

詳細献立表(●コース)

変更

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	小麦	そば	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期		
【こどもパン】																										●								●

「まつたけ」
 ↓
「マカダミアナッツ」

保護者の皆さまへ

～詳細献立表のアレルギー表示の変更について～

「食品表示基準について」が改正され、特定原材料に準ずるもの(20品目)に、「マカダミアナッツ」が追加、「まつたけ」が削除されることになりました。

このことを踏まえ、久喜市立学校給食センターにおいても、後期分(10月分)から詳細献立表に掲載するアレルギーを「まつたけ」から「マカダミアナッツ」に変更いたしました。

なお、学校給食では原材料(●印)としてマカダミアナッツの使用はありません。

また、9月時点において、使用食品の約9割程度、マカダミアナッツのコンタミネーション(▲印)が無いことを確認しています。

下記の食品については確認中のため、10月分詳細献立表のマカダミアナッツ欄は、空白で表記しています。

【マカダミアナッツのコンタミネーションを確認中の食品】

<後期分(令和6年10月～令和7年3月)>

- | | |
|------------------|---------------|
| ・カレーフレーク(甘口) | ・パプリカパウダー |
| ・白こしょう | ・ハンバーグ |
| ・生クリーム | (40g/50g/60g) |
| ・ノンエッグマヨネーズ | ・ミートボール |
| ・ホワイトルウ(Fe・Ca強化) | ・ワンタンの皮 |
| ・マカロニ(アルファベット) | ・小松菜(冷凍) |
| ・はちみつレモンゼリー | ・ほうれん草(冷凍) |
| (ヨーグルト代替品) | ・ゆで大豆(冷凍) |
| ・パセリ(乾) | |

<10月分>

- | | |
|-------------------|----------|
| ・いわしの生姜煮 | ・冷凍ごぼう |
| ・鶏つくね | ・バジルペースト |
| ・白玉麩 | ・かつおカツ |
| ・冷凍里芋(カット) | |
| ・厚焼玉子 | |
| ・おつゆ麩 | |
| ・コーンペースト(冷凍) | |
| ・HOBOTAMA(スクランブル) | |
| ・にんじんペースト | |

【問い合わせ】 久喜市立学校給食センター 0480-22-8989

詳細献立表(Bコース)

Aコース:2024年10月7日(月)
 Bコース:2024年10月1日(火)
 Cコース:2024年10月4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	マメ科ナッツ	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							●																													
【さばの竜田揚げ】																																						
鯖竜田(40g)	40	0				●				▲		▲	●										●					▲			●							
鯖竜田(50g)	0	50				●				▲		▲	●										●				▲			●								
米油	4	5																																		●		
【えのきたけの酢の物】																																						
サラダ用寒天	0.5	0.63																																			●	
もやし	20	25																																				
えのきたけ(カット)	5	6.25																																			●	
きゅうり	15	18.8																																			●	
上白糖	2	2.5																																			●	
ごま油	0.2	0.25																																			●	
塩	0.07	0.09																																			●	
酢	1	1.25																																			●	
ごま(白・すり)	0.6	0.75																																			●	
濃口醤油	2	2.5				●																	●														●	
【だぶ】																																						
鶏もも小間切れ	5	6.25																				●																
冷凍里芋(カット)	15	18.8																																			●	
洗いごぼう	8	10																																				
にんじん	5	6.25																																				
れんこん(カット)	8	10																																				
生揚げ(カット・サイコロ型)	20	25																						●														●
白玉麩	1	1.25				●																															●	
千切りきくらげ	0.1	0.13																																			●	
しょうが	0.5	0.63																																				
濃口醤油	4	5				●																	●															●
塩	0.3	0.38																																			●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5											●																								●	
昆布(だし昆布)	0.5	0.63																																			●	
じゃがいも澱粉	3	3.75																																			●	
水	160	200																																				

●…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10月4日(金)
 Bコース:2024年10月2日(水)
 Cコース:2024年10月1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	マカダミアナッツ	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																																						
【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				●																	●														●			
【ごぼうとさつま揚げの炒め物】																																								
豚ひき肉	8	10																					●																	
にんじん	12	15																																						
さつま揚げ(冷凍)	10	12.5	▲	▲																																			●	
冷凍ごぼう(千切り・金平用)	15	18.8																																					●	
むぎ枝豆(冷凍)	3	3.75																						●															●	
米油	0.5	0.63																																					●	
ごま油	0.5	0.63																																					●	
三温糖	1	1.25																																					●	
清酒	0.5	0.63																																					●	
濃口醤油	1.6	2				●																		●															●	
ごま(白・いり)	1	1.25																																					●	
水	6	7.5																																						
【とりのつくね汁】																																								
鶏つくね	25	31.3			▲	●																																		
にんじん	5	6.25																																						
大根	20	25																																						
はくさい	10	12.5																																						
玉ねぎ	10	12.5																																						
油揚げ(スライス)	3	3.75																																						
しょうが	0.1	0.13																																						
みそ(赤)	8.5	10.6																																						
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																						
水	103	129																																						

●…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10月22日(火)①

Bコース: 2024年10月3日(木)①

Cコース: 2024年10月2日(水)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	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期	
【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							●																								
【チキンカツのデミグラスソースがけ】																																	
チキンカツ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		●	▲	▲	●		▲		▲			●		
チキンカツ(60g)	0	60	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		●	▲	▲	●		▲		▲			●		
米油	4	6																														●	
デミグラスソース	3.6	4.5	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲						▲			▲	●	▲	▲	▲		▲		▲	▲			●		
トマトダイスカット	12	15														▲																●	
塩	0.1	0.13																														●	
本みりん	1.8	2.25																														●	
水	1.8	2.25																														●	
【きゅうりのサラダ】																																	
にんじん	5	6.25																															
キャベツ	10	12.5																															
大根	5	6.25																															
きゅうり	25	31.3																															
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																														●	

●…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(Bコース)

Aコース: 2024年10月22日(火)②
 Bコース: 2024年10月3日(木)②
 Cコース: 2024年10月2日(水)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	マカダミヤナシ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期	
【米粉の豆乳シチュー】																																	
シヨルダーベーコン	5	6.25				▲														▲	▲	●			▲								
にんじん	10	12.5																															
玉ねぎ	18	22.5																															
じゃがいも	23	28.8																															
コンペースト(冷凍)	8	10																															
マッシュルーム水煮みじん切り	4	5																															
米油	1	1.25																															
コンソメ	1.8	2.25																															
とりがらスープの素	2	2.5																															
豆乳	25	31.3																															
米粉	3.85	4.81																															
塩	0.75	0.94																															
白こしょう	0.02	0.03																															
豆乳クリーム	1.55	1.94																															
パセリ(乾)	0.1	0.13																															
水	80.15	100																															

●…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10月28日(月)①
 Bコース: 2024年10月4日(金)①
 Cコース: 2024年10月21日(月)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	マカダミヤナシ	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							●																													
【ホイコーロー丼】																																						
豚肩小間切れ	30	37.5																				●																
にんじん	5	6.25																																				
キャベツ	25	31.3																																				
玉ねぎ	10	12.5																																				
たけのこ(水煮)	6	7.5																																		●		
ピーマン	3	3.75																																				
長ねぎ	7	8.75																																				
しょうが	0.5	0.63																																				
にんにく	0.3	0.38																																				
米油	1	1.25																																			●	
みそ(赤)	2.2	2.75																																			●	
中華スープの素	0.4	0.5																																			●	
上白糖	0.37	0.46																																			●	
清酒	1	1.25																																			●	
濃口醤油	0.5	0.63				●																															●	
オイスターソース	0.8	1																																			●	
ごま油	0.3	0.38																																			●	
じゃがいも澱粉	0.6	0.75																																			●	
水	3	3.75																																				
【パンサンスー風サラダ】																																						
緑豆春雨	4	5																																				●
もやし	20	25																																				
きゅうり	8	10																																				
にんじん	5	6.25																																				
ドレッシング(ナムル)	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)

◀ 次頁あり ▶

詳細献立表(Bコース)

Aコース:2024年10月28日(月)②
Bコース:2024年10月4日(金)②
Cコース:2024年10月21日(月)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	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期			
【トック入りわかめスープ】																																			
鶏もも小間切れ	8	10																		●															
にんじん	5	6.25																																	
玉ねぎ	15	18.8																																	
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	0.3	0.38																																	●
濃口醤油	3	3.75				●																		●											●
白こしょう	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10月2日(水)
Bコース:2024年10月7日(月)
Cコース:2024年10月17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	小麦グルテン	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期	
【ソフトめん】																																	
ソフトめん(70g)	70	0			▲	●	▲																										●
ソフトめん(100g)	0	100			▲	●	▲																										●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【キャラメルポテト】																																	
さつまいも(カット)	60	75																															●
米油	6	7.5																															●
三温糖	3.2	4																															●
調理用バター	1.2	1.5							●																								●
水	1.2	1.5																															
【こまつなサラダ】																																	
マグロ水煮	10	12.5																															●
小松菜	25	31.3																															
にんじん	5	6.25																															
大根	10	12.5																															
ドレッシング(和風)	5	6.25																															●
【カレーミートソース】																																	
豚ひき肉	20	25																				●											
にんにく	0.25	0.31																															
玉ねぎ	18	22.5																															
米油	0.8	1																															●
炒め玉ねぎ(冷凍)	15	18.8																															●
にんじん	10	12.5																															
ハヤシフレーク	3	3.75				●															▲	▲		●								●	
カレーフレーク(卵・乳不使用)やさしいカレー	9	11.3																															●
デミグラスソース	2.5	3.13	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲						▲				▲	●	▲	▲	▲			▲	▲	▲			●	
トマトダイスカット	15	18.8																															●
トマトピューレ	6.5	8.13																															●
カレー粉	0.05	0.06																															●
中濃ソース	3.8	4.75																															●
赤ワイン	1	1.25																															●
上白糖	1	1.25																															●
コンソメ	0.8	1																															●
薄口醤油	0.3	0.38				●																		●									●
塩	0.2	0.25																															●
白こしょう	0.02	0.03																															●
水	99.63	125																															

●…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10月24日(木)
 Bコース:2024年10月8日(火)
 Cコース:2024年10月18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	マカダミアナッツ	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																																		
【さけフライ】																																				
鮭フライ(40g)	40	0	▲		▲	●					▲		●	▲										●				▲	▲			●				
鮭フライ(50g)	0	50	▲		▲	●					▲		●	▲									●				▲	▲			●					
米油	4	5																																	●	
【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)	8	10	▲	▲																															●	
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																						●											●	
米油	0.8	1																																	●	
上白糖	1.2	1.5																																	●	
濃口醤油	1.7	2.13				●																		●											●	
本みりん	1	1.25																																	●	
水	9.5	11.9																																		
【豚汁】																																				
洗いごぼう	5	6.25																																		
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																																		●
豚肩小間切れ	10	12.5																																		
大根	8	10																																		
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																																		●
長ねぎ	10	12.5																																		
みそ(けいわ)	3	3.75																																		●
みそ(白)	5.5	6.88																																	●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																															●	
水	97	121																																		

●…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10月10日(木)
 Bコース:2024年10月9日(水)
 Cコース:2024年10月11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	マカダミヤナシ	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								●																										
【豆腐ナゲット】																																				
豆腐ナゲット(20g)	40	40	▲	▲	▲	●				▲												●		●										●		
【ブロッコリーのサラダ】																																				
ブロッコリー	8	10																																		
ブロッコリー(冷凍)	10	12.5																																	●	
きゅうり	10	12.5																																		
キャベツ	15	18.8																																		
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																																		●
【ハヤシライス】																																				
豚もも小間切れ	30	37.5																				●														
玉ねぎ	15	18.8																																		
炒め玉ねぎ(冷凍)	15	18.8																																		●
にんじん	15	18.8																																		
ウスターソース	1	1.25																																		●
トマトケチャップ	2	2.5																																		●
トマトダイスカット	2.5	3.13																																		●
ハヤシフレーク	24	30				●																														●
デミグラスソース	4	5	▲	▲	▲	●			▲	▲	▲										▲	▲		●											●	
米油	0.8	1																						▲												●
にんにく	0.4	0.5																																		
水	92.3	115																																		

●…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10月8日(火)①
 Bコース:2024年10月10日(木)①
 Cコース:2024年10月9日(水)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	マカダミヤナシ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【食パン】																																
食パン(50g)	50	0			▲	●			●															●					▲			●
食パン(70g)	0	70			▲	●			●														●					▲			●	
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【バジルチキン】																																
鶏胸切り身(40g)	40	0																			●											
鶏胸切り身(60g)	0	60																			●											
塩	0.24	0.36																														●
上白糖	0.1	0.15																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
水	3	4.5																														●
オリーブオイル	0.5	0.75																														●
バジルペースト	2	2.5																					●							●		●
レモン果汁	0.2	0.25																														●
塩	0.1	0.12																														●
にんにく	0.2	0.25																														●
水	6.5	8.12																														●
【緑黄色野菜のサラダ】																																
ブロッコリー(冷凍)	20	25																														●
小松菜	20	25																														●
にんじん	5	6.25																														●
米油	4	5																														●
上白糖	0.6	0.75																														●
酢	2	2.5																														●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●

●…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(Bコース)

Aコース:2024年10月8日(火)②

Bコース:2024年10月10日(木)②

Cコース:2024年10月9日(水)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	マカダミヤナシ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期				
【キャロットポタージュ】																																				
鶏胸小間	10	12.5																			●															
にんじんペースト	20	25																																●		
玉ねぎ	20	25																																		
にんじん	10	12.5																																		
パセリ(乾)	0.01	0.01																																	●	
調理用牛乳	20	25							●																										●	
スキムミルク	2	2.5							●																										●	
塩	0.8	1																																	●	
白こしょう	0.02	0.03																																	●	
米油	1	1.25																																	●	
コンソメ	1.5	1.88																																	●	
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																																		
【ブルーベリージャム】																																				
ブルーベリージャム	15	15			▲	▲			▲						▲	▲	▲	▲	▲						▲										●	

●…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10月23日(水)①
 Bコース:2024年10月11日(金)①
 Cコース:2024年10月3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	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期	
【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	▲	▲		●					▲		▲					▲	▲	●	●	▲		●				▲		●			
【キャベツの炒め物】																																	
さつま揚げ(冷凍)	15	18.8	▲	▲																												●	
しょうが	0.3	0.38																															
にんにく	0.3	0.38																															
キャベツ	25	31.3																															
玉ねぎ	10	12.5																															
にんじん	5	6.25																															
三温糖	1.5	1.88																															●
米油	1	1.25																															●
みそ(赤)	1.5	1.88																						●									●
濃口醤油	0.6	0.75				●																		●									●
清酒	1.2	1.5																															●
中華スープの素	1	1.25																			●	●		●				●					●
じゃがいも澱粉	0.5	0.63																															●
水	2	2.5																															

●…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)

◀次頁あり▶

詳細献立表(Bコース)

Aコース: 2024年10月23日(水)②
 Bコース: 2024年10月11日(金)②
 Cコース: 2024年10月3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	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期		
【野菜たっぷりタンメン】																																		
豚もも小間切れ	5	6.25																				●												
豚肩小間切れ	8	10																				●												
米油	1	1.25																																
にんにく	0.2	0.25																																
しょうが	0.2	0.25																																
なると(冷凍)	5	6.25	▲	▲	▲	▲																												
ホールコーン(冷凍)	6	7.5																																
はくさい	10	12.5																																
もやし	15	18.8																																
にら	2	2.5																																
にんじん	6	7.5																																
千切りきくらげ	0.3	0.38																																
長ねぎ	8	10																																
とりがらスープの素	5	6.25																				●												
中華スープの素	1.5	1.88																				●												
濃口醤油	2	2.5				●																												
塩	1.5	1.88																																
白ごしょう	0.02	0.03																																
水	146.7	183																																
【中>小魚】																																		
小魚	0	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(Bコース)

Aコース:2024年10月11日(金)
 Bコース:2024年10月15日(火)
 Cコース:2024年10月8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	マカダミヤナシ	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																																			
【かつおカツ甘辛ソースがけ】																																					
かつおカツ(40g)	40	0	▲		▲	●																		●										●			
かつおカツ(60g)	0	60	▲		▲	●																		●										●			
米油	4	6																																	●		
中濃ソース	3.4	4.25																																	●		
トマトケチャップ	5	6.25																																	●		
清酒	0.9	1.13																																	●		
濃口醤油	0.3	0.38				●																		●											●		
水	4.8	6																																			
【豆サラダ】																																					
ゆで大豆(冷凍)	6	7.5																						●												●	
キャベツ	25	31.3																																			
にんじん	10	12.5																																			
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●																		●												●	
【いもこ汁】																																					
豚もも小間切れ	10	12.5																						●													
冷凍里芋(カット)	25	31.3																																			
にんじん	5	6.25																																			
大根	20	25																																			
長ねぎ	8	10																																			
油揚げ(スライス)	2	2.5																							●												●
みそ(赤)	4.5	5.63																						●													●
みそ(白)	4	5																						●												●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																																●	
水	105	131																																			
【こんぶふりかけ】																																					
ふりかけ(こんぶと抹茶)	2.5	2.5	▲	▲																																	●

●…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(Bコース)

Aコース: 2024年10月3日(木)
 Bコース: 2024年10月16日(水)
 Cコース: 2024年10月25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	マカダミアナッツ	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								●																											
【豆腐カツ】																																					
豆腐カツ(50g)	50	0	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲									▲		●				▲			●						
豆腐カツ(60g)	0	60	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲									▲		●				▲			●						
米油	5	6																																	●		
中濃ソース(ボトル)	5	6																																	●		
【切干大根のソース炒め】																																					
切干大根	3	3.75																																		●	
豚肩小間切れ	18	22.5																																			
にんじん	5	6.25																																			
もやし	12	15																																			
生ちくわ(冷凍)	5	6.25	▲	▲																																●	
鰹節(碎片)	0.3	0.38												▲																						●	
中濃ソース	0.8	1																																	●		
ウスターソース	2.2	2.75																																	●		
オイスターソース	0.8	1																																	●		
清酒	1	1.25																																	●		
米油	0.6	0.75																																	●		
【キャベツのみそ汁】																																					
キャベツ	30	37.5																																			
小松菜	6	7.5																																			
干椎茸	0.5	0.63																																		●	
かんぴょう 乾	1.5	1.88																																			
カット高野豆腐(角切り)	2	2.5																																		●	
長ねぎ	8	10																																		●	
みそ(けいわ)	8.5	10.6																																		●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																						●	
水	110	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(Bコース)

Aコース:2024年10月15日(火)
 Bコース:2024年10月17日(木)
 Cコース:2024年10月23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	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期		
【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(60g)	0	60				▲													▲	▲	●		▲										●	
【チリコンカン】																																		
豚ひき肉	15	18.8																				●												
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	0.05	0.06																															●	
白こしょう	0.01	0.01																															●	
水	1	1.25																															●	
【たっぷり野菜のコンソメスープ】																																		
ショルダーベーコン	5	6.25				▲														▲	▲	●		▲									●	
キャベツ	23	28.8																																
にんじん	5	6.25																																
玉ねぎ	12	15																																
冷凍カットポテト(ダイス)	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	124.6	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10月25日(金)
 Bコース:2024年10月18日(金)
 Cコース:2024年10月29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	マカダミアナッツ	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							●																								
【ミートボールケチャップソースがけ】																																	
ミートボール(20g)	40	40	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲						▲		▲	▲	●	●	▲		▲			▲	▲	▲	●			
赤ワイン	0.5	0.8																														●	
濃口醤油	0.26	0.4				●																	●									●	
中濃ソース	1	1.5																														●	
三温糖	0.5	0.8																														●	
コンソメ	0.13	0.2																														●	
トマトケチャップ	3.3	5																														●	
水	1.3	2																															
【ハロウィンポンチ】																																	
ダイスゼリー(巨峰)	20	25																														●	
ダイスゼリー(梨)	15	18.8																														●	
ダイスゼリー(みかん)	15	18.8																														●	
ダイスゼリー(シャインマスカット)	25	31.3																														●	
【ボークカレー】																																	
豚もも小間切れ	10	12.5																				●											
豚肩小間切れ	20	25																				●											
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				●																●									●		
ミルクカルシウム	2	2.5							●																							●	
スキムミルク	1	1.25							●																							●	
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(Bコース)

Aコース:2024年10月9日(水)
 Bコース:2024年10月21日(月)
 Cコース:2024年10月10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	マカダミヤナシ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期			
【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																			●														
【揚げぎょうざ】																																			
ぎょうざ(18g)	36	0	▲	▲		●															●	●								▲		●			
ぎょうざ(30g)	0	60	▲	▲		●															●	●								▲		●			
米油	4	6																																●	
【春雨の炒め物】																																			
鶏胸小間	5	6.25																			●														
小松菜	20	25																																	
にんじん	8	10																																	
緑豆春雨	5	6.25																																	●
もやし	20	25																																	
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																																	●
白ごしょう	0.01	0.01																																	●
水	11.7	14.6																																	
【とんこつラーメン】																																			
豚もも小間切れ	5	6.25																				●													
豚肩小間切れ	12	15																				●													
にんにく	0.3	0.38																																	
しょうが	0.3	0.38																																	
米油	1	1.25																																	●
清酒	2	2.5																																	●
なると(冷凍)	10	12.5	▲	▲	▲	▲																													●
にんじん	10	12.5																																	
チンゲン菜	15	18.8																																	
長ねぎ	15	18.8																																	
豚骨ラーメンスープ	12	15				●																●	●											●	
とりがらスープの素	3	3.75																				●													●
みそ(白)	1.2	1.5																																	●
塩	0.2	0.25																																	●
白ごしょう	0.02	0.03																																	●
水	146.6	183																																	

●…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10月17日(木)①
 Bコース: 2024年10月22日(火)①
 Cコース: 2024年10月7日(月)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	マカダミヤナシ	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							●																								
【とり肉のねぎ塩だれ】																																	
鶏胸切り身(50g)	50	0																			●												
鶏胸切り身(60g)	0	60																			●												
塩	0.2	0.25																															●
上白糖	0.1	0.12																															●
清酒	1	1.25																															●
米油	0.5	0.63																															●
水	2	2.5																															
中華スープの素	0.24	0.3																			●	●		●					●				●
にんにく	0.2	0.25																															
ごま油	0.3	0.38																															●
長ねぎ	3	3.75																															●
塩	0.14	0.18																															●
レモン果汁	0.1	0.13																															●
水	4	5																															
【生揚げの炒め物】																																	
豚肩小間切れ	8	10																				●											
しょうが	0.6	0.75																															
米油	0.8	1																															●
生揚げ(カット・サイコロ型)	25	31.3																						●									●
小松菜	4	5																															
大根	28	35																															
にんじん	5	6.25																															
濃口醤油	1.5	1.88				●																		●									●
清酒	1	1.25																															●
中華スープの素	0.3	0.38																				●	●		●								●
ごま油	0.3	0.38																															●
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																															●
オイスターソース	0.2	0.25																															●
水	7.6	9.5																															

●…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)

<< 次頁あり >>

詳細献立表(Bコース)

Aコース:2024年10月18日(金)
 Bコース:2024年10月23日(水)
 Cコース:2024年10月15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	マカダミアナッツ	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							●																									
【レバーとポテトのオーロラソース和え】																																		
豚レバー下味澱粉付(1×2cm)	35	43.8	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	●	▲		●		▲		▲				●	
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																																●
米油	6	7.5																																●
トマトケチャップ	14.5	18.1																																●
中濃ソース	5	6.25																																●
上白糖	3.75	4.69																																●
水	3.75	4.69																																
【ほうれん草の和え物】																																		
ほうれんそう	20	25																																
キャベツ	17	21.3																																
にんじん	8	10																																
濃口醤油	2	2.5				●																		●										●
米油	0.8	1																																●
酢	0.8	1																																●
上白糖	0.8	1																																●
【長ねぎのみそ汁】																																		
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●										●
長ねぎ	15	18.8																																
大根	25	31.3																																
カットわかめ(外国産)	0.3	0.38																																●
油揚げ(スライス)	3	3.75																						●										●
みそ(けいわ)	8.5	10.6																						●										●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																				●
水	115.7	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10月1日(火)
 Bコース:2024年10月24日(木)
 Cコース:2024年10月16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	マカダミヤナシ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期						
【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																																				
【ハンバーグ照り焼きソースがけ】																																						
ハンバーグ(40g)	40	0																																				
ハンバーグ(60g)	0	60																																				
本みりん	2.8	3.5																																				
上白糖	1.7	2.13																																				
濃口醤油	2.8	3.5				●																																
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																																				
水	5	6.25																																				
【ブロッコリーのガーリックバターソース】																																						
ショルダーベーコン	3	3.75				▲																																
にんじん	17	21.3																																				
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				●																																
調理用バター	0.2	0.25																																				
コンソメ	1.2	1.5																																				
【ミネストローネ】																																						
フランクフルト(カット)	6	7.5				▲																																
キャベツ	20	25																																				
にんじん	8	10																																				
玉ねぎ	22	27.5																																				
ひよこ豆	8	10																																				
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																																				
【りんごヨーグルト】																																						
りんごヨーグルト	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(Bコース)

Aコース:2024年10月16日(水)
 Bコース:2024年10月25日(金)
 Cコース:2024年10月31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	マカダミヤナシ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期						
【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																				●																
【春巻き】																																						
春巻き(35g)	35	0																																				
春巻き(50g)	0	50	▲			●				▲		▲							▲		▲	●			▲													
米油	3.5	5																																			●	
【華風和え】																																						
キャベツ	20	25																																				
きゅうり	15	18.8																																				
大根	5	6.25																																				
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																																				
【ごまみそラーメン】																																						
小松菜	12	15																																				
にんじん	10	12.5																																				
もやし	15	18.8																																				
長ねぎ	12	15																																				
豚肩小間切れ	10	12.5																																				
豚もも小間切れ	5	6.25																																				
しょうが	0.4	0.5																																				
にんにく	0.2	0.25																																				
米油	1	1.25																																			●	
みそ(赤)	10	12.5																																			●	
みそ(けいわ)	5	6.25																																			●	
濃口醤油	2	2.5																																			●	
中華スープの素	1.1	1.38																																			●	
ごま油	0.8	1																																			●	
白ごしょう	0.02	0.03																																			●	
とりがらスープの素	3	3.75																																			●	
ごま(白・すり)	1.5	1.88																																			●	
ごま(白・いり)	0.5	0.63																																			●	
水	143	179																																				

●…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10月21日(月)

Bコース:2024年10月28日(月)

Cコース:2024年10月22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	マカダミヤナシ	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																																		
【厚焼きたまご】																																				
厚焼き玉子(40g)	40	0	▲	▲	●	●			▲					▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲			●				▲				●				
厚焼き玉子(60g)	0	60	▲	▲	●	●			▲					▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲			●				▲				●				
【小松菜のごま和え】																																				
切干大根	2	2.5																																	●	
大根	15	18.8																																		
小松菜	20	25																																		
にんじん	5	6.25																																		
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																																	●	
水	2.7	3.38																																		
三温糖	0.9	1.13																																	●	
本みりん	1.26	1.58																																	●	
【すきやき風煮】																																				
豚もも小間切れ	30	37.5																				●														
米油	0.8	1																																	●	
おつゆ麩	2.5	3.13				●																													●	
白滝(カット)	20	25																																	●	
焼き豆腐(冷凍)	35	43.8																					●												●	
玉ねぎ	30	37.5																																		
長ねぎ	20	25																																		
にんじん	10	12.5																																		
濃口醤油	6	7.5				●																	●												●	
三温糖	3.2	4																																	●	
清酒	1	1.25																																	●	
水	15	18.8																																	●	

●…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(Bコース)

Aコース:2024年10月30日(水)

Bコース:2024年10月29日(火)

Cコース:2024年10月24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	マカダミヤナシ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期					
【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							●																												
【大豆とポテトの磯辺和え】																																					
ゆで大豆(冷凍)	25	31.3																					●												●		
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																																	●		
冷凍カットポテト(ダイス)	35	43.8																																	●		
米油	6	7.5																																	●		
青のり粉	0.02	0.03	▲	▲																															●		
塩	0.2	0.25																																	●		
【ほうれん草のおかか和え】																																					
ほうれんそう	15	18.8																																			
もやし	20	25																																			
キャベツ	10	12.5																																			
濃口醤油	2.5	3.13				●																	●													●	
清酒	1	1.25																																		●	
水	2	2.5																																			
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																						●	
鰹節(碎片)	0.5	0.63												▲																						●	
【ねぎ入り肉うどん】																																					
豚もも小間切れ	5	6.25																					●														
豚肩小間切れ	10	12.5																					●														
にんじん	5	6.25																																			
油揚げ(スライス)	3	3.75																						●													●
しめじ(カット)	6	7.5																																		●	
大根	15	18.8																																			
長ねぎ	20	25																																			
濃口醤油	8.5	10.6				●																		●													●
清酒	1	1.25																																		●	
本みりん	1	1.25																																		●	
塩	0.34	0.43																																		●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																		●	
じゃがいも澱粉	4	5																																		●	
水	150	188																																		●	

●…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10月31日(木)①
 Bコース: 2024年10月30日(水)①
 Cコース: 2024年10月28日(月)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	マカダミアナッツ	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																																			
【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																																			
【ヘルシーチンジャオロース】																																					
鶏胸小間	10	12.5																																			
たけのこ(千切り)	12	15																																			
ピーマン	12	15																																			
にんじん	15	18.8																																			
えのきたけ(カット)	10	12.5																																			
しょうが	0.5	0.63																																			
米油	0.5	0.63																																			
清酒	0.2	0.25																																			
濃口醤油	1.8	2.25				●																			●												
上白糖	0.4	0.5																																			
豆板醤	0.05	0.06																								●											
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																																			
水	0.5	0.63																																			

●…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(Bコース)

Aコース:2024年10月31日(木)②
 Bコース:2024年10月30日(水)②
 Cコース:2024年10月28日(月)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	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期		
【ワンタンスープ】																																		
豚ひき肉	6	7.5																			●												●	
米油	0.5	0.63																															●	
ワンタンの皮	8	10				●																											●	
にんじん	8	10																																
もやし	15	18.8																																
長ねぎ	12	15																																
なると(冷凍)	6	7.5	▲	▲	▲	▲																												●
干椎茸	0.1	0.13																																●
濃口醤油	3	3.75				●																		●										●
塩	0.1	0.13																																●
白こしょう	0.02	0.03																																●
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10月29日(火)
 Bコース:2024年10月31日(木)
 Cコース:2024年10月30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	マメ豆	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期	
【バターコッペ】																																	
バターコッペ(50g)	50	0			▲	●				●														●				▲					
バターコッペ(70g)	0	70			▲	●				●																			▲				
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206								●																							
【かぼちのグラタン】																																	
かぼちのグラタン(40g)	40	0														▲	▲	▲							●							●	
かぼちのグラタン(60g)	0	60														▲	▲	▲						●							●		
【ミックスソテー】																																	
冷凍さやいんげん(カット)	15	18.8																														●	
鶏胸小間	10	12.5																					●										
にんじん	8	10																															
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																														●	
【ラビオリスープ】																																	
ラビオリ	18	22.5				●																	●								●		
キャベツ	15	18.8																															
にんじん	10	12.5																															
玉ねぎ	20	25																															
オリーブオイル	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	101.19	126																														●	

●…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)