

詳細献立表(Bコース)

Aコース:2024年11月18日(月)
 Bコース:2024年11月1日(金)
 Cコース:2024年11月26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	おニューナッツ	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																																		
【さけの照り焼き】																																				
さけ照り焼き(50g)	50	0	▲		▲	●			▲				●	▲											●				▲	▲	●					
さけ照り焼き(60g)	0	60	▲		▲	●			▲				●	▲										●				▲	▲	●						
【ほうれん草の磯香和え】																																				
ほうれん草	18	22.5																																		
もやし	22	27.5																																		
にんじん	10	12.5																																		
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●											●	
本みりん	1	1.25																																	●	
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																					●	
水	2	2.5																																	●	
刻みのり(パック)	0.3	0.3	▲	▲																															●	
【かむかむみそ汁】																																				
鶏胸小間	15	18.8																																		●
れんこん(カット)	10	12.5																																		●
ごぼう(さがき)	5	6.25																																		●
長ねぎ	8	10																																		●
さつまいも(カット)	22	27.5																																		●
木綿豆腐(カット)	22	27.5																							●											●
米油	1	1.25																																	●	
煮干粉	2	2.5																																	●	
みそ(けいわ)	8	10																																	●	
水	80	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11月6日(水)
 Bコース:2024年11月5日(火)
 Cコース:2024年11月21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	マヨネーズ	やまいも	オリーブナッツ	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							●																											
【肉まん】																																				
肉まん(50g)	50	0				●																●			●					●		●				
肉まん(60g)	0	60				●																●		●					●		●					
【キャベツのサラダ】																																				
キャベツ	20	25																																		
にんじん	10	12.5																																		
きゅうり	15	18.8																																		
ドレッシング(中華)	5	6.25				●												●			●			●				●							●	
【もやしあんかけラーメン】																																				
豚肩小間切れ	25	31.3																				●														
しょうが	0.5	0.63																																		
なると(冷凍)	8	10	▲	▲	▲	▲																													●	
もやし	20	25																																		
千切りきくらげ	0.3	0.38																																		●
長ねぎ	10	12.5																																		
ケイトンタン(鶏豚湯)	3	3.75																			●	●													●	
とりがらスープの素	3	3.75																			●	●													●	
薄口醤油	5.3	6.63				●																	●												●	
濃口醤油	6	7.5				●																	●												●	
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●		●					●						●	
三温糖	0.5	0.63																																		●
じゃがいも澱粉	5	6.25																																		●
米油	0.8	1																																		●
塩	0.3	0.38																																		●
水	144.3	180																																		

●…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11月8日(金)
 Bコース:2024年11月6日(水)
 Cコース:2024年11月1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				
【わかめごはん】																																				
わかめごはん	65	100	▲	▲		▲															▲	▲			▲				▲							
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【小魚フライ】																																				
こいわしフライ	25	25			▲	●			▲		▲		▲	▲				▲			▲	▲	▲		●			▲			●					
米油	3	3																																●		
【れんこんのきんぴら】																																				
にんじん	12	15																																		
さつま揚げ(冷凍)	10	12.5	▲	▲																															●	
れんこん(カット)	15	18.8																																	●	
冷凍さやいんげん(カット)	5	6.25																																	●	
ごま油	0.8	1																																	●	
三温糖	1	1.25																																	●	
濃口醤油	1.5	1.88																																	●	
本みりん	1	1.25				●																													●	
和風だし	0.3	0.38																																	●	
水	10.4	13																																	●	
【しげただ汁】																																				
鶏胸小間	12	15																																		●
冷凍白玉団子	30	37.5																																	●	
にんじん	5	6.25																																		●
干椎茸	0.1	0.13																																		●
はくさい	12	15																																		●
長ねぎ	8	10																																		●
薄口醤油	6	7.5																																	●	
清酒	1	1.25																																		●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																		●
水	118	148																																		●
【ヨーグルト】																																				
ヨーグルト(80g・森永)	80	0							●																											●
ヨーグルト(100g・森永)	0	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11月5日(火)
 Bコース:2024年11月7日(木)
 Cコース:2024年11月6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	おニューナッツ	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							●																							
【とり肉のレモンソースがけ】																																
鶏胸肉下味澱粉付き(50g)	50	0	▲	▲	▲	●			▲					▲	▲			▲	▲	●	▲				●			▲			●	
鶏胸肉下味澱粉付き(60g)	0	60	▲	▲	▲	●			▲					▲	▲			▲	▲	●	▲				●			▲			●	
スプレーオイル(なたね油)	0.5	0.6																														●
レモン果汁	1.2	1.5																														●
上白糖	2.5	3.1																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
水	5	6.25																														●
【大根サラダ】																																
大根	22	27.5																														●
ほうれんそう	18	22.5																														●
ホールコーン(冷凍)	8	10																														●
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●													●						●							●
【クラムチャウダー】																																
ショルダーベーコン	8	10				▲														▲	▲	●		▲								●
あさり水煮(冷凍)	12	15		●																												●
にんじん	10	12.5																														●
玉ねぎ	15	18.8																														●
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																														●
調理用牛乳	30	37.5							●																							●
コンソメ	2.5	3.13																														●
塩	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
米油	0.8	1																														●
ミルクカルシウム	1.2	1.5							●																							●
ロースト小麦	4	5				●																										●
水	75.98	95																														●

●…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11月1日(金)

Bコース:2024年11月8日(金)

Cコース:2024年11月5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	マヨネーズ	やまいも	オリーブナッツ	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							●																											
【いわしの蒲焼き】																																				
いわしの鰹粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲										▲				▲	▲	●				●		
いわしの鰹粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲									▲				▲	▲	●					●		
米油	4	5																																	●	
三温糖	2	2.4																																	●	
濃口醤油	3	3.6				●																		●											●	
本みりん	2	2.4																																	●	
清酒	2	2.4																																	●	
水	2	2.4																																	●	
【切干大根の煮物】																																				
切干大根	4	5																																	●	
鶏胸小間	8	10																			●														●	
にんじん	10	12.5																																		●
生ちくわ(冷凍)	3	3.75	▲	▲																															●	
三温糖	1.6	2																																	●	
濃口醤油	3	3.75				●																		●											●	
本みりん	0.8	1																																	●	
米油	0.8	1																																	●	
水	15	18.8																																	●	
【油揚げのみそ汁】																																				
豆腐(冷凍・サイコロ)	22	27.5																						●											●	
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																																	●	
かぶ	16	20																																	●	
油揚げ(スライス)	4	5																						●											●	
長ねぎ	8	10																																	●	
みそ(けいわ)	8.5	10.6																						●											●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																					●	
水	101	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)

詳細献立表(Bコース)

Aコース:2024年11月13日(水)
 Bコース:2024年11月11日(月)
 Cコース:2024年11月12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	マヨネーズ	やまいも	おニューナッツ	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							●																								
【魚のから揚げ】																																	
たらのから揚げ(40g)	40	0	▲		▲	●		▲	▲		▲			▲					▲	▲	▲	▲	▲		●		▲		▲	▲	●		
たらのから揚げ(30g)	0	60	▲		▲	●		▲	▲		▲			▲					▲	▲	▲	▲	▲		●		▲		▲	▲	●		
米油	4	6																															●
【かぶの和え物】																																	
小松菜	20	25																															
かぶ	18	22.5																															
にんじん	10	12.5																															
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●									●
上白糖	0.5	0.63																															●
清酒	1	1.25																															●
ごま油	1	1.25																															●
【ちゃんこ風うどん】																																	
ミートボール	30	37.5																			●	●			●								●
はくさい	20	25																															
長ねぎ	10	12.5																															
にんじん	10	12.5																															
油揚げ(スライス)	5	6.25																							●								●
にんにく	0.1	0.13																															
しょうが	0.3	0.38																															
とりがらスープの素	5	6.25																				●											●
みそ(赤)	6	7.5																							●								●
みそ(白)	7	8.75																							●								●
濃口醤油	0.7	0.88				●																			●								●
清酒	2	2.5																															●
本みりん	2	2.5																															●
水	124.9	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11月7日(木)①
 Bコース:2024年11月12日(火)①
 Cコース:2024年11月22日(金)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	マヨネーズ	やまいも	おニューナッツ	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							●																										
【とり肉のもりもりねぎ焼き】																																			
鶏もも肉切り身(30g)	60	60																			●														
濃口醤油	0.3	0.3				●																		●											●
塩	0.2	0.2																																	●
米油	0.5	0.5																																	●
清酒	0.6	0.6																																	●
長ねぎ	10	10																																	●
にんにく	0.2	0.2																																	●
しょうが	0.2	0.2																																	●
濃口醤油	1	1				●																		●											●
本みりん	0.8	0.8																																	●
ごま油	0.8	0.8																																	●
【ぶた肉とキャベツのゆずぼん酢炒め】																																			
豚肩小間切れ	15	18.8																																	
キャベツ	25	31.3																																	
千切りきくらげ	0.5	0.63																																	●
にんじん	8	10																																	●
もやし	10	12.5																																	●
ゆず果汁	0.3	0.38																																	●
濃口醤油	2	2.5				●																		●											●
上白糖	1	1.25																																	●
本みりん	0.5	0.63																																	●
和風だし	0.2	0.25																																	●
米油	0.8	1																																	●

●…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11月7日(木)②
 Bコース:2024年11月12日(火)②
 Cコース:2024年11月22日(金)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	マヨネーズ	やまいも	パセリ	ごま	アーモンド	月	後期				
【みぞれ汁】																																				
大根	15	18.8																																		
にんじん	10	12.5																																		
小松菜	12	15																																		
なめこ	8	10																																	●	
生揚げ(カット)	30	37.5																							●										●	
生臭	8	10																							●										●	
みそ(けいわ)	8	10																							●										●	
濃口醤油	0.3	0.38				●																			●										●	
清酒	0.5	0.63																																	●	
煮干粉	1.2	1.5																																	●	
水	97	121																																		
【久喜市産いちごのゼリー】																																				
久喜市産いちごゼリー	18	18																																		●

●…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11月15日(金)①

Bコース:2024年11月13日(水)①

Cコース:2024年11月11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																							月	後期									
			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	オリーブオイル	ごま	アーモンド				
【ごはん】																																				
白飯	65	100				▲																												●		
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【ゼリーフライ】																																				
冷凍マッシュポテト	24.2	24.2																																	●	
おからパウダー	4.1	4.1																						●											●	
水	20	20																																		
にんじん	3.6	3.6																																		
玉ねぎ	4.2	4.2																																		
長ねぎ	3	3																																		
薄力粉	3.2	3.2			▲	●																														●
パン粉(乾燥)	0.28	0.28				●																		▲												●
米油	0.56	0.56																																		●
白ごしょう	0.01	0.01																																		●
塩	0.11	0.11																																		●
米油	6	6																																		●
ウスターソース	6.7	6.7																																		●
中濃ソース	6.7	6.7																																		●
水	1.4	1.4																																		
【切干大根の炒め物】																																				
鶏胸小間	15	18.8																																		●
しょうが	0.2	0.25																																		
切干大根	3	3.75																																		●
キャベツ	15	18.8																																		
にんじん	10	12.5																																		
濃口醤油	2	2.5				●																														●
清酒	1	1.25																																		●
和風だし	0.3	0.38																																		●
本みりん	1	1.25																																		●
米油	1	1.25																																		●
水	4	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11月15日(金)②

Bコース:2024年11月13日(水)②

Cコース:2024年11月11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	マヨネーズ	やまいも	おニューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期				
【とん汁】																																				
豚肩小間切れ	15	18.8																				●														
ごぼう(ささがき)	5	6.25																																●		
里芋(カット)	18	22.5																																●		
大根	10	12.5																																		
にんじん	8	10																																		
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●											●	
長ねぎ	8	10																																		
みそ(けいわ)	3	3.75																						●												●
みそ(白)	5	6.25																						●												●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲								▲																							●	
水	97	121																																		
【のりふりかけ】																																				
ふりかけ(のり)	2	2	▲	▲																																●

●…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11月12日(火)

Bコース:2024年11月15日(金)

Cコース:2024年11月20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	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期	
【ツイストパン】																																	
ツイストパン(50g)	50	0			▲	●			●															●					▲			●	
ツイストパン(70g)	0	70			▲	●			●															●					▲			●	
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【白身魚のトマトソースがけ】																																	
かれい 澱粉付き(50g)	50	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲											▲				▲	▲	●		●	
かれい 澱粉付き(60g)	0	60	▲		▲	▲			▲		▲		▲											▲				▲	▲	●		●	
米油	5	6																														●	
トマトダイスカット	12	15																														●	
トマトケチャップ	3.5	4.4																														●	
オリーブオイル	0.6	0.75																														●	
にんにく	0.1	0.12																														●	
上白糖	0.5	0.6																														●	
コンソメ	0.2	0.25																														●	
塩	0.2	0.25																														●	
白こしょう	0.01	0.01																														●	
水	2.5	3.1																														●	
【きゅうりのサラダ】																																	
きゅうり	15	18.8																															
にんじん	10	12.5																															
大根	22	27.5																															
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																															●
【アルファベットスープ】																																	
鶏胸小間	12	15																															●
玉ねぎ	20	25																															●
にんじん	12	15																															●
キャベツ	15	18.8																															●
米油	0.8	1																															●
マカロニ(アルファベット)	4	5				●																											●
塩	0.6	0.75																															●
白こしょう	0.02	0.03																															●
白ワイン	2	2.5																															●
コンソメ	2.8	3.5																															●
水	113.8	142																															
【ぶどうゼリー】																																	
ぶどうゼリー	40	40																															●

●…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11月20日(水)
 Bコース:2024年11月18日(月)
 Cコース:2024年11月7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	マメ科ナッツ	やまいも	おニューナッツ	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							●																										
【ほっけの竜田揚げ】																																			
ほっけ竜田揚げ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲										●				▲		●					
ほっけ竜田揚げ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲									●				▲		●						
米油	4	5																															●		
【野菜の塩こうじ炒め】																																			
鶏胸小間	10	12.5																			●														
にんじん	15	18.8																																	
キャベツ	20	25																																	
もやし	20	25																																	
しょうが	0.2	0.25																																	
米油	0.8	1																																●	
塩こうじ(液体)	2	2.5																															●		
塩	0.15	0.19																																●	
白こしょう	0.02	0.03																																●	
濃口醤油	0.5	0.63				●																		●										●	
【肉ごぼううどん】																																			
豚もも小間切れ	18	22.5																				●													
ごぼう(さがき)	10	12.5																																●	
にんじん	10	12.5																																	
大根	15	18.8																																	
小松菜	8	10																																	
長ねぎ	10	12.5																																	
しょうが	0.3	0.38																																	
油揚げ(スライス)	4	5																						●										●	
濃口醤油	7	8.75				●																		●										●	
清酒	1.2	1.5																																	●
塩	1	1.25																																●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																●	
水	142.5	178																																	●

●…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11月28日(木)

Bコース:2024年11月19日(火)

Cコース:2024年11月8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	マヨネーズ	やまいも	オリーブナッツ	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							●																													
【チキンナゲット】																																						
チキンナゲット(20g)	40	40				●															●	●			●								●					
【もやしのサラダ】																																						
もやし	22	27.5																																				
にんじん	10	12.5																																				
キャベツ	15	18.8																																				
ドレッシング(塩中華)	5	6.25																																			●	
【ほうれん草カレー】																																						
豚もも小間切れ	20	25																																				
じゃがいも	25	31.3																																				
玉ねぎ	20	25																																				
ほうれんそう	12	15																																				
にんじん	15	18.8																																				
にんにく	0.3	0.38																																				
中濃ソース	1.5	1.88																																				
トマトケチャップ	4	5																																				
トマトダイスカット	3	3.75																																				
カレーフレーク(甘口)	11	13.8				●			●						●		●								●													
カレーフレーク(Fe)	8	10				●																			●													
米油	0.8	1																																				
ミルクカルシウム	1.8	2.25							●																													
スキムミルク	2	2.5							●																													
水	63.7	79.6																																				

●…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)

詳細献立表(Bコース)

Aコース:2024年11月29日(金)
 Bコース:2024年11月20日(水)
 Cコース:2024年11月25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	マメ豆	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						●																														
【豆腐ハンバーグみそだれがけ】																																						
豆腐ハンバーグ(50g)	50	0																			●	●			●					●								
豆腐ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●			●					●								
みそ(けいわ)	2	2.5																													●							
すりおろしりんご	1	1.25																●												●								
にんにく	0.2	0.25																														●						
本みりん	1	1.25																														●						
三温糖	1.2	1.5																															●					
濃口醤油	0.3	0.38				●																											●					
ごま油	0.3	0.38																												●			●					
水	5	6.25																																●				
【かぼちゃサラダ】																																						
かぼちゃ(カット)	55	68.8																																	●			
にんじん	10	12.5																																		●		
むき枝豆(冷凍)	5	6.25																							●											●		
塩	0.2	0.25																																		●		
白こしょう	0.01	0.01																																		●		
ノンエッグマヨネーズ	6	7.5																								●										●		
【とりねぎ生姜スープ】																																						
鶏胸小間	10	12.5																			●																	
しょうが	0.2	0.25																																				
長ねぎ	12	15																																				
ほうれんそう	6	7.5																																				
もやし	20	25																																				
米油	0.8	1																																			●	
中華スープの素	1.2	1.5																																			●	
塩	0.2	0.25																																			●	
薄口醤油	3	3.75				●																															●	
白こしょう	0.02	0.02																																			●	
とりがらスープの素	3	3.75																			●																●	
ごま(白・いり)	1	1.25																																			●	
水	118	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11月26日(火)
 Bコース:2024年11月21日(木)
 Cコース:2024年11月27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	おニューナッツ	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							●																										
【ポテトコロッケ】																																			
ポテトコロッケ(50g)	50	0				●																			●								●		
ポテトコロッケ(60g)	0	60				●																		●									●		
米油	5	6																																●	
中濃ソース(ボトル)	5	6																																●	
【きのこのソテー】																																			
豚もも小間切れ	12	15																				●													
にんにく	0.2	0.25																																	
玉ねぎ	25	31.3																																	
にんじん	8	10																																	
エリンギ(カット)	8	10																																●	
しめじ(カット)	8	10																																●	
冷凍さやいんげん(カット)	5	6.25																																●	
塩	0.16	0.2																																●	
白こしょう	0.01	0.01																																●	
コンソメ	0.4	0.5																																●	
米油	0.8	1																																●	
水	1	1.25																																●	
【トマトスープ】																																			
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲														▲	▲	●			▲								●		
にんじん	12	15																																●	
キャベツ	20	25																																●	
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																●	
にんにく	0.3	0.38																																●	
オリーブオイル	0.8	1																																●	
トマトピューレ	12	15																																●	
トマトケチャップ	3	3.75																																●	
コンソメ	3	3.75																																●	
三温糖	0.1	0.13																																●	
塩	0.27	0.34																																●	
白こしょう	0.01	0.01																																●	
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)

詳細献立表(Bコース)

Aコース:2024年11月11日(月)
 Bコース:2024年11月22日(金)
 Cコース:2024年11月15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	マメ豆	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							●																										
【甘辛ねぎぶた丼】																																			
豚もも小間切れ	15	18.8																				●													
豚肩小間切れ	40	50																				●													
しょうが	0.3	0.38																																	
にんにく	0.3	0.38																																	
白滝(カット)	15	18.8																																●	
長ねぎ	15	18.8																																	
清酒	1	1.25																																	●
濃口醤油	3.5	4.38				●																		●										●	
三温糖	2	2.5																																●	
本みりん	0.8	1																																●	
和風だし	0.2	0.25																																●	
ごま油	1	1.25																																●	
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																																●	
【もやしのナムル】																																			
小松菜	18	22.5																																	
もやし	20	25																																	
にんじん	10	12.5																																	
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●																●												●	
【卵入りリトッポギスープ】																																			
鶏胸小間	10	12.5																																	
米油	0.8	1																																●	
カットわかめ(外国産)	0.3	0.38																																●	
玉ねぎ	12	15																																	
にんじん	10	12.5																																	
液卵(冷凍)	15	18.8				●																												●	
ミニトッポギ	25	31.3																																	
中華スープの素	2	2.5																																	
ごま油	0.6	0.75																																	
濃口醤油	1.5	1.88				●																													
白こしょう	0.02	0.03																																	
塩	0.2	0.25																																	
じゃがいも澱粉	3	3.75																																	
水	128.5	161																																	

●…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11月27日(水)
 Bコース:2024年11月25日(月)
 Cコース:2024年11月28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			
【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							●																										
【レバーのピリ辛ソースがけ】																																			
豚レバー竜田	65	81.3				●																●										●			
米油	6.5	8.13																																●	
豆板醤	0.15	0.19																						●										●	
濃口醤油	3	3.75				●																		●										●	
本みりん	0.6	0.75																																●	
三温糖	1.5	1.88																																●	
ごま油	0.6	0.75																																●	
玉ねぎ	8	10																																	
にんにく	0.1	0.13																																	
しょうが	0.2	0.25																																	
水	5	6.25																																	
【ほうれん草のサラダ】																																			
キャベツ	15	18.8																																	
ほうれん草	20	25																																	
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																	●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●										●
上白糖	1.2	1.5																																	●
本みりん	1	1.25																																	●
酢	1	1.25																																	●
ごま油	0.5	0.63																																	●
【豆腐ラーメン】																																			
豚ひき肉	25	31.3																					●												
米油	0.8	1																																	●
豆腐(冷凍・サイコロ)	30	37.5																							●										●
にんじん	10	12.5																																	
長ねぎ	12	15																																	
カットわかめ(外国産)	0.6	0.75																																	●
とりがらスープの素	4	5																																	●
ケイトンタン(鶏豚湯)	4	5																																	●
濃口醤油	6	7.5				●																													●
薄口醤油	6	7.5				●																													●
中華スープの素	0.3	0.38																																	●
じゃがいも澱粉	3	3.75																																	●
白こしょう	0.02	0.03																																	●
水	147	184																																	●

●…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11月21日(木)

Bコース:2024年11月26日(火)

Cコース:2024年11月18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	マヨネーズ	やまいも	オリーブオイル	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																																			
【手作りチーズ入り春巻き】																																					
はるまきの皮(19cm)	14.2	14.2				●																		▲										●			
ウインナー(20g)	20	20				▲														▲	▲	●		▲										●			
スティックチーズ	9	9			●															▲	▲	●		●										●			
薄力粉	1	1			▲	●																												●			
水	1	1																																			
米油	5	5																																	●		
【花野菜のソテー】																																					
豚肩小間切れ	12	15																																			
キャベツ	15	18.8																																			
ブロッコリー	18	22.5																																			
カリフラワー(冷凍)	8	10																																		●	
にんにく	0.2	0.25																																			
米油	0.8	1																																		●	
塩	0.1	0.13																																		●	
白ごしょう	0.01	0.01																																		●	
濃口醤油	0.2	0.25																																		●	
コンソメ	1.2	1.5																																		●	
【豆乳カレースープ】																																					
鶏胸小間	10	12.5																																			
玉ねぎ	25	31.3																																			
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																																			●
にんじん	12	15																																			
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																			●
コンソメ	2.5	3.13																																			●
豆乳	25	31.3																																			●
カレー粉	1	1.25																																			●
塩	0.6	0.75																																			●
米粉	3	3.75																																			●
白ごしょう	0.01	0.01																																			●
米油	0.8	1																																			●
水	85.09	106																																			

●…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11月25日(月)

Bコース:2024年11月27日(水)

Cコース:2024年11月29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	マヨネーズ	やまいも	おニューナッツ	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							●																												
【さばの香味焼き】																																					
さば切身生姜醤油漬(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲			●	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲			●					
さば切身生姜醤油漬(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲			●	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲			●					
【わかめのごまじょうゆ和え】																																					
カットわかめ(外国産)	0.5	0.63																																	●		
もやし	20	25																																			
にんじん	10	12.5																																			
きゅうり	12	15																																			
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・いり)	0.6	0.75																																		●	
濃口醤油	2	2.5				●																			●											●	
【さつまいものみそ汁】																																					
豚肩小間切れ	10	12.5																																			
大根	12	15																																			
さつまいも	15	18.8																																			
えのきたけ(カット)	3	3.8																																		●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																																		●	
油揚げ(スライス)	3	3.75																																		●	
長ねぎ	8	10																																			
みそ(けいわ)	8.5	10.6																																		●	
だしパック(鰹・鯖)	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11月19日(火)

Bコース:2024年11月28日(木)

Cコース:2024年11月13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																						月	後期						
			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	オリーブオイル	ごま	アーモンド
【はちみつパン】																																
はちみつパン(50g)	50	0			▲	●			●																				▲			●
はちみつパン(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(50g)	50	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																													●	
【マッシュポテト】																																
冷凍カットポテト(ダイス)	55	68.8																													●	
ホールコーン(冷凍)	12	15																													●	
塩	0.4	0.5																													●	
白こしょう	0.01	0.01																													●	
コンソメ	0.4	0.5																													●	
【野菜スープ】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
キャベツ	20	25																														
にんじん	12	15																														
玉ねぎ	15	18.8																														
米油	1	1.25																													●	
塩	0.5	0.63																													●	
白こしょう	0.02	0.03																													●	
コンソメ	3	3.75																													●	
水	120.4	151																													●	
【中>角チーズ】																																
角チーズ	0	11.5							●																						●	

●…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)

