

詳細献立表(Aコース)

Aコース:2024年12月6日(金)
 Bコース:2024年12月23日(月)
 Cコース:2024年12月3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	マヨネーズ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期		
【麦ごはん】 麦ごはん	65	100				▲															▲	▲			▲								●	
【牛乳】 飲用牛乳	206	206							●																									
【ブルコギ】 豚肩小間切れ	52	65																				●											●	
米油	2	2.5																															●	
にんにく	0.5	0.63																															●	
しょうが	0.5	0.63																															●	
玉ねぎ	20	25																															●	
えのきたけ(カット)	5	6.25																															●	
塩	0.2	0.25																															●	
白こしょう	0.02	0.03																															●	
みそ(赤)	0.3	0.38																						●									●	
濃口醤油	3	3.75				●																		●									●	
三温糖	1.5	1.88																															●	
【ほうれん草のごま和え】 ほうれん草	20	25																															●	
もやし	20	25																															●	
にんじん	5	6.25																															●	
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●								●	
ごま(白・いり)	1	1.25																															●	
練りごま	2	2.5																															●	
水	3	3.75																															●	
三温糖	1	1.25																															●	
本みりん	1.4	1.75																															●	
【単芋とかぶのみそ汁】 鶏胸小間	10	12.5																				●											●	
米油	1	1.25																															●	
単芋(カット)	15	18.8																															●	
にんじん	5	6.25																															●	
かぶ	15	18.8																															●	
長ねぎ	10	12.5																															●	
生揚げ(カット・サイコロ型)	15	18.8																						●									●	
みそ(赤)	8	10																						●									●	
煮干粉	1	1.25																							●								●	
水	100	125																																
【みかんクレープ】 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(Aコース)

Aコース:2024年12月10日(火)

Bコース:2024年12月5日(木)

Cコース:2024年12月4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	マヨネーズ	やまいも	おしゆべし	ごま	アーモンド	月	後期			
【黒パン】																																			
黒パン(50g)	50	0			▲	●			●															●									●		
黒パン(70g)	0	70			▲	●			●														●										●		
【コーヒーマル】																																			
コーヒーマル	206	206							●																								●		
【赤魚のバジルソース焼き】																																			
赤魚バジルソース漬(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲																									●	
赤魚バジルソース漬(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲																									●	
【もやしのカレー炒め】																																			
シヨルターベーコン	8	10				▲													▲	▲	●			▲										●	
玉ねぎ	8	10																																	
にんじん	10	12.5																																	
もやし	25	31.3																																	
米油	0.5	0.63																																	●
カレー粉	0.2	0.25																																	●
塩	0.15	0.19																																	●
コンソメ	0.2	0.25																																	●
【コンソメスープ】																																			
フランクフルト(カット)	18	22.5				▲														▲	▲	●		▲											●
マカロニ(シェル)	8	10				●																													●
にんじん	8	10																																	
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																																	●
キャベツ	10	12.5																																	
コンソメ	3.5	4.38																																	●
白ワイン	2	2.5																																	●
塩	0.2	0.25																																	●
白こしょう	0.01	0.01																																	●
米油	1	1.25																																	●
水	109.29	137																																	

●…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12月20日(金)

Bコース:2024年12月4日(水)

Cコース:2024年12月9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	マヨネーズ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期					
【ごはん】																																					
白飯	65	100				▲															▲	▲		▲											●		
【牛乳】																																					
飲用牛乳	206	206							●																												
【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	10	12.5																																		●	
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	0.2	0.25																																		●	
水	6.5	8.13																																			
【小松菜とひじきのみそドレッシング和え】																																					
小松菜	20	25																																			
にんじん	7	8.75																																			
切干大根	3	3.75																																			●
芽ひじき	1	1.25																																		●	
みそ(白)	3	3.75																							●											●	
酢	2.5	3.13																																		●	
上白糖	2.7	3.38																																		●	
本みりん	1	1.25																																		●	
米油	0.6	0.75																																		●	
水	0.4	0.5																																		●	
【春雨スープ】																																					
緑豆春雨	4	5																																		●	
ホールコーン(冷凍)	8	10																																		●	
なると(冷凍)	10	12.5	▲	▲	▲	▲																														●	
にんじん	10	12.5																																		●	
長ねぎ	10	12.5																																		●	
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●		●											●		
とりがらスープの素	2	2.5																			●	●		●											●		
塩	0.3	0.38																																		●	
濃口醤油	3	3.75				●																		●												●	
白ごしよ	0.01	0.01																																		●	
ごま油	0.3	0.38																																		●	
水	131.19	164																																		●	

●…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12月24日(火)

Bコース:2024年12月24日(火)

Cコース:2024年12月24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	マヨネーズ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期				
【ごはん】																																				
白飯	65	100				▲															▲	▲		▲										●		
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【きびなごフライ】																																				
きびなごフライ	30	30				●																		●										●		
米油	3	3																																	●	
中濃ソース(ボトル)	5	6.25																																	●	
【ぶたキムチ炒め】																																				
豚肩小間切れ	25	31.3																				●														
しょうが	0.4	0.5																																		
白菜キムチ	14.5	18.1				●								●					●																	●
キャベツ	18	22.5																																		
もやし	5	6.25																																		
にら	3	3.75																																		
にんにく	0.2	0.25																																		
濃口醤油	0.35	0.44				●																		●												●
清酒	1.2	1.5																																		●
ごま油	1	1.25																																		●
白こしょう	0.01	0.01																																		●
【長ねぎのみそ汁】																																				
長ねぎ	15	18.8																																		
生揚げ(カット・サイコロ型)	20	25																						●												●
冷凍カットポテト(ダイス)	8	10																																		●
大根	20	25																																		
みそ(赤)	8	10																						●												●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																																●
水	107	134																																		

●…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)