

詳細献立表(Cコース)

Aコース 2024年4月12日(金)
 Bコース 2024年4月16日(火)
 Cコース 2024年4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	前期				
【わかめごはん】																																				
わかめごはん	60	100	▲	▲		▲															▲	▲							▲				●			
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【とり肉のから揚げ】																																				
鶏むね肉切り身(30g)	60	0																			●															
鶏むね肉切り身(35g)	0	70																			●															
にんにく	0.2	0.25																																		
しょうが	0.2	0.25																																		
濃口醤油	3	3.75				●																			●										●	
清酒	1.2	1.5																																	●	
じゃがいも澱粉	10	12.5																																	●	
米油	6	7																																	●	
【ほうれん草のごま和え】																																				
にんじん	18	22.5																																		
キャベツ	22	27.5																																		
ほうれんそう	12	15																																		
濃口醤油	2.25	2.81				●																			●											●
ごま(白・いり)	0.9	1.13																																	●	
練りごま	1.8	2.25																																	●	
三温糖	0.9	1.13																																		●
本みりん	1.26	1.58																																	●	
水	2.7	3.38																																		
【紅白はんぺん入りすまし汁】																																				
紅白あらればんぺん	10	12.5	▲		▲	▲					▲														▲			●							●	
大根	25	31.3																																		
にんじん	15	18.8																																		
長ねぎ	8	10																																		
かまぼこ(チルド・千切り)	6	7.5				▲																			▲											●
干椎茸	0.1	0.13																																		●
薄口醤油	2.5	3.13				●																				●										●
塩	0.4	0.5																																		●
本みりん	2	2.5																																		●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																		●
水	114.5	143																																		
【お祝いデザート】																																				
お祝いいちごゼリー(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(C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	キノコ	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(C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																																				
【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)

詳細献立表(C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(C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(C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(C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							●																													
【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																																				●
【ボークカレー】																																						
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(C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	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							●																											
【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																						●												●
煮干しバック	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(Cコース)

Aコース 2024年4月30日(火)
 Bコース 2024年4月11日(木)
 Cコース 2024年4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	キノコ	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							●																										
【ハンバーグデミグラスソースがけ】																																			
ハンバーグ(40g)	40	0																			●	●			●									●	
ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●			●									●	
赤ワイン	1	1.2																																	●
トマトケチャップ	3.5	4.2																																	●
デミグラスソース	5	6	▲	▲	▲	●			▲	▲	▲					▲		▲	▲	▲	●	▲	▲	▲	▲				▲	▲	▲			●	
塩	0.1	0.12																																	●
白こしょう	0.02	0.02																																	●
上白糖	0.2	0.24																																	●
水	2	2.4																																	●
【キャベツのサラダ】																																			
にんじん	15	18.8																																	
キャベツ	25	31.3																																	
きゅうり	10	12.5																																	
りんご酢	2.7	3.38																	●															●	
塩	0.5	0.63																																	●
白こしょう	0.02	0.03																																	●
オリーブオイル	2	2.5																																	●
上白糖	1.35	1.69																																	●
【桜のマカロニスープ】																																			
鶏胸小間	10	12.5																			●														
玉ねぎ	22	27.5																																	
にんじん	5	6.25																																	
米油	0.8	1																																	●
マカロニ(桜)	4	5				●	▲																			▲				▲			●		
じゃがいも	20	25																																	
パセリ(乾)	0.03	0.04																																	●
塩	0.6	0.75																																	●
白こしょう	0.02	0.03																																	●
白ワイン	2	2.5																																	●
とりがらスープの素	2	2.5																																	●
コンソメ	2	2.5																																	●
水	113.8	142																																	

●…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(Cコース)

Aコース 2024年4月17日(水)①
 Bコース 2024年4月22日(月)①
 Cコース 2024年4月25日(木)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							●																								
【深谷ねぎ入りぎょうざ】																																	
深谷ねぎぎょうざ(18g)	36	0	▲			●																●	▲		●				●		●		
深谷ねぎぎょうざ(25g)	0	50	▲			●																●	▲		●				●		●		
米油	4	5																															●
【春野菜の炒め物】																																	
かまぼこ(チルド・千切り)	5	6.25				▲																		▲									●
にんじん	12	15																															
緑豆春雨	4.5	5.63																															
たけのこ(千切り)	8	10																															
チンゲン菜	15	18.8																															
しょうが	0.1	0.13																															
米油	1	1.25																															
濃口醤油	0.6	0.75				●																											
中華スープの素	0.6	0.75																				●	●					●					●
三温糖	0.1	0.13																															
塩	0.1	0.13																															
白こしょう	0.01	0.01																															
水	11.7	14.6																															

●…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(C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	かぼちゃ	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																			●	●												●	
白ごしょう	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(C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	キャノーパフ	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(Cコース)

Aコース 2024年4月22日(月)①
 Bコース 2024年4月26日(金)①
 Cコース 2024年4月30日(火)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							●																													
【白身魚の甘酢あんかけ】																																						
かれい澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲										▲														
かれい澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲									▲															
米油	4	5																																			●	
三温糖	1.8	2.25																																			●	
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	0.8	1																																			●	
水	12	14.4																																				
【野菜炒め】																																						
生ちくわ(冷凍)	8	10	▲																																			●
にんじん	10	12.5																																				
玉ねぎ	20	25																																				
キャベツ	20	25																																				
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	0.7	0.88																																				●
中華スープの素	0.2	0.25																							●													●

●…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)

《次頁あり》

詳細献立表(C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)