

詳細献立表(Aコース)

Aコース:2024年5月7日(火)
 Bコース:2024年5月9日(木)
 Cコース:2024年5月8日(水)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																													
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【コッペパン】																																
コッペパン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
コッペパン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【フランクフルトカレー風味ソースがけ】																																
フランクフルト(30g)	30	0				▲													▲	▲	●			▲							●	
フランクフルト(50g)	0	50				▲													▲	▲	●			▲							●	
中濃ソース	1.5	1.8																														●
トマトケチャップ	6	7.2																														●
三温糖	1.2	1.44																														●
カレー粉	0.2	0.24																														●
水	3.3	3.96																														●
【じゃがバター】																																
冷凍カットポテト(ダイス)	35	43.8																														●
じゃがいも(カット)	15	18.8																														●
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
パセリ(乾)	0.01	0.01																														●
塩	0.21	0.26																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	0.4	0.5																														●
調理用バター	1.4	1.75							●																							●
水	1	1.25																														●
【オニオンスープ】																																
鶏胸小間	15	18.8																			●											●
玉ねぎ	25	31.3																														●
炒め玉ねぎ(冷凍)	10	12.5																														●
にんじん	12	15																														●
米油	1	1.25																														●
とりがらスープの素	2	2.5																				●										●
コンソメ	2	2.5																														●
薄口醤油	0.2	0.25				●																		●								●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	122	153																														●

●…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5月14日(火)

Bコース:2024年5月16日(木)

Cコース:2024年5月22日(水)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																													
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【こどもパン】																																
こどもパン(50g)	50	0			▲	●			●															●					▲			●
こどもパン(70g)	0	70			▲	●			●														●					▲			●	
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ハンバーグトマトソースがけ】																																
ハンバーグ(40g)	40	0																			●	●		●								●
ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●		●								●
トマトケチャップ	5.4	6.75																														●
トマトピューレ	1.8	2.25																														●
トマトダイスカット	2.2	2.75																														●
三温糖	1	1.25																														●
中濃ソース	1.6	2																														●
赤ワイン	0.9	1.13																														●
コンソメ	0.27	0.34																														●
じゃがいも澱粉	0.04	0.05																														●
水	4	5																														
【アスパラガスのサラダ】																																
キャベツ	18	22.5																														
アスパラガス	8	10																														
にんじん	10	12.5																														
ホールコーン(冷凍)	8	10																														●
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																														●
【コンソメスープ】																																
鶏胸小間	20	25																			●											
にんじん	12	15																														
玉ねぎ	12	15																														
じゃがいも	20	25																														
コンソメ	3.5	4.38																														●
白ワイン	2	2.5																														●
塩	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
米油	0.8	1																														●
水	119	149																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Aコース)

Aコース:2024年5月15日(水)

Bコース:2024年5月13日(月)

Cコース:2024年5月23日(木)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																															
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期		
【地粉うどん】																																		
地粉うどん(70g)	70	0			▲	●	▲																										●	
地粉うどん(100g)	0	100			▲	●	▲																										●	
【牛乳】																																		
飲用牛乳	206	206							●																									
【ちくわの天ぷら(卵含む)】																																		
焼ちくわ(1/4カット・冷凍)	25	50	▲	▲	▲	●			▲															●									●	
天ぷら粉	7	10			●	●			▲				▲								▲		▲		▲		▲						●	
水	7	10																															●	
米油	3	5																															●	
【チンゲン菜のおひたし】																																		
チンゲン菜	20	25																																
にんじん	8	10																																
もやし	25	31.3																																
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●									●	
清酒	1.4	1.75																															●	
だしパック(鰹・鯖)	0.05	0.06												●																			●	
水	2	2.5																															●	
【山菜うどん】																																		
豚肩小間切れ	20	25																				●											●	
山菜ミックス	8	10																															●	
にんじん	10	12.5																																
玉ねぎ	15	18.8																																
長ねぎ	8	10																																
油揚げ(スライス)	5	6.25																						●									●	
濃口醤油	11.5	14.4				●																		●									●	
本みりん	0.8	1																															●	
塩	0.2	0.25																															●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																			●	
水	150	187																															●	

●…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5月17日(金)②

Bコース:2024年5月29日(水)②

Cコース:2024年5月21日(火)②

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			
【お吸い物】																																			
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●									●	
大根	10	12.5																																	
ごぼう(ささがき)	8	10																																●	
小松菜(冷凍)	8	10																																●	
油揚げ(スライス)	5	6.25																							●									●	
塩	0.2	0.25																																●	
薄口醤油	5	6.25				●																			●									●	
本みりん	2	2.5																																●	
だしパック(鰹・鯖)	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(Aコース)

Aコース:2024年5月21日(火)
 Bコース:2024年5月23日(木)
 Cコース:2024年5月15日(水)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																															
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期		
【黒パン】																																		
黒パン(50g)	50	0			▲	●			●															●						▲			●	
黒パン(70g)	0	70			▲	●			●														●						▲			●		
【牛乳】																																		
飲用牛乳	206	206							●																									
【野菜コロッケ】																																		
野菜コロッケ(50g)	50	0				●																		●								●		
野菜コロッケ(60g)	0	60				●																	●									●		
米油	5	6																															●	
中濃ソース(ボトル)	5	6																															●	
【ブロッコリーのガーリックソテー】																																		
シヨルターベーコン	6	7.5				▲														▲	▲	●		▲								●		
にんじん	20	25																		▲	▲	●		▲									●	
ブロッコリー(冷凍)	20	25																		▲	▲	●		▲									●	
しめじ(カット)	8	10																		▲	▲	●		▲									●	
フライドガーリック	0.2	0.25																		▲	▲	●		▲									●	
米油	0.8	1																		▲	▲	●		▲									●	
塩	0.1	0.13																		▲	▲	●		▲									●	
白こしょう	0.01	0.01																		▲	▲	●		▲									●	
濃口醤油	0.2	0.25				●														▲	▲	●		▲									●	
コンソメ	1.2	1.5																		▲	▲	●		▲									●	
【肉団子スープ】																																		
ミートボール	30	37.5	▲	▲	▲	▲			▲													●	●		●								●	
キャベツ	20	25																																
にんじん	10	12.5																																
玉ねぎ	7	8.75																																
コンソメ	1.8	2.25																																●
濃口醤油	3.5	4.38				●																		●										●
塩	0.2	0.25																																●
白こしょう	0.01	0.01																																●
とりがらスープの素	2	2.5																																●
水	115	144																																●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Aコース)

Aコース:2024年5月22日(水)

Bコース:2024年5月20日(月)

Cコース:2024年5月30日(木)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																																	
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期				
【中華めん】																																				
中華めん(70g)	70	0			▲	●	▲																												●	
中華めん(100g)	0	100			▲	●	▲																												●	
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【お魚ナゲット】																																				
お魚ナゲット(20g)	40	40				●															●	●											●			
【ピーマンの中華炒め】																																				
鶏胸小間	20	25																			●															
ピーマン	10	12.5																																		
にんじん	13	16.3																																		
たけのこ(千切り)	15	18.8																																		●
米油	1	1.25																																		●
濃口醤油	1	1.25				●																			●											●
塩	0.2	0.25																																		●
オイスターソース	0.3	0.38																																		●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●								●		●	
じゃがいも澱粉	0.5	0.63																																	●	
水	3	3.75																																		●
【広東めん】																																				
豚肩小間切れ	20	25																				●														
なると(冷凍)	8	10		▲	▲	▲																														●
にんじん	20	25																																		
もやし	20	25																																		
長ねぎ	8	10																																		
米油	0.6	0.75																																		●
とりがらスープの素	5	6.25																			●															●
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	0.4	0.5																																		●
じゃがいも澱粉	5	6.25																																		●
水	133	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(Aコース)

Aコース:2024年5月23日(木)

Bコース:2024年5月14日(火)

Cコース:2024年5月13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								●																													
【さばの塩焼き】																																							
さば切身一塩(40g)	40	0	▲		▲	▲				▲		▲	●												▲				▲	▲			●						
さば切身一塩(50g)	0	50	▲		▲	▲				▲		▲	●												▲				▲	▲			●						
【ふた肉と切干大根の炒め物】																																							
豚肩小間切れ	20	25																				●																	
にんにく	0.2	0.25																																					
しょうが	0.2	0.25																																					
玉ねぎ	10	12.5																																					
にんじん	10	12.5																																					
もやし	12	15																																					
切干大根	2.4	3																																					
ごま油	1	1.25																																					
清酒	1	1.25																																					
濃口醤油	3	3.75				●																			●														
上白糖	1.5	1.88																																					
みそ(赤)	1	1.25																																					
【豆腐とキャベツのみそ汁】																																							
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																																					
キャベツ	20	25																																					
にんじん	10	12.5																																					
長ねぎ	5	6.25																																					
油揚げ(スライス)	4	5																																					
みそ(白)	6	7.5																																					
みそ(赤)	3	3.75																																					
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																																			
水	115	144																																					

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Aコース)

Aコース:2024年5月24日(金)

Bコース:2024年5月28日(火)

Cコース:2024年5月27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							●																														
【とんかつ】																																							
とんかつ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲													●													●				
とんかつ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲													●													●				
米油	4	5																																		●			
中濃ソース(ボトル)	5	6																																		●			
【ひじきの和え物】																																							
芽ひじき	1.1	1.38																																			●		
もやし	20	25																																					
にんじん	13	16.3																																					
ホールコーン(冷凍)	9	11.3																																			●		
炒め玉ねぎ(冷凍)	6	7.5																																			●		
濃口醤油	2.2	2.75				●																				●											●		
酢	1.5	1.88																																			●		
三温糖	0.7	0.88																																			●		
塩	0.09	0.11																																			●		
【ごまみそ汁】																																							
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																								●												●	
大根	15	18.8																																					
にんじん	10	12.5																																					
玉ねぎ	15	18.8																																					
油揚げ(スライス)	4	5																																				●	
ごま(白・すり)	0.5	0.63																																				●	
みそ(けいわ)	9	11.3																																				●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																																		●	
水	115	143																																				●	

●…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5月28日(火)

Bコース:2024年5月2日(木)

Cコース:2024年5月1日(水)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																																
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期			
【こどもパン】																																			
こどもパン(50g)	50	0			▲	●			●														●						▲			●			
こどもパン(70g)	0	70			▲	●			●														●					▲			●				
【牛乳】																																			
飲用牛乳	206	206							●																										
【とり肉のパン粉焼き】																																			
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	0.01	0.01																																●	
パンエッグマヨネーズ	6	7.5																					●											●	
パセリ(乾)	0.05	0.06																																●	
パン粉(乾燥)	5.6	7				●																	▲											●	
【ミックスソテー】																																			
冷凍さやいんげん(カット)	15	18.8																																●	
にんじん	15	18.8																																	
ホールコーン(冷凍)	15	18.8																																●	
米油	1	1.25																																●	
塩	0.16	0.2																																●	
白こしょう	0.01	0.01																																●	
コンソメ	0.3	0.38																																●	
【春野菜スープ】																																			
じゃがいも	20	25																																	
キャベツ	15	18.8																																	
にんじん	9	11.3																																	
玉ねぎ	8	10																																	
たけのこ(水煮)	8	10																																	●
濃口醤油	1	1.25				●																		●											●
塩	0.6	0.75																																	●
白こしょう	0.02	0.03																																	●
コンソメ	2.2	2.75																																	●
水	126	157																																	

●…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5月29日(水)

Bコース:2024年5月27日(月)

Cコース:2024年5月16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	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																																			●	
【にらまんじゅう】																																						
にらまんじゅう(20g)	40	40					●																														●	
【さつま揚げの炒め物】																																						
さつまあげ(冷凍)	10	12.5	▲	▲																																	●	
キャベツ	20	25																																				
もやし	20	25																																				
にんじん	15	18.8																																				
和風だし	0.1	0.13																																			●	
薄口醤油	1.5	1.88					●																														●	
塩	0.1	0.13																																			●	
米油	0.5	0.63																																			●	
【わかめうどん】																																						
豚肩小間切れ	20	25																																				●
カットわかめ(外国産)	0.8	1																																			●	
にんじん	15	18.8																																				●
玉ねぎ	15	18.8																																				●
油揚げ(スライス)	4	5																																			●	
薄口醤油	12.5	15.6					●																														●	
本みりん	2	2.5																																			●	
三温糖	0.4	0.5																																			●	
塩	0.1	0.13																																			●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																			●	
水	158	198																																				
【ヨーグルト】																																						
ヨーグルト(80g・森永)	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5月30日(木)

Bコース:2024年5月22日(水)

Cコース:2024年5月14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				
【ごはん】																																				
白飯	60	100				▲															▲	▲		▲										●		
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【酢ぶた】																																				
豚もも肉角切り竜田揚げ	50	62.5	▲		▲	●		▲	▲		▲		▲	▲				▲	▲	▲	●	▲		●		▲		▲	▲	●				●		
米油	5	6.25																																	●	
玉ねぎ	10	12.5																																		
にんじん	8	10																																		
トマトケチャップ	2	2.5																																	●	
濃口醤油	2	2.5				●																		●											●	
酢	1	1.25																																	●	
三温糖	2	2.5																																	●	
米油	0.15	0.19																																	●	
水	6.5	8.13																																		
【華風和え】																																				
もやし	25	31.3																																		
きゅうり	15	18.8																																		
にんじん	8	10																																		
濃口醤油	3	3.75				●																		●												●
上白糖	1	1.25																																		●
酢	1	1.25																																		●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●		●				●							●	
塩	0.1	0.13																																	●	
水	1	1.25																																		
【中華スープ】																																				
鶏胸小間	15	18.8																			●															
チンゲン菜	15	18.8																																		
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																						●												●
えのきたけ(カット)	8	10																																		●
米油	0.8	1																																		●
中華スープの素	0.5	0.63																			●	●		●				●							●	
とりがらスープの素	4	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	1	1.25																																		●
水	122	153																																		

●…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5月31日(金)

Bコース:2024年5月30日(木)

Cコース:2024年5月29日(水)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																																	
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期				
【コッペパン】																																				
コッペパン(50g)	50	0			▲	●			●															●										●		
コッペパン(70g)	0	70			▲	●			●														●											●		
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【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																																	●	
【こんにやくサラダ】																																				
こんにやく(サラダこんにやく)	13	16.3																																		●
にんじん	10	12.5																																		
もやし	10	12.5																																		
ブロッコリー(冷凍)	12	15																																		●
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●													●					●												●
【キャベツのミルクスープ】																																				
鶏胸小間	15	18.8																																		
じゃがいも	20	25																																		
キャベツ	15	18.8																																		
にんじん	10	12.5																																		
スキムミルク	2.2	2.75							●																											●
調理用バター	1.5	1.88							●																											●
調理用牛乳	25	31.3							●																											●
塩	0.8	1																																		●
白こしょう	0.02	0.03																																		●
コンソメ	2.4	3																																		●
ミルクカルシウム	1.2	1.5							●																											●
じゃがいも澱粉	1.3	1.63																																		●
水	95.6	119																																		

●…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)