

詳細献立表

2022年8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																																		
【かれのいの中華あんかけ】																																				
かれい澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲				▲		▲												▲											●	
かれい澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲				▲		▲												▲											●	
米油	5	6																																	●	
三温糖	1.6	1.9																																	●	
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	0.3	0.4																																	●	
水	12	14.4																																		
【もやしサラダ】																																				
小松菜	18	22.5																																		
もやし	20	25																																		
にんじん	10	12.5																																		
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●																		●												●
【マーボー豆腐】																																				
豚ひき肉	25	31.3																					●													
豆腐(冷凍・サイコロ)	60	75																						●												●
にんじん	16	20																																		
玉ねぎ	30	37.5																																		
しょうが	0.4	0.5																																		
米油	1	1.25																																		●
味噌(赤)	4.4	5.5																						●												●
濃口醤油	1.8	2.25				●																		●												●
上白糖	1.2	1.5																																		●
中華スープの素	0.6	0.75																						●												●
ごま油	0.6	0.75																																		●
豆板醤	0.4	0.5																						●												●
オイスターソース	0.3	0.38																																		●
じゃがいも澱粉	0.8	1																																		●
水	30	37.5																																		

●…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8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								●																									
【フランクフルトバーベキューソースがけ】																																			
フランクフルト(40g)	40	0				▲																			▲							●			
フランクフルト(50g)	0	50				▲																		▲								●			
玉ねぎ	5	6.3																																	
にんにく	0.3	0.4																															●		
オリーブ油	0.3	0.4																															●		
トマトケチャップ	5	6.3																															●		
中濃ソース	1.5	1.9																															●		
ウスターソース	1	1.3																															●		
三温糖	1	1.3																															●		
濃口醤油	0.2	0.3				●																			●								●		
白こしょう	0.02	0.03																																●	
水	3	3.8																																	
【フルーツ白玉】																																			
春夏秋冬だんご	25	31.3				▲																			▲								●		
パイナップル(レトルト)	20	25																																●	
みかん(レトルト)	10	12.5															▲	▲						▲										●	
ダイスゼリー(シャインマスカット)	15	18.8				▲	▲								▲																			●	
ダイスゼリー(ピオーネ)	10	12.5				▲	▲																											●	
【具だくさんスープ】																																			
鶏胸小間	15	18.8																																	
キャベツ	25	31.3																																	
にんじん	12	15																																	
玉ねぎ	15	18.8																																	
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																	●
米油	0.8	1																																	●
塩	0.6	0.75																																	●
濃口醤油	1	1.25				●																			●										●
白こしょう	0.01	0.01																																	●
コンソメ	2.5	3.13																																	●
水	103.6	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9月1日(木)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルギー																						月	前期								
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ			大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド		
【ごはん】																																		
白飯	60	100				▲															▲	▲		▲								●		
【牛乳】																																		
飲用牛乳	206	206																																
【あじのごまがらめ】																																		
あじフィレ 澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲				▲																						●		
あじフィレ 澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲				▲																						●		
米油	4	5																														●		
ごま(白・いり)	2	2.5																														●		
濃口醤油	1.2	1.5				●																		●								●		
上白糖	1.3	1.63																														●		
本みりん	0.8	1																														●		
水	2	2.5																																
【野菜炒め】																																		
豚もも小間切れ	15	18.8																																
にんじん	10	12.5																																
キャベツ	15	18.8																																
もやし	25	31.3																																
濃口醤油	1	1.25				●																		●									●	
塩	0.3	0.38																															●	
白こしょう	0.01	0.01																															●	
中華スープの素	0.3	0.38																						●									●	
じゃがいも 澱粉	0.8	1																															●	
米油	0.8	1																															●	
【じゃが芋のみそ汁】																																		
じゃがいも	30	37.5																																
玉ねぎ	10	12.5																																
ほうれんそう(冷凍)	8	10																																●
油揚げ(スライス)	4	5																						●									●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●									●	
味噌(白)	5	6.25																						●									●	
味噌(赤)	4	5																						●									●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																													●	
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9月2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																																				
【里芋コロッケ】																																						
里芋コロッケ(40g)	40	0	▲		▲	●							▲							▲	●	▲	▲		●											●		
里芋コロッケ(50g)	0	50	▲		▲	●						▲								▲	●	▲	▲		●											●		
米油	4	5																																				
【小松菜のおひたし】																																						
小松菜	15	18.8																																				
キャベツ	25	31.3																																				
にんじん	8	10																																				
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																																				
【お月見汁】																																						
鶏胸小間	10	12.5																																				●
プチかぼちゃもち(10g)	30	37.5																																				●
洗いごぼう	8	10																																				
にんじん	10	12.5																																				
大根	15	18.8																																				
長ねぎ	6	7.5																																				
薄口醤油	5	6.25				●																																●
本みりん	2	2.5																																				●
塩	0.2	0.25																																				●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																			●	
水	110	138																																				
【お月見デザート】																																						
お月見デザート	40	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

2022年9月5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			
【麦ごはん】																																			
麦ごはん	60	100				▲																▲	▲		▲						▲				
【牛乳】																																			
飲用牛乳	206	206							●																										
【キムチ丼】																																			
豚もも小間切れ	20	25																					●												
豚肩小間切れ	20	25																					●												
しょうが	0.3	0.38																																	
にんにく	0.3	0.38																																	
米油	1	1.25																																	
白菜キムチ	20	25					●							●				●						●											
にら	2	2.5																																	
玉ねぎ	25	31.3																																	
清酒	1.5	1.88																																	
濃口醤油	0.3	0.38					●																	●											
三温糖	1.5	1.88																																	
塩	0.05	0.06																																	
酢	0.5	0.63																																	
白こしょう	0.01	0.01																																	
ごま油	0.6	0.75																																	
【大豆もやしのナムル】																																			
ほうれんそう(冷凍)	15	18.8																																	
だいずもやし 生	25	31.3																						●											
にんじん	10	12.5																																	
ドレッシング(ナムル)	5	6.25					●																●	●				●							
【春雨スープ】																																			
鶏胸小間	12	15																				●													
緑豆春雨	4	5																																	
にんじん	12	15																																	
長ねぎ	6	7.5																																	
チンゲンサイ	10	12.5																																	
米油	0.8	1																																	
中華スープの素	1.5	1.88																					●	●		●									
とりがらスープの素	2	2.5																				●													
塩	0.5	0.63																																	
濃口醤油	3	3.75					●																		●										
白こしょう	0.02	0.03																																	
ごま油	0.5	0.63																																	
水	112	140																																	

●…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9月6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				
【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																		●																
【鶏肉のマスタードソースがけ】																																				
鶏胸切り身(50g)	50	0																		●																
鶏胸切り身(60g)	0	60																		●																
塩	0.3	0.4																																	●	
清酒	1	1.2																																	●	
玉ねぎ	3	4																																	●	
粒入りマスタード	2.5	3.1				●												●				●											●		●	
濃口醤油	0.5	0.6				●																													●	
上白糖	0.2	0.25																																	●	
酢	0.5	0.6																																	●	
塩	0.1	0.12																																	●	
オリーブ油	0.5	0.6																																	●	
【ベーコンとキャベツのソテー】																																				
キャベツ	30	37.5																																		●
ショルダーベーコン	8	10				▲																													●	
にんじん	8	10																																		●
ホールコーン(冷凍)	12	15																																	●	
米油	0.8	1																																	●	
塩	0.2	0.25																																	●	
白こしょう	0.02	0.03																																		●
コンソメ	0.4	0.5																																		●
【ラビオリスープ】																																				
ラビオリ	20	25				●																													●	
じゃがいも	22	27.5																																		●
にんじん	10	12.5																																		●
玉ねぎ	20	25																																		●
オリーブ油	0.8	1																																		●
トマトピューレ	10	12.5																																		●
トマトケチャップ	3	3.75																																		●
コンソメ	2.5	3.13																																		●
白こしょう	0.01	0.01																																		●
塩	0.5	0.63																																		●
水	81.4	102																																		●

●…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9月7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		
【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							●																									
【かぼちゃと鶏肉の甘辛和え】																																		
カットかぼちゃ	35	43.8																																●
鶏胸角切り下味澱粉付き	35	43.8	▲		▲	▲		▲	▲		▲		▲	▲					▲	▲	●	▲	▲		▲		▲		▲	▲	●			
米油	7	8.75																																●
三温糖	3.3	4.13																																●
濃口醤油	2.2	2.75				●																		●										●
清酒	1	1.25																																●
水	5	6.25																																
【切干大根の和え物】																																		
切干大根	4	5																																●
きゅうり	10	12.5																																
もやし	15	18.8																																
にんじん	5	6.25																																
ドレッシング(和風)	5	6.25																																●
【京風うどん】																																		
豚肩小間切れ	10	12.5																				●												
にんじん	12	15																																
大根	15	18.8																																
長ねぎ	8	10																																
干椎茸	0.5	0.63																																●
カットわかめ(外国産)	0.5	0.63																																●
かまぼこ(チルド・スライス)	8	10				▲																		▲										●
油揚げ(スライス)	5	6.25																						●										●
薄口醤油	8	10				●																		●										●
上白糖	1	1.25																																●
清酒	1.2	1.5																																●
塩	0.7	0.88																																●
だしパック(鰹・鯖)	2.5	3.13																				●												●
昆布だしパック	0.4	0.5																																●
水	168	210																																

●…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9月8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	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											●																			
【さばの香味焼き】																																
さば切身生姜醤油漬(40g)	40	0	▲			▲	●						▲										●								●	
さば切身生姜醤油漬(50g)	0	50	▲			▲	●						▲										●								●	
【厚揚げと豚肉のみそ炒め】																																
豚もも小間切れ	15	18.8																														
しょうが	0.5	0.63																														
生揚げ(カット)	25	31.3																						●							●	
玉ねぎ	15	18.8																														
キャベツ	10	12.5																														
にんじん	5	6.25																														
米油	0.8	1																													●	
味噌(赤)	2	2.5																													●	
濃口醤油	1.5	1.88					●																		●						●	
清酒	1	1.25																													●	
三温糖	1	1.25																													●	
中華スープの素	0.3	0.38																													●	
【冬瓜汁】																																
鶏胸小間	12	15																														
にんじん	12	15																														
とうがん	30	37.5																														
昆布(刻み昆布)	1	1.25																													●	
長ねぎ	5	6.25																														
塩	0.2	0.25																													●	
濃口醤油	5	6.25					●																	●							●	
清酒	1.5	1.88																													●	
だしパック(鰹・鯖)	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

2022年9月9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																																					
【さけフライ】																																							
さけフライ(40g)	40	0			▲	●																		●														●	
さけフライ(50g)	0	50			▲	●																	●														●		
米油	4	5																																			●		
中濃ソース(ボトル)	5	5																																			●		
【菊の花の和え物】																																							
もやし	25	31.3																																					
干菊	0.1	0.13																																				●	
小松菜	18	22.5																																					
濃口醤油	2.8	3.5				●																		●														●	
清酒	1.4	1.75																																				●	
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25																																			●		
水	2	2.5																																					
【なすと油揚げのみそ汁】																																							
なす	15	18.8																																					
油揚げ(スライス)	4	5																						●															●
玉ねぎ	15	18.8																																					
長ねぎ	8	10																																					
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●														●	
味噌(白)	5	6.25																						●														●	
味噌(赤)	4	5																						●														●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																			●		
水	125	156																																					
【中>お魚ふりかけ】																																							
ふりかけ(お魚)	0	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

2022年9月12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																																		
【つくねの照り焼き】																																				
レバー入り白ごまつくね(20g)	40	40	▲	▲	▲	●				▲		▲	▲			▲		▲	▲	●	●	▲		●		▲		●					●			
濃口醤油	2	2.5				●																		●											●	
上白糖	0.8	1																																	●	
本みりん	1.5	1.88																																	●	
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																																	●	
水	5.5	6.88																																		
【ひじきの煮物】																																				
芽ひじき	2	2.5																																	●	
にんじん	10	12.5																																		
こんにゃく(突きこんにゃく)	6	7.5																																		●
さつまあげ(冷凍)	5	6.25	▲	▲																																●
鶏胸小間	8	10																																	●	
米油	0.8	1																																	●	
むぎ枝豆(冷凍)	2	2.5																							●										●	
三温糖	1.7	2.13																																	●	
清酒	0.8	1																																	●	
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●											●	
水	18	22.5																																		
【里芋の豚汁】																																				
豚肩小間切れ	10	12.5																																	●	
里芋(カット)	20	25																																	●	
洗いごぼう	5	6.25																																		
大根	10	12.5																																		
にんじん	10	12.5																																		
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																																		●
長ねぎ	5	6.25																																		
味噌(赤)	4	5																																	●	
味噌(白)	4.5	5.63																																	●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																															●	
水	99.5	124																																		
【冷凍みかん】																																				
冷凍みかんS	85	85																																		●

●…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9月13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	前期					
【バーガーパン】																																					
バーガーパン(50g)	50	0			▲	●																	●														
バーガーパン(70g)	0	70			▲	●																	●														
【牛乳】																																					
飲用牛乳	206	206																																			
【白身魚パジルフライ】																																					
白身魚パジルフライ(40g)	40	0	▲		▲	●																	●														
白身魚パジルフライ(60g)	0	60	▲		▲	●																	●														
米油	4	6																																			
【マッシュポテト】																																					
じゃがいも	50	62.5																																			
玉ねぎ	30	37.5																																			
パセリ(乾)	0.02	0.03																																			
ショルダーベーコン	10	12.5				▲																	▲														
米油	0.8	1																																			
塩	0.05	0.06																																			
白こしょう	0.02	0.03																																			
薄口醤油	0.8	1				●																	●														
コンソメ	0.3	0.38																																			
【キャベツのコンソメスープ】																																					
鶏胸小間	10	12.5																																			
キャベツ	20	25																																			
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																			
にんじん	12	15																																			
米油	0.8	1																																			
コンソメ	2.5	3.13																																			
濃口醤油	0.5	0.63				●																	●														
白こしょう	0.01	0.01																																			
塩	0.4	0.5																																			
水	134	167																																			

●…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9月14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	ｷｬｯﾌﾟﾌﾞﾙｰﾌﾞ	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	ｶｼｬｰﾅｯｯ	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							●																							
【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	▲	▲		●				▲		▲			▲		▲	▲	●	●	▲		●				▲		●			
【きゅうりの中華和え】																																
きゅうり	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
大根	25	31.3																														
ドレッシング(中華)	5	6.25				●												●		●			●					●				●
【ちゃんぽんめん】																																
豚肩小間切れ	20	25																			●											
にんにく	0.3	0.38																														
しょうが	0.3	0.38																														
にんじん	8	10																														
キャベツ	12	15																														
もやし	15	18.8																														
かまぼこ(チルド・千切り)	5	6.25				▲																	▲									●
あさり水煮(冷凍)	6	7.5		▲																												●
米油	1	1.25																														●
豚骨ラーメンスープ	12	15				●																	●					●				●
とりがらスープの素	3	3.75																					●				●					●
味噌(赤)	1.2	1.5																					●									●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	147	184																														●

●…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9月15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					
【ごはん】																																					
白飯	60	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	4	5																					▲												●		
上白糖	2	2.4																																	●		
濃口醤油	3	3.6				●																		●											●		
本みりん	2	2.4																																	●		
清酒	2	2.4																																	●		
水	2	2.4																																	●		
【きんぴらごぼう】																																					
にんじん	12	15																																			
さつまあげ(冷凍)	8	10	▲	▲																																	●
ごぼう(千切り・金平用)	18	22.5																																		●	
こんにゃく(突きこんにゃく)	7	8.75																																		●	
ごま油	0.7	0.88																																		●	
三温糖	1	1.25																																		●	
清酒	0.5	0.63																																		●	
濃口醤油	3	3.75				●																		●												●	
ごま(白・いり)	1	1.25																																		●	
水	6	7.5																																		●	
【わかめのみそ汁】																																					
カットわかめ(外国産)	0.8	1																																			●
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●													●
じゃがいも	20	25																																			●
大根	10	12.5																																			●
長ねぎ	5	6.25																																			●
油揚げ(スライス)	3	3.75																						●													●
味噌(赤)	4	5																						●												●	
味噌(白)	5	6.25																						●												●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																																●	
水	110.4	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

2022年9月16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
【麦ごはん】																																
麦ごはん	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206								●																						
【たこナゲット】																																
たこナゲット(20g)	40	0	▲	▲	▲	●				▲		●										▲		●				▲			●	
たこナゲット(30g)	0	60	▲	▲	▲	●				▲		●										▲		●				▲			●	
【ブロッコリーとコーンのサラダ】																																
ブロッコリー(冷凍)	20	25																														●
キャベツ	15	18.8																														●
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
ドレッシング(香味塩)	5	6.25				●															●			●			●					●
【梨入り大豆のキーマカレー】																																
米油	0.8	1																														●
にんにく	0.5	0.63																														
しょうが	0.4	0.5																														
豚ひき肉	35	43.8																				●										●
ゆで大豆(冷凍)	30	37.5																						●								●
玉ねぎ	40	50																														
炒め玉ねぎ	3	3.75																														●
にんじん	30	37.5																														
ピーマン	5	6.25																														
なし L	10	12.5																														
カレーフレーク(甘口)	4	5				●				●						●		●						●								●
カレーフレーク(Fe)	8	10				●															●			●								●
トマトピューレ	3	3.75																														●
トマトダイスカット	8	10								▲				▲			▲	▲					▲									●
中濃ソース	3	3.75																														●
赤ワイン	1	1.25																														●
スキムミルク	1.5	1.88								●																						●
ミルクカルシウム	1.2	1.5								●																						●
コンソメ	0.2	0.25																														●
塩	0.3	0.38																														●
カレー粉	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	5	6.25																														●

●…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

2022年9月21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				
【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							●																											
【さつまいもの天ぷら(卵含む)】																																				
さつまいも天ぷら用輪切皮付き(20g)	20	0																																		●
さつまいも天ぷら用輪切皮付き(30g)	0	30																																		●
米油	7	14																																		●
天ぷら粉	8	16			●	●			▲					▲							▲		▲		▲		▲		▲						●	
薄力粉	2	2.5				●																														●
塩	0.05	0.06																																		●
水	7	14																																		
【もやしとじゃこの和え物】																																				
もやし	20	25																																		
にんじん	8	10																																		
キャベツ	20	25																																		
ちりめんじゃこ	3	3.75	▲	▲							▲																									●
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																																		●
【豚肉となすのごま汁うどん】																																				
豚肩小間切れ	20	25																																		
なす	15	18.8																																		
玉ねぎ	15	18.8																																		
にんじん	8	10																																		
しょうが	0.3	0.38																																		
油揚げ(スライス)	8	10																																		●
本みりん	2	2.5																																		●
清酒	1.5	1.88																																		●
濃口醤油	16	20				●																														●
塩	0.1	0.13																																		●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																		●
ごま(白・すり)	1.5	1.88																																		●
水	145	181																																		●

●…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9月22日(木)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小 (g)	1人分中 (g)	アレルギー																						月	前期								
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ			大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド		
【ごはん】																																		
白飯	60	100				▲														▲	▲			▲							▲			●
【牛乳】																																		
飲用牛乳	206	206						●																										●
【かつおの甘辛だれかけ】																																		
かつお切身(40g)	40	0																															●	
かつお切身(50g)	0	50																															●	
しょうが	0.3	0.38																																●
濃口醤油	3	3.75				●																		●										●
本みりん	0.8	1																																●
米油	0.2	0.25																																●
三温糖	3.2	4																																●
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																																●
水	5	6.25																																●
【ごぼうのごま和え】																																		
ごぼう(千切り・サラダ用)	20	25																																●
大根	20	25																																●
にんじん	8	10																																●
ドレッシング(ごま)	5	6.25				●																		●										●
【肉じゃが】																																		
豚もも小間切れ	10	12.5																						●										●
豚肩小間切れ	15	18.8																						●										●
じゃがいも(カット)	45	56.3																																●
じゃがいも	30	37.5																																●
玉ねぎ	30	37.5																																●
にんじん	15	18.8																																●
白滝(カット)	8	10																																●
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75				▲			▲															▲		▲								●
しょうが	0.5	0.63																																●
上白糖	3.5	4.38																																●
清酒	0.8	1																																●
濃口醤油	8.5	10.6				●																		●										●
米油	1	1.25																																●
水	20	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

2022年9月27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			
【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							●																										
【ハンバーグトマトソースがけ】																																			
ハンバーグ(40g)	40	0																			●	●		●										●	
ハンバーグ(50g)	0	50																			●	●		●										●	
トマトケチャップ	6	7.5																																●	
トマトピューレ	3	3.75																																●	
トマトダイスカット	2	2.5							▲					▲			▲	▲						▲										●	
三温糖	1.3	1.63																																●	
中濃ソース	2	2.5																																●	
赤ワイン	1	1.25																																●	
コンソメ	0.3	0.38																																●	
水	4.5	5.63																																●	
【海そうサラダ】																																			
海藻ミックス	0.5	0.63																																●	
もやし	20	25																																	
にんじん	10	12.5																																	
キャベツ	10	12.5																																	
ドレッシング(香味塩)	5	6.25				●																		●											●
【かぼちゃスープ】																																			
かぼちゃペースト	30	37.5																																	●
カットかぼちゃ	25	31.3																																	●
玉ねぎ	25	31.3																																	
パセリ(乾)	0.03	0.04																																	
調理用牛乳	30	37.5							●																										
スキムミルク	2	2.5							●																										●
塩	0.6	0.75																																	●
白こしょう	0.01	0.01																																	●
米油	0.4	0.5																																	●
コンソメ	1	1.25																																	●
とりがらスープの素	2	2.5																																	●
ミルクカルシウム	2	2.5							●																										●
ロースト小麦	4	5				●																													●
水	68	85																																	●
調理用バター	4.5	5.63							●																										●
生クリーム	1	1.25							●																										●

●…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

2022年9月28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	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							●																									
【ジャンボ揚げぎょうざ】																																		
ジャンボぎょうざ(40g)	40	0	▲	▲		●															●	●			●					▲		●		
ジャンボぎょうざ(50g)	0	50	▲	▲		●															●	●			●					▲		●		
米油	4	5																																●
【ほうれん草のサラダ】																																		
ほうれん草(冷凍)	20	25																																●
もやし	25	31.3																																
にんじん	5	6.25																																
ドレッシング(棒棒鶏)	5	6.25				●														●											●		●	
【五目ラーメン】																																		
豚もも小間切れ	20	25																						●										
なると(冷凍)	8	10	▲	▲																														●
にんじん	10	12.5																																
テンゲンサイ	10	12.5																																
たけのこ(水煮)	8	10																																●
千切りきくらげ	0.5	0.63																																●
長ねぎ	8	10																																
とりがらスープの素	5	6.25																																●
米油	0.6	0.75																																●
濃口醤油	8	10				●																												●
中華スープの素	1.2	1.5																																●
三温糖	0.5	0.63																																●
塩	0.6	0.75																																●
水	140	175																																●

●…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9月29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	キャブフルーツ	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																																						
【モウカの生姜焼き】																																								
モウカ切身生姜醤油漬(40g)	40	0	▲		▲	●																		●														●		
モウカ切身生姜醤油漬(50g)	0	50	▲		▲	●																	●														●			
【ヘルシーチンジャオロース】																																								
豚もも千切り	20	25																				●																		
たけのこ(千切り)	15	18.8																																					●	
ピーマン	10	12.5																																						
にんじん	15	18.8																																						
えのきだけ(カット)	10	12.5																																						
しょうが	0.3	0.38																																						
清酒	0.2	0.25																																						
薄口醤油	1.8	2.25				●																		●																
上白糖	0.6	0.75																																						
豆板醤	0.1	0.13																						●																
オイスターソース	0.4	0.5																						●																
中華スープの素	0.4	0.5																						●																
ごま油	0.8	1																																						
じゃがいも澱粉	0.4	0.5																																						
【トック入り中華スープ】																																								
鶏胸小間	10	12.5																						●																
にんじん	10	12.5																																						
玉ねぎ	20	25																																						
小松菜	10	12.5																																						
トック	25	31.3																																						
米油	0.8	1																																						
中華スープの素	1.2	1.5																						●																
とりがらスープの素	2	2.5																						●																
塩	0.7	0.88																																						
濃口醤油	3	3.75				●																		●																
ごま油	0.3	0.38																																						
白こしょう	0.01	0.01																																						
水	108.99	134																																						
【ぶどうゼリー】																																								
ぶどうゼリー	40	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

2022年9月30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																																					
【揚げ鶏の梨みそだれがけ】																																							
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																																			●		
なし L	5	6.25																																			●		
にんにく	0.2	0.25																																					
味噌(赤)	2.6	3.25																																			●		
上白糖	0.5	0.63																																			●		
本みりん	1	1.25																																			●		
濃口醤油	0.4	0.5				●																															●		
酢	0.4	0.5																																			●		
ごま油	0.4	0.5																																			●		
水	6	7.5																																					
【小松菜の和え物】																																							
小松菜	15	18.8																																					
にんじん	10	12.5																																					
キャベツ	25	31.3																																					
濃口醤油	2.8	3.5				●																																●	
清酒	1.4	1.75																																				●	
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25																																				●	
水	2	2.5																																					
【すまし汁】																																							
にんじん	10	12.5																																					
長ねぎ	5	6.25																																					
えのきだけ(カット)	8	10																																					
大根	12	15																																					
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																																					●
なると(冷凍)	10	12.5	▲	▲																																		●	
薄口醤油	5	6.25				●																																●	
塩	0.2	0.25																																				●	
本みりん	2	2.5																																				●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																				●	
水	119.5	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)