

詳細献立表(Bコース)

Aコース 2023年10月3日(火)
Bコース 2023年10月5日(木)
Cコース 2023年10月4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	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期	
【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							●																								
【さけのエスカベッシュ】																																	
さけ 澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲		▲	▲		▲		●		▲				▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲		▲		●		
さけ 澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲		▲	▲		▲		●		▲				▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲		▲		●		
米油	4	5																														●	
玉ねぎ	5	6.25																														●	
にんじん	3	3.75																														●	
オリーブオイル	0.4	0.5																														●	
酢	3.5	4.38																														●	
レモン果汁	1.5	1.88																														●	
塩	0.38	0.48																														●	
白こしょう	0.03	0.04																														●	
上白糖	2	2.5																														●	
水	3	3.75																														●	
【わかめサラダ】																																	
きゅうり	15	18.8																															●
カットわかめ(外国産)	0.8	1																														●	
キャベツ	17	21.3																															●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●	
酢	2	2.5																														●	
上白糖	1	1.25																														●	
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25																														●	
水	2	2.5																														●	
【きのこのシチュー】																																	
鶏胸小間	10	12.5																				●										●	
しめじ(カット)	8	10																														●	
マッシュルーム水煮スライス	3	3.75																														●	
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●	
玉ねぎ	25	31.3																														●	
米油	1	1.25																														●	
ホワイトルウ(Fe・Ca強化)	11	13.8				●			●													●										●	
ホワイトルウ	3	3.75				●																										●	
調理用牛乳	25	31.3							●																							●	
スキムミルク	2	2.5							●																							●	
ミルクカルシウム	1	1.25							●																							●	
塩	0.2	0.25																														●	
白こしょう	0.01	0.01																														●	
コンソメ	1	1.25																														●	
水	89.87	112																														●	

●…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(Bコース)

Aコース 2023年10月30日(月)
 Bコース 2023年10月11日(水)
 Cコース 2023年10月17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																																		●
【白身魚のフライ】																																				
白身魚フライ(50g)	50	0		▲	▲	●																			●										●	
白身魚フライ(60g)	0	60		▲	▲	●																			●										●	
米油	5	6																																	●	
中濃ソース(ボトル)	5	6																																	●	
【イタリアンサラダ】																																				
大根	20	25																																		
きゅうり	15	18.8																																		
にんじん	10	12.5																																		
ドレッシング(イタリアン)	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	134.85	169																																		
【パンプキンパバロア】																																				
パンプキンパバロア	28	28																																		●

●…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(Bコース)

Aコース 2023年10月10日(火)
 Bコース 2023年10月13日(金)
 Cコース 2023年10月3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							●																										
【海鮮チヂミ】																																			
海鮮チヂミ(40g)	40	0			▲	●				▲	●										▲	▲			●						●				
海鮮チヂミ(50g)	0	50			▲	●				▲	●										▲	▲			●						●				
濃口醤油	1.5	1.88				●																			●								●		
酢	1.25	1.56																															●		
本みりん	1.5	1.88																															●		
ごま油	1	1.25																															●		
【キャベツと豚肉のみそ炒め】																																			
豚もも小間切れ	20	25																				●													
しょうが	0.3	0.38																																	
にんにく	0.3	0.38																																	
キャベツ	30	37.5																																	
にんじん	10	12.5																																	
上白糖	1	1.25																																	●
米油	0.5	0.63																																●	
みそ(けいわ)	1.5	1.88																							●									●	
濃口醤油	0.6	0.75				●																		●										●	
清酒	1.2	1.5																																●	
中華スープの素	0.5	0.63																			●	●												●	
じゃがいも澱粉	2	2.5																																●	
水	1	1.25																																●	
【ワンドンスープ】																																			
ワンドンの皮	7	8.75				●																													●
にんじん	8	10																																	
小松菜	10	12.5																																	
もやし	15	18.8																																	
干椎茸	1	1.25																																	●
長ねぎ	10	12.5																																	
なると(冷凍)	4	5																																	●
薄口醤油	3	3.75																																	●
塩	0.2	0.25																																	●
ごま油	0.6	0.75																																	●
とりがらスープの素	4.2	5.25																			●													●	
中華スープの素	0.5	0.63																			●	●												●	
水	126.5	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(Bコース)

Aコース 2023年10月11日(水)
 Bコース 2023年10月16日(月)
 Cコース 2023年10月12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								
【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							●																															
【かぼちゃの天ぷら(卵含む)】																																								
かぼちゃスライス(25g)	25	0																																					●	
かぼちゃスライス(30g)	0	30																																					●	
米油	2.5	3																																					●	
天ぷら粉	8	10			●	●			▲				▲								▲		▲		▲		▲		▲									●		
薄力粉	2	2.5			▲	●																																●		
塩	0.05	0.06																																					●	
水	9.3	11.6																																					●	
【小松菜のおひたし】																																								
小松菜	20	25																																						
にんじん	8	10																																						
大根	20	25																																						
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●														●	
清酒	1.2	1.5																																					●	
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25													●																								●	
水	2	2.5																																						
【肉汁うどん】																																								
豚肩小間切れ	20	25																				●																	●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																						●															●	
玉ねぎ	10	12.5																																						
長ねぎ	10	12.5																																						
小松菜(冷凍)	10	12.5																																					●	
油揚げ(スライス)	6	7.5																							●														●	
濃口醤油	8	10				●																			●														●	
塩	0.6	0.75																																					●	
清酒	1	1.25																																					●	
本みりん	1	1.25																																					●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																				●																	●	
水	146.4	183																																						

●…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(Bコース)

Aコース 2023年10月27日(金)
 Bコース 2023年10月17日(火)
 Cコース 2023年10月30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							●																											
【かれのい甘酢あんかけ】 かれのい澱粉付き(50g)	50	0			▲	▲			▲		▲													▲						▲		▲		●		
かれのい澱粉付き(60g)	0	60	▲		▲	▲			▲		▲													▲					▲		▲		●			
米油	5	6																																●		
玉ねぎ	10	12.5																																		
にんじん	8	10																																		
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●										●		
酢	2	2.5																																●		
上白糖	3	3.75																																	●	
本みりん	1	1.25																																	●	
米油	0.15	0.19																																	●	
水	6.5	8.13																																		
【ひじきの中華炒め】 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																																		
白ごしょう	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																																		
【白菜の中華スープ】 はくさい	25	31.3																																		
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																						●												
長ねぎ	10	12.5																																		
中華スープの素	0.8	1																																		
とりがらスープの素	0.7	0.88																					●	●												
塩	0.4	0.5																																		
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●												
白ごしょう	0.01	0.01																																		
水	131.29	164																																		

●…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(Bコース)

Aコース 2023年10月12日(木)
 Bコース 2023年10月18日(水)
 Cコース 2023年10月13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							●																											
【野菜コロッケ】																																				
野菜コロッケ(40g)	40	0				●																		●									●			
野菜コロッケ(60g)	0	60				●																		●									●			
米油	4	6																																	●	
中濃ソース(ボトル)	5	6																																	●	
【大根のサラダ】																																				
大根	25	31.3																																		
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																	●	
にんじん	10	12.5																																		
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●												●						●												●
【すき焼き風煮】																																				
豚もも小間切れ	30	37.5																					●													
白滝(カット)	20	25																																		●
焼き豆腐(冷凍)	35	43.8																						●											●	
はくさい	15	18.8																																		
玉ねぎ	35	43.8																																		
冷凍さやいんげん(カット)	10	12.5																																		●
濃口醤油	8	10				●																			●											●
上白糖	3.2	4																																		●
本みりん	2	2.5																																		●
清酒	1	1.25																																		●
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(Bコース)

Aコース 2023年10月24日(火)
 Bコース 2023年10月19日(木)
 Cコース 2023年10月25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	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							●																														
【鶏肉のパン粉焼き】																																							
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																																					
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																																					
塩	0.1	0.13																																					
白こしょう	0.01	0.01																																					
ノンエッグマヨネーズ	6	7.5																							●														
バセリ(乾)	0.5	0.63																																					
パン粉(乾燥)	7	8.75				●																																	
【グリーンサラダ】																																							
ブロッコリー	15	18.8																																					
小松菜	17	21.3																																					
にんじん	10	12.5																																					
濃口醤油	2	2.5				●																																	
米油	1	1.25																																					
酢	2	2.5																																					
三温糖	1	1.25																																					
清酒	1	1.25																																					
【ミネストローネ】																																							
ショルダーベーコン	10	12.5				▲																																	
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																																					
玉ねぎ	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																																					
米油	0.6	0.75																																					
白こしょう	0.02	0.03																																					
水	103.98	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(Bコース)

Aコース 2023年10月13日(金)
 Bコース 2023年10月20日(金)
 Cコース 2023年10月6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	カカオ	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							●																															
【野菜しんじょう】																																								
野菜しんじょう(40g)	40	40	▲	▲	▲	▲			▲		▲		▲	▲						▲		▲	▲			●			▲		▲							●		
【豚骨煮】																																								
豚もも小間切れ	20	25																					●																	
清酒	0.5	0.63																																					●	
しょうが	0.2	0.25																																					●	
にんじん	10	12.5																																					●	
大根	15	18.8																																					●	
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																																					●	
こんにやく(突きこんにやく)	15	18.8																																					●	
米油	1	1.25																																					●	
本みりん	1	1.25																																					●	
三温糖	2	2.5																																					●	
みそ(赤)	1.5	1.88																																					●	
濃口醤油	0.6	0.75						●																															●	
和風だし	0.3	0.38																																					●	
水	6	7.5																																					●	
【さつま汁】																																								
鶏もも小間切れ	15	18.8																																					●	
ごぼう(さがき)	8	10																																					●	
里芋(カット)	20	25																																					●	
干椎茸	0.5	0.63																																					●	
生揚げ(カット)	20	25																																					●	
長ねぎ	6	7.5																																					●	
みそ(赤)	4	5																																					●	
みそ(けいわ)	4	5																																					●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																					●	
水	110.5	138																																					●	

●…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(Bコース)

Aコース 2023年10月25日(水)

Bコース 2023年10月23日(月)

Cコース 2023年10月26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	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					
【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】																																					
さつま芋(スティック)	65	81.3																																	●	●	
米油	6.5	8.13																																		●	
上白糖	3.3	4.13																																		●	
濃口醤油	2.2	2.75				●																	●													●	
ごま(黒・いり)	0.5	0.63																															●		●		
じゃがいも澱粉	0.33	0.41																																		●	
水	11	13.8																																			
【キャベツの煮びたし】																																					
キャベツ	30	37.5																																			
にんじん	8	10																																			
油揚げ(スライス)	4	5																						●													●
生ちくわ(冷凍)	8	10	▲																																	●	
濃口醤油	3.1	3.88				●																	●													●	
本みりん	1	1.25																																		●	
水	8.4	10.5																																		●	
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25																					●													●	
【かやくうどん】																																					
鶏もも小間切れ	20	25																					●														
にんじん	5	6.25																																			
油揚げ(スライス)	4	5																						●													●
干椎茸	1	1.25																																		●	
玉ねぎ	20	25																																			
長ねぎ	10	12.5																																			
薄口醤油	12.5	15.6				●																		●													●
本みりん	2	2.5																																		●	
上白糖	0.4	0.5																																		●	
塩	0.1	0.13																																		●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																					●													●	
水	153	191																																			

●…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(Bコース)

Aコース 2023年10月20日(金)
 Bコース 2023年10月24日(火)
 Cコース 2023年10月23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							●																													
【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	3.75																																		●		
三温糖	1.8	2.25																																		●		
本みりん	1	1.25																																		●		
じゃがいも澱粉	0.1	0.13																																		●		
水	4.5	5.63																																				
【ごぼうサラダ】																																						
ごぼう(千切り・サラダ用)	18	22.5																																			●	
にんじん	7	8.75																																			●	
ホールコーン(冷凍)	12	15																																			●	
小松菜(冷凍)	10	12.5																																			●	
ドレッシング(ごま)	5	6.25																																			●	
【きのこ汁】																																						
鶏もも小間切れ	15	18.8																																			●	
油揚げ(スライス)	3	3.75																																			●	
長ねぎ	10	12.5																																			●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																																			●	
しめじ(カット)	5	6.25																																			●	
なめこ	5	6.25																																			●	
えのきたけ(カット)	6	7.5																																			●	
塩	0.15	0.19																																			●	
薄口醤油	5	6.25																																				●
清酒	3	3.75																																				●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																			●	
水	110.85	139																																			●	

●…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(Bコース)

Aコース 2023年10月16日(月)
 Bコース 2023年10月25日(水)
 Cコース 2023年10月24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																			●													
【いかフライ】																																		
いかフライ(40g)	40	0				●					●																							
いかフライ(50g)	0	50	▲			●					●										▲	▲												
米油	4	5																																
中濃ソース(ボトル)	5	6																																
【八宝菜】																																		
豚もも小間切れ	20	25																					●											
にんじん	10	12.5																																
はくさい	15	18.8																																
玉ねぎ	20	25																																
たけのこ(水煮)	4	5																																
しょうが	0.32	0.4																																
濃口醤油	0.6	0.75				●																			●									
オイスターソース	0.6	0.75																																
塩	0.13	0.16																																
白ごしょう	0.01	0.01																																
中華スープの素	0.24	0.3																																
とりがらスープの素	1.6	2																							●									
じゃがいも澱粉	1.2	1.5																																
米油	0.4	0.5																																
ごま油	0.6	0.75																																
水	3	3.75																																
【中華コーンスープ】																																		
鶏胸小間	10	12.5																																
クリームコーン(冷凍)	25	31.3																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																																
玉ねぎ	10	12.5																																
小松菜(冷凍)	15	18.8																																
米油	0.8	1																																
中華スープの素	1	1.25																																
とりがらスープの素	4	5																																
塩	0.5	0.63																																
薄口醤油	3	3.75				●																												
白ごしょう	0.02	0.03																																
じゃがいも澱粉	3	3.75																																
ごま油	1	1.25																																
水	96.68	121																																

●…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(Bコース)

Aコース 2023年10月17日(火)

Bコース 2023年10月26日(木)

Cコース 2023年10月18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	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期					
【はちみつパン】																																					
はちみつパン(50g)	50	0			▲	●			●															●								▲			●		
はちみつパン(70g)	0	70			▲	●			●														●								▲			●			
【牛乳】																																					
飲用牛乳	206	206							●																												
ハンバーグデミグラスソースがけ																																					
ハンバーグ(50g)	50	0																		●	●			●											●		
ハンバーグ(60g)	0	60																		●	●			●											●		
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	2	2.4																																	●		
【キャベツとベーコンのソテー】																																					
キャベツ	30	37.5																																			
シールドベーコン	8	10				▲																														●	
にんじん	10	12.5																																		●	
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																	●		
米油	0.8	1																																	●		
塩	0.2	0.25																																	●		
白ごしょう	0.02	0.03																																	●		
コンソメ	0.4	0.5																																	●		
【あさりとうずらの卵のスープ】																																					
あさり水煮(冷凍)	10	12.5		●																																●	
にんじん	5	6.25																																		●	
玉ねぎ	20	25																																		●	
千切りきくらげ	0.3	0.38																																		●	
小松菜	10	12.5																																		●	
うずらの卵	20	25				●																														●	
じゃがいも澱粉	3	3.75																																		●	
濃口醤油	2	2.5						●																												●	
清酒	1	1.25																																		●	
塩	0.5	0.63																																		●	
コンソメ	1.5	1.88																																		●	
白ごしょう	0.02	0.03																																		●	
水	116.68	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(Bコース)

Aコース 2023年10月5日(木)
 Bコース 2023年10月27日(金)
 Cコース 2023年10月31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							●																														
【ささみのレモンソースがけ】																																							
ささみ 澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲												●															●			
ささみ 澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲												●															●			
米油	4	5																																			●		
上白糖	3.2	4																																			●		
濃口醤油	4	5				●																			●												●		
レモン果汁	1.2	1.5																																			●		
水	6	7.5																																					
【切干大根のソース炒め】																																							
切干大根	3	3.75																																				●	
豚肩小間切れ	10	12.5																						●															
にんじん	5	6.25																																					
もやし	15	18.8																																					
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																																				●	
鰹節(碎片)	0.3	0.38												▲																								●	
中濃ソース	0.8	1																																				●	
ウスターソース	2.2	2.75																																				●	
オイスターソース	0.8	1																																				●	
清酒	1	1.25																																				●	
米油	0.6	0.75																																				●	
水	10	12.5																																					
【ほうれん草のみそ汁】																																							
ほうれん草	20	25																																					
はくさい	10	12.5																																					
生揚げ(カット・サイコロ型)	20	25																							●													●	
長ねぎ	8	10																																					
みそ(赤)	2.5	3.13																																				●	
みそ(けいわ)	6.5	8.13																																				●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲																											●	
水	121	151																																					

●…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(Bコース)

Aコース 2023年10月4日(水)
 Bコース 2023年10月30日(月)
 Cコース 2023年10月5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							●																											
【えびしゅうまい】																																				
えびしゅうまい(18g)	36	0	●	▲		●				▲		▲				▲		▲	▲	▲	●		▲						▲			●				
えびしゅうまい(26g)	0	52	●	▲		●				▲		▲				▲		▲	▲	▲	●		▲					▲			●					
【ツナサラダ】																																				
マグロ油漬	8	10																						●										●		
にんじん	5	6.25																																		
大根	20	25																																		
きゅうり	15	18.8																																		
ドレッシング(香味塩)	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																																		
なると(冷凍)	7	8.75																																		●
もやし	20	25																																		
たけのこ(水煮)	4	5																																		●
長ねぎ	10	12.5																																		
ケイトンタン(鶏豚湯)	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	0.5	0.63																																		●
じゃがいも澱粉	5	6.25																																		●
水	144.3	180																																		
米油	0.8	1																																		●
塩	0.3	0.38																																		●
【中>ぶどうゼリー】																																				
ぶどうゼリー	0	40																																		●

●…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(Bコース)

Aコース 2023年10月23日(月)
 Bコース 2023年10月31日(火)
 Cコース 2023年10月27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		
【麦ごはん】																																		
麦ごはん	65	100				▲															▲	▲			▲					▲				●
【牛乳】																																		
飲用牛乳	206	206							●																									
【たこナゲット】																																		
たこナゲット(20g)	40	40	▲	▲	▲	●			▲		●		▲									▲			●				▲		●			
【野菜サラダ】																																		
キャベツ	25	31.3																																
にんじん	10	12.5																																
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																
りんご酢	3	3.75																●														●		
塩	0.55	0.69																																●
白こしょう	0.03	0.04																																●
オリーブオイル	2.2	2.75																																●
上白糖	1.5	1.88																																●
【肉いっぱいカレー】																																		
鶏もも小間切れ	20	25																				●												
鶏胸小間	20	25																				●												
かぼちゃ(カット)	30	37.5																																●
玉ねぎ	40	50																																
にんじん	20	25																																
にんにく	0.5	0.63																																
中濃ソース	1	1.25																																●
米油	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)	15.5	19.4				●			●							●						●			●								●	
カレーフレーク(Fe)	4	5				●																●			●								●	
ガラムマサラ	0.05	0.06																																●
ミルクカルシウム	1	1.25							●																									●
スキムミルク	2	2.5							●																									●
水	39.45	49.3																																

●…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)