日（火）
Bコース　2023年4月27日（木）
Cコース　2023年4月12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	前期
【こどもパン】																																	
こどもパン(50g)	50	0			▲	●			●															●				▲				●
こどもパン(70g)	0	70			▲	●			●															●				▲				●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【ハンバーグスパイシーソースがけ】																																	
ハンバーグ(40g)	40	0																			●	●		●								●
ハンバーグ(50g)	0	50																			●	●		●								●
マッシュルーム水煮みじん切り	5	6.25																														●
トマトケチャップ	6	7.5																														●
カレー粉	0.2	0.25																														●
中濃ソース	1.5	1.9																														●
三温糖	1.2	1.5																														●
水	4.5	5.6																														
【コールスローサラダ】																																	
にんじん	15	18.8																														
キャベツ	22	27.5																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
ドレッシング(コールスロー)	5	6.25																														●
【アルファベットスープ】																																	
豚肩小間切れ	15	18.8																				●										
玉ねぎ	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
米油	0.8	1																														●
マカロニ(アルファベット)	4	5				●																										●
パセリ(乾)	0.03	0.04																														●
塩	0.8	1																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
白ワイン	2	2.5																														●
コンソメ	2.5	3.13																														●
水	113.8	142																														

●…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（Aコース）

Aコース　2023年4月19日（水）
Bコース　2023年4月24日（月）
Cコース　2023年4月20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	前期
【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							●																								
【大豆とじゃこの甘辛和え】																																	
ゆで大豆(冷凍)	25	31.3																						●									●
かぼちゃ(カット)	30	37.5																															●
かえり煮干し	3	3.75	▲	▲																													●
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																															●
米油	6	7.5																															●
三温糖	2.5	3.13																															●
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●									●
本みりん	6.25	7.81																															●
水	3.75	4.69																															
【青菜のおひたし】																																	
小松菜	12	15																															
もやし	30	37.5																															
にんじん	12	15																															
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																															
【けんちんうどん】																																	
鶏もも小間切れ	8	10																			●												
里芋(カット)	15	18.8																															●
にんじん	8	10																															
大根	15	18.8																															
ごぼう(ささがき)	5	6.25																														●	
長ねぎ	5	6.25																															
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																						●									●
油揚げ(スライス)	3	3.75																						●									●
濃口醤油	7	8.75				●																		●									●
本みりん	3.6	4.5																															●
上白糖	1	1.25																															●
塩	1.2	1.5																															●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																			●
水	150	188																															

●…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（Aコース）

Aコース　2023年4月20日（木）
Bコース　2023年4月12日（水）
Cコース　2023年4月18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	前期
【ごはん】																															
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206							●																						
【いわしのおかか煮】																															
いわしおかか煮（40g）	40	0				●								▲	▲									●				▲		●	
いわしおかか煮（50g）	0	50				●								▲	▲									●				▲		●	
【ひじきの五色炒め】																															
鶏もも小間切れ	8	10																			●										
芽ひじき	0.8	1																													●
もやし	18	22.5																													
にんじん	8	10																													
緑豆春雨	3.5	4.38																													●
冷凍さやいんげん(カット)	5	6.25																													●
米油	0.8	1																													●
白こしょう	0.01	0.01																													●
清酒	0.6	0.75																													●
濃口醤油	1	1.25				●																		●							●
中華スープの素	0.4	0.5																			●	●		●				●			●
塩	0.05	0.06																													●
水	5	6.25																													
【具だくさん豚汁】																															
豚肩小間切れ	15	18.8																				●									
ごぼう(ささがき)	5	6.25																												●	
じゃがいも(カット)	15	18.8																													●
大根	12	15																													
にんじん	10	12.5																													
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																						●							●
長ねぎ	8	10																													
みそ（けいわ）	9	11.3																						●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																											●
水	108	135																													

●…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（Aコース）

Aコース　2023年4月21日（金）
Bコース　2023年4月19日（水）
Cコース　2023年4月24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	前期
【ごはん】																																	
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲				●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【豆腐ナゲット】																																	
豆腐ナゲット（20g）	40	40			▲	●			▲													●			●						●		
【イタリアンサラダ】																																	
きゅうり	10	12.5																															
にんじん	18	22.5																															
キャベツ	20	25																															
ドレッシング（イタリアン）	5	6.25																															●
【ポークカレー】																																	
豚肩小間切れ	15	18.8																				●											
じゃがいも	25	31.3																															
玉ねぎ	25	31.3																															
にんじん	15	18.8																															
にんにく	0.5	0.63																															
中濃ソース	1	1.25																															●
米油	0.8	1																															●
トマトケチャップ	3	3.75																															●
トマトダイスカット	3	3.75							▲						▲			▲	▲						▲								●
カレーフレーク（甘口）	14	17.5				●			●								●		●			●			●								●
カレーフレーク（Fe）	5.5	6.88				●															●				●								●
ガラムマサラ	0.05	0.06																															●
ミルクカルシウム	2	2.5							●																								●
スキムミルク	1	1.25							●																								●
水	115	144																															

●…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（Aコース）

Aコース　2023年4月24日（月）
Bコース　2023年4月25日（火）
Cコース　2023年4月21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	前期
【ごはん】																															
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206							●																						
【白身魚の甘酢あんかけ】																															
かれい澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲										▲				▲	▲	●	
かれい澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲										▲				▲	▲	●	
米油	4	5																													●
三温糖	1.8	2.25																													●
濃口醤油	2.8	3.4				●																		●							●
トマトケチャップ	1.6	1.9																													●
酢	1	1.2																													●
じゃがいも澱粉	0.8	1																													●
水	12	14.4																													
【野菜炒め】																															
豚肩小間切れ	8	10																				●									
にんじん	10	12.5																													
玉ねぎ	20	25																													
キャベツ	20	25																													
米油	1	1.25																													●
濃口醤油	1	1.25				●																		●							●
塩	0.3	0.38																													●
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																													●
【ワンタンスープ】																															
ワンタンの皮	10	12.5				●																									●
玉ねぎ	25	31.3																													
もやし	15	18.8																													
長ねぎ	8	10																													
なると(冷凍)	6	7.5																													●
干椎茸	0.2	0.25																													●
濃口醤油	3	3.75				●																		●							●
塩	0.2	0.25																													●
白こしょう	0.02	0.03																													●
とりがらスープの素	4	5																			●										●
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●		●				●			●
ごま油	0.8	1																										●			●
水	112.7	141																													
【ヨーグルト】																															
ヨーグルト(80g・森永)	80	0							●																						●
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（Aコース）

Aコース　2023年4月25日（火）
Bコース　2023年4月20日（木）
Cコース　2023年4月26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	前期
【黒パン】																																	
黒パン(50g)	50	0			▲	●			●															●				▲			●	
黒パン(70g)	0	70			▲	●			●															●				▲			●	
【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																														●	
ノンエッグマヨネーズ	8	10																						●								●	
米粉パン粉	2.5	3.1																														●	
コーンフレーク	5	6				▲			▲										▲					▲						●		
【ブロッコリーのサラダ】																																	
ブロッコリー(冷凍)	25	31.3																														●	
にんじん	12	15																															
ホールコーン(冷凍)	12	15																														●	
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】																																	
フランクフルト(カット)	8	10				▲														▲	▲	●			▲							●	
キャベツ	15	18.8																															
にんじん	10	12.5																															
玉ねぎ	20	25																															
じゃがいも(カット)	25	31.3																														●	
米油	0.8	1																														●	
トマトダイスカット	25	31.3							▲						▲			▲	▲						▲							●	
トマトケチャップ	5	6.25																														●	
コンソメ	2.5	3.13																														●	
塩	0.6	0.75																														●	
白こしょう	0.02	0.03																														●	
水	86.6	108																															

●…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（Aコース）

Aコース　2023年4月26日（水）
Bコース　2023年4月17日（月）
Cコース　2023年4月27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	前期
【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							●																										
【春巻き】																																			
肉春巻き(35g)	35	0	▲			●			▲													●			●							●			
肉春巻き(50g)	0	50	▲			●			▲													●			●							●			
米油	3.5	5																																●	
【中華きんぴら】																																			
にんじん	10	12.5																																	
鶏もも小間切れ	8	10																			●														
ごぼう(千切り・金平用)	20	25																																●	
むき枝豆(冷凍)	5	6.25																						●										●	
こんにゃく(突きこんにゃく)	8	10																																●	
ごま油	0.6	0.75																											●					●	
三温糖	0.8	1																																●	
清酒	0.5	0.63																																●	
オイスターソース	2	2.5																																●	
濃口醤油	1	1.25				●																		●										●	
塩	0.1	0.13																																●	
水	6	7.5																																	
【ごまみそラーメン】																																			
小松菜	12	15																																	
にんじん	10	12.5																																	
もやし	15	18.8																																	
長ねぎ	8	10																																	
豚肩小間切れ	8	10																				●													
豚もも小間切れ	10	12.5																				●													
しょうが	0.4	0.5																																	
にんにく	0.2	0.25																																	
米油	1	1.25																																●	
みそ(赤)	10	12.5																						●										●	
みそ(けいわ)	5	6.25																						●										●	
濃口醤油	2	2.5				●																		●										●	
中華スープの素	1.1	1.38																			●	●		●					●					●	
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																											●					●	
ごま(白・いり)	0.5	0.63																											●					●	
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（Aコース）

Aコース　2023年4月27日（木）
Bコース　2023年4月18日（火）
Cコース　2023年4月28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	前期
【ごはん】																																	
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲				●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【鶏天（卵含む）】																																	
鶏もも肉切り身(40g)	40	0																			●												
鶏もも肉切り身(50g)	0	50																			●												
しょうが	0.25	0.3																															
清酒	1	1.25																															●
塩	0.2	0.25																															●
天ぷら粉	9	11.3			●	●			▲					▲							▲		▲		▲		▲		▲				●
薄力粉	12	15			▲	●																											●
じゃがいも澱粉	0.9	1.12																															●
塩	0.05	0.06																															●
水	12	15																															
米油	4	5																															●
【かぼす和え】																																	
もやし	25	31.3																															
キャベツ	15	18.8																															
にんじん	8	10																															
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●								●
米油	1.5	1.88																															●
酢	2	2.5																															●
かぼす果汁	0.5	0.63																														●	
三温糖	1	1.25																															●
【団子汁】																																	
冷凍ゆで平麺	30	37.5			▲	●			▲																							●	
豚肩小間切れ	10	12.5																				●											
にんじん	8	10																															
大根	20	25																															
ごぼう(ささがき)	5	6.25																														●	
長ねぎ	8	10																															
油揚げ(スライス)	4	5																						●									●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																			●
みそ(白)	6	7.5																						●									●
みそ(赤)	3	3.75																						●									●
水	100	125																															

●…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（Aコース）

Aコース　2023年4月28日（金）
Bコース　2023年4月13日（木）
Cコース　2023年4月19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	前期
【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							●																								
【フランクフルト】																																	
フランクフルト(30g)	30	0				▲														▲	▲	●			▲								●
フランクフルト(40g)	0	40				▲														▲	▲	●			▲								●
【チリコンカン】																																	
豚ひき肉	15	18.8																				●											
玉ねぎ	20	25																															
にんじん	8	10																															
にんにく	0.1	0.13																															
ゆで大豆(冷凍)	15	18.8																						●									●
米油	1	1.25																															●
トマトケチャップ	13	16.3																															●
ウスターソース	1.8	2.25																															●
チリパウダー	0.15	0.19																															●
パプリカパウダー	0.15	0.19																															●
コンソメ	0.4	0.5																															●
塩	0.05	0.06																															●
白こしょう	0.01	0.01																															●
水	10	12.5																															
【春雨スープ】																																	
鶏もも小間切れ	15	18.8																			●												
キャベツ	15	18.8																															
にんじん	15	18.8																															
ホールコーン(冷凍)	12	15																															●
緑豆春雨	5	6.25																															●
米油	0.5	0.63																															●
濃口醤油	1.5	1.88				●																		●									●
塩	0.4	0.5																															●
白こしょう	0.02	0.03																															●
コンソメ	2.5	3.13																															●
水	114.8	144																															

●…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）