

詳細献立表(Bコース)

Aコース 2024年4月11日(木)
 Bコース 2024年4月12日(金)
 Cコース 2024年4月16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	キャノーパンプ	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							●																													
【さばのごま焼き】																																						
さばのごま焼き(40g)	40	0				●			▲		▲		▲	●										●														
さばのごま焼き(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲	●										●														
【じゃがいものカレーそばろ煮】																																						
豚ひき肉	12	15																					●															
じゃがいも(カット)	20	25																																			●	
じゃがいも	20	25																																				
にんじん	8	10																																				
こんにゃく(突きこんにゃく)	5	6.25																																			●	
冷凍さやいんげん(カット)	5	6.25																																			●	
米油	1	1.25																																			●	
三温糖	1.2	1.5																																			●	
本みりん	0.5	0.63																																			●	
濃口醤油	3	3.75				●																															●	
清酒	1	1.25																																			●	
カレー粉	0.15	0.19																																			●	
水	15	18.8																																			●	
【豆腐のみそ汁】																																						
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●													●	
小松菜(冷凍)	8	10																																			●	
大根	20	25																																				
長ねぎ	8	10																																				
油揚げ(スライス)	4	5																																			●	
みそ(けいわ)	8	10																																			●	
煮干しパック	2	2.5									▲																										●	
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(Bコース)

Aコース 2024年4月24日(水)
 Bコース 2024年4月15日(月)
 Cコース 2024年4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																															
			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							●																									
【ココア揚げパン(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																																●
ビュアココア	1.1	1.37																																●
グラニュー糖	5	6																																●
上白糖	4.4	5.5																																●
【小松菜のおかか和え】																																		
キャベツ	20	25																																
小松菜	20	25																																
にんじん	10	12.5																																
濃口醤油	2.15	2.69				●																		●										●
酢	1.72	2.15																																●
ごま油	0.43	0.54																																●
上白糖	0.86	1.08																																●
鰹節(碎片)	0.3	0.38											▲																					●
【五目うどん】																																		
豚もも小間切れ	15	18.8																				●												
豚肩小間切れ	5	6.25																				●												
にんじん	10	12.5																																
干椎茸	0.1	0.13																																●
玉ねぎ	25	31.3																																
長ねぎ	5	6.25																																
かまぼこ(CHILD・スライス)	6	7.5				▲																		▲										●
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												●																				●
じゃがいも澱粉	5	6.25																																●
水	138.2	173																																

●…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 2024年4月25日(木)
 Bコース 2024年4月17日(水)
 Cコース 2024年4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	おニューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期				
【ごはん】																																				
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲										●	
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【いわしの生姜煮】																																				
いわしの生姜煮(34g)	34	0				●																			●										●	
いわしの生姜煮(43g)	0	43				●																		●											●	
【ひじきとちくわの煮物】																																				
芽ひじき	1.8	2.25																																	●	
にんじん	10	12.5																																	●	
こんにゃく(突きこんにゃく)	7	8.75																																	●	
生ちくわ(冷凍)	12	15	▲																																●	
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																						●											●	
米油	0.8	1																																	●	
上白糖	1.7	2.13																																	●	
濃口醤油	2.7	3.38				●																		●											●	
本みりん	2	2.5																																	●	
水	10	12.5																																		
【じゃがいもと玉ねぎのみそ汁】																																				
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																																		●
玉ねぎ	10	12.5																																		
ほうれんそう	10	12.5																																		
生揚げ(カット)	25	31.3																							●											●
みそ(白)	3	3.75																						●												●
みそ(けいわ)	5	6.25																						●												●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲																								●	
水	110	138																																		
【のりふりかけ】																																				
ふりかけ(のり)	3	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 2024年4月16日(火)
 Bコース 2024年4月18日(木)
 Cコース 2024年4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	前期			
【コッペパン】																																			
コッペパン(50g)	50	0			▲	●			●																									●	
コッペパン(70g)	0	70			▲	●			●																								▲		●
【牛乳】																																			
飲用牛乳	206	206							●																										
【フランクフルト】																																			
フランクフルト(30g)	30	0				▲													▲	▲	●													●	
フランクフルト(50g)	0	50				▲													▲	▲	●													●	
【チリコンカン】																																			
豚ひき肉	12	15																				●													
玉ねぎ	20	25																																	
にんじん	10	12.5																																	
にんにく	0.1	0.13																																	
ゆで大豆(冷凍)	15	18.8																							●										●
米油	1	1.25																																	●
トマトケチャップ	13	16.3																																	●
ウスターソース	1.8	2.25																																	●
チリパウダー	0.15	0.19																																	●
パプリカパウダー	0.15	0.19																																	●
コンソメ	0.4	0.5																																	●
塩	0.1	0.12																																	●
白こしょう	0.01	0.01																																	●
水	1	1.25																																	
【春雨スープ】																																			
鶏胸小間	10	12.5																				●													
キャベツ	20	25																																	
にんじん	10	12.5																																	
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																	●
緑豆春雨	5	6.25																																	●
米油	0.5	0.63																																	●
濃口醤油	1.5	1.88				●																				●									●
塩	0.25	0.31																																	●
白こしょう	0.02	0.03																																	●
コンソメ	2.5	3.13																																	●
水	114.8	144																																	
【クレープ】																																			
みかんクレープ(卵・乳不使用)	35	35															▲	▲	▲							●								●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Bコース)

Aコース 2024年4月26日(金)
 Bコース 2024年4月19日(金)
 Cコース 2024年4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	前期				
【ごはん】																																				
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲									●		
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【チキンナゲット】																																				
チキンナゲット(20g)	40	40				●															●	●			●								●			
【フルーツポンチ】																																				
パインアップル(レトルト)	15	18.8																																●		
ダイスゼリー(巨峰)	15	18.8																																●		
ダイスゼリー(シャインマスカット)	25	31.3																																●		
ダイスゼリー(あまおう)	20	25																																●		
【ポークカレー】																																				
豚肩小間切れ	12	15																				●														
レバーそぼろ	12	1.5																			●												●			
じゃがいも	25	31.3																																		
玉ねぎ	25	31.3																																		
にんじん	15	18.8																																		
にんにく	0.5	0.63																																		
中濃ソース	1	1.25																																	●	
米油	0.8	1																																	●	
トマトケチャップ	3	3.75																																	●	
トマトダイスカット	3	3.75																																	●	
カレーフレーク(甘口)	14	17.5				●										●																			●	
カレーフレーク(Fe)	5.5	6.88				●															●														●	
カレー粉	0.05	0.06																			●														●	
ミルクカルシウム	1.5	1.88							●																										●	
スキムミルク	1	1.25							●																										●	
水	95	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)

詳細献立表(Bコース)

Aコース 2024年4月17日(水)②
 Bコース 2024年4月22日(月)②
 Cコース 2024年4月25日(木)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			
【みそラーメン】																																			
豚肩小間切れ	10	12.5																				●													
もやし	10	12.5																																	
キャベツ	20	25																																	
にんじん	8	10																																	
玉ねぎ	8	10																																	
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																													●				
千切りきくらげ	0.1	0.13																																●	
しょうが	0.3	0.38																																	
にんにく	0.3	0.38																																	
米油	1	1.25																																	●
みそ(けいわ)	5	6.25																						●											●
みそ(赤)	9	11.3																						●											●
濃口醤油	1	1.25				●																		●											●
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●			●						●				●
白こしょう	0.02	0.03																																	●
とりがらスープの素	3	3.75																			●														●
ごま油	1	1.25																																	●
ごま(白・いり)	1.2	1.5																																	●
水	137	171																																	

●…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 2024年4月18日(木)

Bコース 2024年4月23日(火)

Cコース 2024年4月10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					
【ごはん】																																					
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲										●		
【牛乳】																																					
飲用牛乳	206	206																																		●	
【ピビンバ】																																					
豚もも千切り	50	62.5																																		●	
玉ねぎ	15	18.8																																			
こんにゃく(突きこんにゃく)	10	12.5																																		●	
にら	4	5																																		●	
濃口醤油	3.6	4.5				●																														●	
上白糖	1.9	2.38																																		●	
米油	0.8	1																																		●	
ごま油	0.6	0.75																																		●	
ごま(白・いり)	1.5	1.88																																		●	
【もやしのナムル】																																					
ほうれんそう	15	18.8																																			
にんじん	10	12.5																																			
もやし	25	31.3																																			
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●																															●
【トック入りわかめスープ】																																					
鶏もも小間切れ	8	10																																			
にんじん	10	12.5																																			
玉ねぎ	20	25																																			
カットわかめ(外国産)	0.8	1																																			●
米油	0.5	0.63																																			●
トック	25	31.3																																			●
とりがらスープの素	4	5																																			●
中華スープの素	0.7	0.88																																			●
塩	0.5	0.63																																			●
濃口醤油	3	3.75				●																															●
白ごしょう	0.02	0.03																																			●
清酒	0.5	0.63																																			●
ごま油	0.3	0.38																																			●
水	118.68	148																																			●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Bコース)

Aコース 2024年4月19日(金)

Bコース 2024年4月24日(水)

Cコース 2024年4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	キャノーパップ	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																																			
【まぐろカツ】																																					
まぐろカツ(40g)	40	0				●																			●											●	
まぐろカツ(60g)	0	60	▲		▲	●																			●											●	
米油	4	6																																		●	
中濃ソース(ボトル)	5	5																																		●	
【ほたてごはんの具】																																					
にんじん	8	10																																			
たけのこ(水煮)	5	6.25																																			
油揚げ(スライス)	3	3.75																								●											●
ほたて貝柱水煮フレーク	15	18.8																																		●	
ごぼう(ささがき)	6	7.5																																			●
白滝(カット)	8	10																																		●	
むき枝豆(冷凍)	5	6.25																								●										●	
干椎茸	0.2	0.25																																		●	
米油	0.5	0.63																																		●	
和風だし	0.05	0.06																																		●	
白だし	1	1.25				●																				●									●		
濃口醤油	2.5	3.13				●																				●										●	
三温糖	0.6	0.75																																		●	
清酒	0.5	0.63																																		●	
本みりん	0.5	0.63																																		●	
水	12	15																																		●	
【せんべい汁】																																					
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																								●											●
にんじん	5	6.25																																			
大根	15	18.8																																			
長ねぎ	10	12.5																																			
南部せんべい	5	6.25	▲		▲	●		▲	▲		▲								▲				▲	▲				▲	▲							●	
鶏胸小間	5	6.25																																		●	
みそ(白)	6	7.5																																		●	
みそ(赤)	2	2.5																																		●	
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(Bコース)

Aコース 2024年4月23日(火)
 Bコース 2024年4月25日(木)
 Cコース 2024年4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							●																									
【とり肉のコーンフレーク焼き】																																		
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																																●
ノンエッグマヨネーズ	8	10																						●									●	
米粉パン粉	2.5	3.1																															●	
コーンフレーク	5	6				▲			▲										▲												●		●	
【ブロッコリーサラダ】																																		
ブロッコリー(冷凍)	25	31.3																																●
にんじん	12	15																																
ホールコーン(冷凍)	12	15																																●
炒め玉ねぎ(冷凍)	3	3.75																																●
濃口醤油	1	1.25				●																		●										●
酢	1.1	1.38																																●
上白糖	0.5	0.63																																●
塩	0.05	0.06																																●
白こしょう	0.02	0.03																																●
米油	1.7	2.13																																●
【えびボール入りミネストローネ】																																		
にんじん	5	6.25																																
玉ねぎ	12	15																																
じゃがいも	25	31.3																																
えびボール	18	22.5	●	▲	▲	●			▲		▲		▲									▲		●				▲			●			
キャベツ	15	18.8																																
オリーブオイル	0.8	1																																●
トマトダイスカット	25	31.3																																●
トマトケチャップ	5	6.25																																●
コンソメ	2.5	3.13																																●
塩	0.4	0.5																																●
白こしょう	0.02	0.03																																●
水	86.6	108																																●
【中>りんごヨーグルト】																																		
りんごヨーグルト	0	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(Bコース)

Aコース 2024年4月22日(月)②

Bコース 2024年4月26日(金)②

Cコース 2024年4月30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	キノコ	ごま	アーモンド	月	前期				
【ワンタンスープ】																																				
豚ひき肉	8	10																			●														●	
米油	0.5	0.63																																	●	
ワンタンの皮	9	11.3				●																													●	
にんじん	8	10																																		
もやし	15	18.8																																		
長ねぎ	6	7.5																																		
なると(冷凍)	6	7.5		▲	▲	▲																														●
干椎茸	0.2	0.25																																		●
濃口醤油	3	3.75				●																			●											●
塩	0.2	0.25																																		●
白こしょう	0.03	0.04																																		●
とりがらスープの素	4.5	5.63																			●															●
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●		●											●	
ごま油	0.8	1																																		●
水	116	145																																		●

●…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 2024年4月10日(水)
 Bコース 2024年4月30日(火)
 Cコース 2024年4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																																				
【ショーロンボー】																																						
小籠包(25g)	50	0	▲	▲		●															●	●																
小籠包(30g)	0	60	▲	▲		●															●	●																
【チンゲン菜とコーンのサラダ】																																						
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																				
もやし	25	31.3																																				
チンゲン菜	15	18.8																																				
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●																																
【野菜たっぷりマーボー豆腐】																																						
豚ひき肉	25	31.3																				●																
豆腐(冷凍・サイコロ)	55	68.8																																				
にんじん	15	18.8																																				
玉ねぎ	25	31.3																																				
干椎茸	0.2	0.25																																				
長ねぎ	10	12.5																																				
たけのこ(水煮)	6	7.5																																				
米油	1	1.25																																				
しょうが	0.5	0.63																																				
みそ(赤)	4	5																																				
濃口醤油	1.8	2.25				●																																
上白糖	1.2	1.5																																				
中華スープの素	0.5	0.63																																				
ごま油	0.8	1																																				
豆板醤	0.3	0.38																																				
オイスターソース	0.2	0.25																																				
じゃがいも澱粉	1.5	1.88																																				
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)