

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2024年1月9日(火)
 Bコース 2024年1月17日(水)
 Cコース 2024年1月23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							●																													
【ぶりの照り焼き】																																						
ぶりの照り焼き(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲											●				▲		▲	●							
ぶりの照り焼き(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲										●				▲		▲	●								
【大根とにんじんの煮物】																																						
鶏もも小間切れ	20	25																			●																	
大根	25	31.3																																				
にんじん	15	18.8																																				
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																																				
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●														
三温糖	1.8	2.25																																				
清酒	1	1.25																																				
本みりん	0.8	1																																				
和風だし	0.2	0.25																																				
米油	0.8	1																																				
水	7	8.75																																				
【なめこのみそ汁】																																						
なめこ	8	10																																				
小松菜	10	12.5																																				
玉ねぎ	10	12.5																																				
長ねぎ	8	10																																				
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●														
みそ(白)	4	5																						●														
みそ(けいわ)	4.2	5.25																						●														
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																				
水	106	133																																				
【お魚ふりかけ】																																						
ふりかけ(お魚)	2.8	2.8	▲	▲		●																		●														

●…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(Aコース)

Aコース 2024年1月10日(水)
 Bコース 2024年1月9日(火)
 Cコース 2024年1月11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								●																									
【焼きぎょうざ】																																			
棒ぎょうざ(30g)	30	0	▲	▲		●															●	●			●				▲			●			
棒ぎょうざ(40g)	0	40	▲	▲		●															●	●			●				▲			●			
スプレーオイル(なたね油)	0.5	0.63																																	●
【ほうれん草のサラダ】																																			
にんじん	10	12.5																																	
ほうれんそう	15	18.8																																	
大根	10	12.5																																	
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																	●
ドレッシング(香味塩)	5	6.25				●																●			●										●
【広東めん】																																			
豚もも小間切れ	15	18.8																				●													
なると(冷凍)	6	7.5																																	●
にんじん	10	12.5																																	
干切りきくらげ	0.5	0.63																																	●
キャベツ	15	18.8																																	
もやし	20	25																																	
しょうが	0.4	0.5																																	
にんにく	0.4	0.5																																	
長ねぎ	8	10																																	
米油	0.6	0.75																																	●
とりがらスープの素	2	2.5																				●													●
濃口醤油	9.5	11.9				●																			●										●
塩	0.1	0.13																																	●
白こしょう	0.01	0.01																																	●
ごま油	0.4	0.5																																	●
中華スープの素	2	2.5																				●	●		●									●	
じゃがいも澱粉	4	5																																	●
水	135.59	169																																	

●…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 2024年1月11日(木)
 Bコース 2024年1月10日(水)
 Cコース 2024年1月12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	
【ごはん】																																	
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲				●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【赤魚の塩竜田揚げ】																																	
赤魚塩竜田揚げ(50g)	50	0				▲				▲															▲					▲		●	
赤魚塩竜田揚げ(60g)	0	60	▲			▲				▲		▲	▲											▲					▲		●		
米油	5	6																														●	
【炒めなます】																																	
豚もも小間切れ	12	15																				●											
白滝(カット)	8	10																														●	
ごぼう(さがき)	8	10																														●	
にんじん	10	12.5																														●	
れんこん(カット)	8	10																														●	
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																														●	
干椎茸	0.2	0.25																														●	
ごま油	0.8	1																														●	
濃口醤油	2.2	2.75				●																		●								●	
三温糖	1.6	2																														●	
酢	1.3	1.63																														●	
水	7	8.75																														●	
【白玉雑煮】																																	
白玉団子	30	37.5			▲	▲			▲					▲										▲			▲		▲			●	
鶏胸小間	8	10																			●											●	
にんじん	10	12.5																														●	
大根	10	12.5																														●	
はくさい	10	12.5																														●	
長ねぎ	8	10																														●	
かまぼこ(CHILD・スライス)	6	7.5				▲																		▲								●	
薄口醤油	5	6.25				●																		●								●	
清酒	0.8	1																														●	
塩	0.2	0.25																														●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●	
水	101.8	127																														●	

●…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 2024年1月12日(金)
 Bコース 2024年1月30日(火)
 Cコース 2024年1月22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																																		
【鶏肉の甘酢あんかけ】																																				
鶏胸肉下味澱粉付き(50g)	50	0	▲		▲	●															●			●											●	
鶏胸肉下味澱粉付き(60g)	0	60	▲		▲	●															●			●											●	
米油	5	6																																	●	
濃口醤油	2.5	3.1				●																			●										●	
酢	2	2.5																																	●	
上白糖	3	3.8																																	●	
本みりん	1	1.2																																	●	
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																																	●	
水	6.5	8.1																																		
【キャベツの和え物】																																				
キャベツ	20	25																																		
にんじん	8	10																																		
もやし	30	37.5																																		
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●											●
清酒	1.4	1.75																																	●	
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25																																	●	
水	2	2.5																																		
【冬野菜のすまし汁】																																				
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●											●
にんじん	8	10																																		
大根	10	12.5																																		
はくさい	8	10																																		
小松菜	5	6.25																																		
長ねぎ	6	7.5																																		
ちらしかまぼこ(雪だるま)	8	10				▲																														●
塩	0.5	0.63																																		●
薄口醤油	3.5	4.38				●																			●											●
本みりん	2	2.5																																	●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																	●	
水	120	150																																		
【りんごヨーグルト】																																				
りんごヨーグルト	80	80																																		●

●…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 2024年1月15日(月)
 Bコース 2024年1月26日(金)
 Cコース 2024年1月31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							
【ごはん】																																							
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲							▲					●		
【牛乳】																																							
飲用牛乳	206	206							●																														
【さばの香味焼き】																																							
さば切身生姜醤油漬け(40g)	40	0			▲	●			▲					●											●												●		
さば切身生姜醤油漬け(50g)	0	50			▲	●			▲					●											●												●		
【高野豆腐の炒め物】																																							
豚肩小間切れ	15	18.8																				●																	
しょうが	0.2	0.25																																					
カット高野豆腐(千切り)	4	5																																				●	
キャベツ	15	18.8																																					
にんじん	10	12.5																																					
濃口醤油	2	2.5				●																																●	
清酒	1	1.25																																				●	
和風だし	0.3	0.38																																				●	
本みりん	1	1.25																																				●	
米油	1	1.25																																				●	
じゃがいも澱粉	0.4	0.5																																				●	
水	4	5																																					
【大根と油揚げのみそ汁】																																							
大根	25	31.3																																					
にんじん	12	15																																					
油揚げ(スライス)	5	6.25																																				●	
長ねぎ	10	12.5																																					
みそ(白)	6	7.5																																				●	
みそ(けいわ)	2	2.5																																				●	
煮干粉	1	1.25																																					
水	128	160												▲																							●		

●…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 2024年1月16日(火)①
 Bコース 2024年1月11日(木)①
 Cコース 2024年1月10日(水)①

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						
【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																				●	●		●											●		
豚ひき肉	0	39																				●	●															
玉ねぎ	0	18																																				
炒め玉ねぎ(冷凍)	0	7																																			●	
押し豆腐	0	10.5																							●												●	
豆乳	0	4.2																						●													●	
にんにく	0	0.2																																			●	
塩	0	0.2																																			●	
白こしょう	0	0.01																																			●	
米粉パン粉	0	9.8																																			●	
ノンエッグマヨネーズ	0	1.7																							●												●	
米油	0	0.2																																			●	
トマトケチャップ	3.5	4.4																																			●	
デミグラスソース	5	6.25	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲			▲			▲		▲	▲	●	▲	▲		▲				▲		▲	▲	▲				●		
ウスターソース	0.5	0.63																																			●	
上白糖	0.2	0.25																																			●	
白こしょう	0.01	0.01																																			●	
塩	0.1	0.13																																			●	
水	2	2.5																																				
【ポテトサラダ】																																						
冷凍カットポテト(ダイス)	60	75																																			●	
にんじん	8	10																																			●	
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																			●	
塩	0.2	0.25																																			●	
白こしょう	0.01	0.01																																			●	
ノンエッグマヨネーズ	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)

<<次頁あり>>

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2024年1月17日(水)
 Bコース 2024年1月29日(月)
 Cコース 2024年1月18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																					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	月	
【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							●																								
【きすの天ぷら(卵含む)】																																	
きす開き(20g)	20	0	▲			▲					▲														▲							●	
きす開き(30g)	0	30	▲			▲					▲													▲								●	
薄力粉	6	7.5			▲	●																										●	
天ぷら粉	6.5	8.2			●	●																▲		▲								●	
じゃがいも澱粉	0.6	0.75																														●	
塩	0.05	0.06																														●	
水	7	10.5																														●	
米油	4	5																														●	
【もやしの和え物】																																	
小松菜	15	18.8																															
もやし	30	37.5																															
にんじん	5	6.25																															
ドレッシング(和風)	5	6.25																															●
【肉ごぼううどん】																																	
豚もも小間切れ	15	18.8																					●										
豚肩小間切れ	10	12.5																					●										
かまぼこ(冷凍)	6	7.5	▲	▲	▲	▲																	▲		▲							●	
ごぼう(ささがき)	10	12.5																															●
にんじん	10	12.5																															
大根	15	18.8																															
長ねぎ	8	10																															
しょうが	0.5	0.63																															
油揚げ(スライス)	5	6.25																															●
濃口醤油	7	8.75				●																											●
清酒	1.2	1.5																															●
塩	1	1.25																															●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																															●
水	144.3	180																															●

●…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 2024年1月18日(木)
 Bコース 2024年1月16日(火)
 Cコース 2024年1月19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	パセリ	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																																		
【ちくわのから揚げ】																																				
ちくわのから揚げ(30g)	30	60	▲	▲	▲	●																														
米油	3	6																																●		
【大根のナムル】																																				
ほうれんそう	20	25																																		
にんじん	10	12.5																																		
大根	20	25																																		
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●																													●	
【キムチ鍋】																																				
豚肩小間切れ	15	18.8																																		
豚もも小間切れ	15	18.8																																		
しょうが	0.3	0.38																																		
にんにく	0.4	0.5																																		
白菜キムチ	20	25				●																														
木綿豆腐(カット)	25	31.3																																		
はくさい	25	31.3																																		
長ねぎ	12	15																																		
もやし	25	31.3																																		
にら	3	3.75																																		
濃口醤油	3.5	4.38				●																														
みそ(赤)	3	3.75																																		
三温糖	1.2	1.5																																		
清酒	1.2	1.5																																		
ごま油	1	1.25																																		
水	40	50																																		
【マスカットゼリー】																																				
マスカットゼリー	60	60																																		

●…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 2024年1月22日(月)
 Bコース 2024年1月19日(金)
 Cコース 2024年1月26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	パセリ	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								●																								
【くじら竜田とポテトのオーロラソース和え】																																		
くじら角切竜田揚げ	30	37.5	▲		▲	●				▲																							●	
冷凍カットポテト(ダイス)	35	43.8																															●	
米油	6	7.5																															●	
トマトケチャップ	14.5	18.1																															●	
中濃ソース	5	6.25																															●	
上白糖	3.75	4.69																															●	
水	3.75	4.69																															●	
【白菜とねぎのみそ炒め煮】																																		
豚もも小間切れ	20	25																																●
しょうが	0.3	0.38																																
はくさい	25	31.3																																
長ねぎ	10	12.5																																
にんじん	12	15																																
三温糖	1.5	1.88																																●
米油	1	1.25																																●
みそ(赤)	1.5	1.88																																●
濃口醤油	0.8	1				●																												●
清酒	1.2	1.5																																●
和風だし	0.3	0.38																																●
じゃがいも澱粉	0.8	1																																●
【すいとん汁】																																		
すいとん	25	31.3				●																												●
鶏もも小間切れ	10	12.5																																●
にんじん	12	15																																
大根	15	18.8																																
ごぼう(ささがき)	5	6.25																																●
小松菜	8	10																																●
濃口醤油	5	6.25				●																												●
塩	0.2	0.25																																●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																●
水	104.9	131																																●

●…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 2024年1月23日(火)

Bコース 2024年1月25日(木)

Cコース 2024年1月24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	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							●																										
【胸いっぱいふんわりチキン】																																			
鶏胸切り身(50g)	50	0																			●														
鶏胸切り身(60g)	0	60																			●														
塩	0.1	0.12																																	●
白こしょう	0.02	0.03																																	●
上白糖	0.5	0.6																																	●
ノンエッグマヨネーズ	4	5																						●											●
じゃがいも澱粉	7	8.75																																	●
米油	5	6																																	●
【手作りトマトドレッシングのサラダ】																																			
小松菜	18	22.5																																	
にんじん	5	6.25																																	
大根	30	37.5																																	
トマトピューレ(地場産)	3	3.75																																	●
酢	1	1.25																																	●
上白糖	0.5	0.63																																	●
塩	0.2	0.25																																	●
白こしょう	0.01	0.01																																	●
米油	0.5	0.63																																	●
水	1	1.25																																	
【かぼちゃ豆乳シチュー】																																			
米油	0.8	1																																	●
あさり水煮(冷凍)	8	10		●																															●
にんじん	15	18.8																																	
玉ねぎ	25	31.3																																	
蒸しレッドキドニー	10	12.5																																	
豆乳	30	37.5																																	●
かぼちゃペースト(地場産)	15	18.8																																	●
かぼちゃペースト	5	6.25																																	●
ロースト小麦	4	5				●																													●
塩	0.6	0.75																																	●
白こしょう	0.01	0.01																																	●
コンソメ	1.5	1.88																																	●
水	75.09	93.9																																	●

●…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 2024年1月24日(水)
 Bコース 2024年1月22日(月)
 Cコース 2024年1月25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	キャノーパツ	ごま	アーモンド	月
【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							●																						
【ポークしゅうまい】																															
ポークしゅうまい(18g)	36	0	▲	▲		●				▲		▲				▲		▲	▲	●	●	▲		●			▲		●		
ポークしゅうまい(26g)	0	52	▲	▲		●				▲		▲				▲		▲	▲	●	●	▲		●			▲		●		
【ブロッコリーのサラダ】																															
ブロッコリー	15	18.8																													
キャベツ	18	22.5																													
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																													
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●														●					●						
【マーボーラーメン】																															
豚ひき肉	15	18.8																				●									
豆腐(冷凍・サイコロ)	30	37.5																						●							
にんじん	12	15																													
長ねぎ	10	12.5																													
たけのこ(水煮)	6	7.5																													
玉ねぎ	12	15																													
しょうが	0.3	0.38																													
みそ(赤)	9	11.3																						●							
中華スープの素	1	1.25																			●	●		●			●				
濃口醤油	5	6.25				●																		●							
米油	0.6	0.75																						●							
ごま油	0.4	0.5																										●			
上白糖	1.2	1.5																													
豆板醤	0.2	0.25																						●							
じゃがいも澱粉	4	5																													
水	126.3	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(Aコース)

Aコース 2024年1月25日(木)

Bコース 2024年1月31日(水)

Cコース 2024年1月15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				
【わかめごはん】																																				
わかめごはん	65	100	▲	▲		▲															▲	▲			▲								●			
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【豚肉コロッケ】																																				
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																																●		
【五目きんぴら】																																				
豚もも小間切れ	8	10																				●														
にんじん	10	12.5																																		
さつま揚げ(冷凍)	8	10	▲	▲																															●	
ごぼう(千切り・金平用)	15	18.8																																	●	
こんにやく(突きこんにやく)	6	7.5																																	●	
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																						●											●	
ごま油	0.8	1																																	●	
三温糖	1	1.25																																	●	
清酒	0.5	0.63																																	●	
濃口醤油	2	2.5				●																		●											●	
水	8	10																																		
【ごま香るみそ汁】																																				
じゃがいも	30	37.5																																		
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																						●												●
えのきたけ(カット冷凍)	6	7.5																																		●
長ねぎ	8	10																																		
小松菜	8	10																																		
みそ(けいわ)	8	10																						●												●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5															●																		●	
ごま(白・すり)	1	1.25																																		●
水	128.5	161																																		

●…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 2024年1月26日(金)
 Bコース 2024年1月23日(火)
 Cコース 2024年1月29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	キャノーパツ	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							●																												
【さけの塩焼き】																																					
さけ切身(50g)	50	0				▲					●		▲													▲									●		
さけ切身(60g)	0	60				▲					●		▲													▲									●		
【青菜のおひたし】																																					
小松菜	20	25																																			
もやし	20	25																																			
にんじん	10	12.5																																			
濃口醤油	2.5	3.13				●																				●										●	
本みりん	1	1.25																																		●	
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25																																		●	
水	2	2.5																																			
【みそけんちん汁】																																					
里芋(カット)	30	37.5																																			●
にんじん	10	12.5																																			
大根	15	18.8																																			
ごぼう(ささがき)	8	10																																			●
こんにゃく(短冊切り)	6	7.5																																			●
長ねぎ	8	10																																			●
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																								●											●
油揚げ(スライス)	4	5																																		●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲		▲																							●	
みそ(けいわ)	8.5	10.6																								●										●	
水	80	100																																			
【ぼんかん】																																					
ぼんかん	90	110																																			

●...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 2024年1月29日(月)
 Bコース 2024年1月24日(水)
 Cコース 2024年1月9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																																			
【メンチカツ甘辛ソース】																																					
メンチカツ(50g)	50	0	▲		▲	●				▲		▲							▲	▲	●		▲		●					▲			●				
メンチカツ(60g)	0	60	▲		▲	●				▲		▲							▲	▲	●		▲		●					▲			●				
米油	5	6																																	●		
中濃ソース	5	6																																	●		
トマトケチャップ	2.5	3.1																																	●		
清酒	1	1.25																																	●		
上白糖	1	1.25																																	●		
濃口醤油	1	1.25				●																			●										●		
水	2.5	3.1																																	●		
【野菜のうま煮】																																					
豚肩小間切れ	15	18.8																																			
にんじん	12	15																																			
はくさい	20	25																																			
もやし	25	31.3																																			
濃口醤油	1	1.25				●																			●											●	
オイスターソース	0.3	0.38																																		●	
塩	0.2	0.25																																		●	
白こしょう	0.01	0.01																																		●	
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●							●			●		
米油	0.8	1																																	●		
じゃがいも澱粉	0.8	1																																	●		
【わかめスープ】																																					
カットわかめ(外国産)	1	1.25																																		●	
長ねぎ	8	10																																			
にんじん	12	15																																			
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●											●	
緑豆春雨	4	5																																		●	
とりがらスープの素	2	2.5																			●														●		
中華スープの素	1.5	1.88																			●	●			●										●		
ごま油	0.6	1																																	●		
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●										●		
白こしょう	0.02	0.03																																	●		
塩	0.2	0.25																																	●		
ごま(白・いり)	0.8	1																																	●		
水	128.5	161																																	●		

●…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 2024年1月30日(火)

Bコース 2024年1月18日(木)

Cコース 2024年1月17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	キャノーパフ	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			▲	●				●													●												●		
【コーヒー牛乳】																																					
コーヒー牛乳	206	206								●																									●		
【フランクフルトケチャップソースがけ】																																					
フランクフルト(40g)	40	0				▲													▲	▲	●			▲											●		
フランクフルト(50g)	0	50				▲													▲	▲	●			▲											●		
中濃ソース	2	2.5																																	●		
トマトケチャップ	4	5																																	●		
上白糖	1.2	1.5																																	●		
水	2	2.5																																	●		
【マカロニのガーリックソテー】																																					
ショルダーベーコン	10	12.5				▲													▲	▲	●			▲											●		
マカロニ(ツイスト)	8	10				●																													●		
フライドガーリック	0.3	0.38																																		●	
玉ねぎ	30	37.5																																	●		
にんじん	10	12.5																																		●	
パセリ(乾)	0.03	0.04																																	●		
塩	0.1	0.13																																		●	
白こしょう	0.01	0.01																																		●	
コンソメ	1.2	1.5																																		●	
濃口醤油	0.2	0.25				●																														●	
オリーブオイル	0.6	0.75																																		●	
水	1	1.25																																		●	
【コンソメスープ】																																					
鶏胸小間	10	12.5																			●															●	
キャベツ	20	25																																		●	
にんじん	12	15																																		●	
玉ねぎ	18	22.5																																		●	
コンソメ	3.5	4.38																																		●	
白ワイン	2	2.5																																		●	
塩	0.4	0.5																																		●	
白こしょう	0.01	0.01																																		●	
米油	0.8	1																																		●	
水	124.6	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(Aコース)

Aコース 2024年1月31日(水)
 Bコース 2024年1月15日(月)
 Cコース 2024年1月30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			
【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							●																										
【きなこ揚げパン(乳不使用)】																																			
乳不使用コッペパン(25g)	25	0			▲	●			▲														●					▲					●		
乳不使用コッペパン(30g)	0	30			▲	●			▲													●					▲					●			
米油	2	3																															●		
国産きな粉	5.4	6.8																					●									●	●		
グラニュー糖	5	6																														●	●		
上白糖	3.5	4.4																															●	●	
【寒天のごま酢和え】																																			
サラダ用寒天	0.5	0.63																																●	
キャベツ	18	22.5																																●	
にんじん	5	6.25																																●	
きゅうり	10	12.5																																●	
濃口醤油	2	2.5				●																●											●	●	
上白糖	2	2.5																															●	●	
ごま油	0.2	0.25																													●		●	●	
塩	0.07	0.09																															●	●	
酢	1	1.25																															●	●	
ごま(白・いり)	0.6	0.75																												●			●	●	
【かきたまうどん】																																			
鶏胸小間	15	18.8																				●													
にんじん	12	15																																●	
干椎茸	0.5	0.63																																●	
小松菜	8	10																																●	
長ねぎ	8	10																																●	
液卵(冷凍)	15	18.8			●																												●	●	
薄口醤油	10	12.5				●																●											●	●	
塩	0.08	0.1																															●	●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																			●	●	
じゃがいも澱粉	5	6.25																																●	
水	158	198																																●	

●…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)