

詳細献立表(Bコース)

Aコース:2024年12月4日(水)
Bコース:2024年12月2日(月)
Cコース:2024年12月12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	マヨネーズ	やまいも	おシューナッツ	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																																		●
【かにしゅうまい】																																				
かにしゅうまい(18g)	36	0	▲	●		●					▲		▲							▲	●	●	▲		●										●	
かにしゅうまい(26g)	0	52	▲	●		●					▲		▲							▲	●	●	▲		●										●	
【キャベツと厚揚げの中華炒め】																																				
鶏胸小間	12	15																				●														●
米油	1	1.25																																		●
生揚げ(カット・サイコロ型)	25	31.3																							●											●
しょうが	0.1	0.13																																		●
キャベツ	20	25																																		●
にんじん	8	10																																		●
ごま油	0.8	1																																		●
清酒	0.5	0.63																																		●
濃口醤油	0.8	1				●																			●											●
塩	0.2	0.25																																		●
白ごしょう	0.02	0.03																																		●
中華スープの素	0.4	0.5																							●										●	
【みそラーメン】																																				
豚肩小間切れ	18	22.5																																		●
もやし	10	12.5																																		●
にんじん	10	12.5																																		●
玉ねぎ	8	10																																		●
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																																		●
なると(冷凍)	8	10	▲	▲	▲	▲																														●
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)	6	7.5																																		●
濃口醤油	0.2	0.25				●																			●											●
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	151.78	190																																		●

●…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12月13日(金)
 Bコース:2024年12月3日(火)
 Cコース:2024年12月10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								●																										
【ポークフランク】																																				
フランクフルト(40g)	40	0				▲															▲	▲	●		▲											
フランクフルト(50g)	0	50				▲															▲	▲	●		▲											
【フルーツポンチ】																																				
ダイスゼリー(巨峰)	30	37.5																																		
ダイスゼリー(シャインマスカット)	30	37.5																																		
パインアップル(レトルト)	15	18.8																																		
【冬野菜カレー】																																				
鶏むねひき肉	15	18.8																																		
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																																		
ほうれん草(冷凍)	10	12.5																																		
玉ねぎ	25	31.3																																		
にんじん	10	12.5																																		
にんにく	0.5	0.63																																		
中濃ソース	1	1.25																																		
米油	1	1.25																																		
トマトケチャップ	3	3.75																																		
トマトダイスカット	2.5	3.13																																		
カレーフレーク(Fe)	16	20				●																														
カレーフレーク(甘口)	4	5				●				●																										
ミルクカルシウム	1.5	1.88							●																											
水	95.5	119																																		

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Bコース)

Aコース:2024年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	かシューナッツ	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(Bコース)

Aコース:2024年12月2日(月)
 Bコース:2024年12月6日(金)
 Cコース:2024年12月23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	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							●																										
【かぼちゃコロッケ】																																			
かぼちゃコロッケ(50g)	50	0	▲		▲	●			▲		▲		▲							▲	▲	▲	▲		●				▲		●				
かぼちゃコロッケ(60g)	0	60	▲		▲	●			▲		▲		▲							▲	▲	▲	▲		●				▲		●				
米油	5	6																																●	
中濃ソース(ボトル)	5	6.25																																●	
【にんじんしりしり】																																			
にんじん	40	50																																	
マグロ水煮	15	18.8																																●	
米油	2	2.5																																●	
塩	0.2	0.25																																●	
濃口醤油	0.3	0.38				●																												●	
鰹節(碎片)	0.2	0.25																			▲													●	
【せんべい汁】																																			
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																																●	
鶏胸小間	8	10																				●												●	
大根	5	6.25																																	
長ねぎ	8	10																																	
南部せんべい(割れ)	5	6.25	▲		▲	●		▲	▲		▲								▲					▲	▲			▲	▲		●				
油揚げ(スライス)	8	10																																●	
みそ(白)	6	7.5																																●	
みそ(赤)	2	2.5																																●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲																							●	
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12月11日(水)

Bコース:2024年12月9日(月)

Cコース:2024年12月5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		
【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							●																									
【にらまんじゅう】																																		
にらまんじゅう(20g)	40	40				●															●	●								●		●		
【生揚げと大根のみそ炒め】																																		
生揚げ(カット)	25	31.3																						●									●	
大根	15	18.8																																
にんじん	12	15																																
しょうが	0.3	0.38																																
米油	0.8	1																															●	
みそ(赤)	1.5	1.88																						●									●	
濃口醤油	0.3	0.38				●																		●									●	
清酒	1	1.25																															●	
三温糖	1	1.25																															●	
中華スープの素	0.3	0.38																				●	●		●				●				●	
【田舎うどん】																																		
鶏胸小間	20	25																			●													
にんじん	5	6.25																																
長ねぎ	8	10																																
はくさい	13	16.3																																
かまぼこ(チルド・干切り)	10	12.5																															●	
カットわかめ(外国産)	0.6	0.75																															●	
濃口醤油	4	5				●																		●									●	
本みりん	2.2	2.75																															●	
三温糖	1	1.25																															●	
塩	0.6	0.75																															●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																			●	
水	163.6	205																																

●…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12月12日(木)

Bコース:2024年12月10日(火)

Cコース:2024年12月13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	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							●																												
【ふた肉の竜田揚げ生姜だれがけ】																																					
豚もも肉竜田揚げ(40g)	40	0	▲		▲	▲		▲	▲		▲		▲					▲	▲	▲	●	▲	▲		▲		▲	▲	▲	▲	●						
豚もも肉竜田揚げ(50g)	0	50	▲		▲	▲		▲	▲		▲		▲					▲	▲	▲	●	▲	▲		▲		▲	▲	▲	▲	●						
米油	4	5																																	●		
しょうが	0.3	0.38																																	●		
本みりん	3	3.75																																	●		
濃口醤油	2	2.5				●																		●											●		
清酒	1	1.25																																	●		
じゃがいも澱粉	0.24	0.3																																	●		
水	5	6.25																																			
【かぶとちくわの和え物】																																					
はくさい	15	18.8																																			
かぶ	10	12.5																																			
小松菜	15	18.8																																			
生ちくわ(冷凍)	8	10	▲	▲																																●	
濃口醤油	2.6	3.25				●																		●												●	
清酒	1.5	1.88																																	●		
だしパック(鰹・鯖)	0.3	0.38																																	●		
水	3	3.75																																			
【真汁】																																					
刻み大豆	8	10																						●												●	
生貝	8	10																						●												●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																						●												●	
油揚げ(スライス)	5	6.25																						●												●	
長ねぎ	8	10																																			
かぼちゃ(皮付き・1.5cm角)	20	25																																			
にんじん	5	6.25																																			
みそ(白)	8	10																																			
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																																	
水	101	126																																			
【小魚】																																					
小魚	5	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12月9日(月)
 Bコース:2024年12月11日(水)
 Cコース:2024年12月16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							●																													
【魚のフライ】																																						
鮭フライ(40g)	40	0	▲		▲	●		▲	▲		▲		●	▲					▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲											
鮭フライ(50g)	0	50	▲		▲	●		▲	▲		▲		●	▲					▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲											
米油	4	5																																		●		
中濃ソース(ボトル)	5	6.25																																		●		
【ブロッコリーのおかか和え】																																						
ブロッコリー	18	22.5																																				
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																			●	
にんじん	12	15																																				
濃口醤油	1.5	1.88				●																															●	
鰹節(碎片)	0.5	0.63																																			●	
【具だくさんみそ汁】																																						
鶏胸小間	10	12.5																																				
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																																				●
はくさい	15	18.8																																				
油揚げ(スライス)	8	10																																				●
にんじん	5	6.25																																				
豆腐(冷凍・サイコロ)	18	22.5																																				●
長ねぎ	10	12.5																																				
みそ(赤)	4	5																																				●
みそ(白)	4	5																																				●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																				●
水	84	105																																				

●…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12月3日(火)
 Bコース:2024年12月12日(木)
 Cコース:2024年12月11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				
【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							●																											
【とり肉のコーンフレーク焼き】																																				
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●															
鶏もも肉切り身(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	6.5	8.1																					●												●	
米粉パン粉	2.5	3.1																																	●	
コーンフレーク	5	6				▲			▲									▲						▲								●			●	
【野菜と大豆のトマト煮】																																				
フランクフルト(カット)	5	6.25				▲														▲	▲	●		▲											●	
にんじん	10	12.5																			▲														●	
玉ねぎ	10	12.5																																	●	
ゆで大豆(冷凍)	8	10																						●											●	
トマトダイスカット	18	22.5																																	●	
にんにく	0.5	0.63																																	●	
オリーブオイル	0.2	0.25																																	●	
トマトケチャップ	8	10																																	●	
コンソメ	0.3	0.38																																	●	
白こしょう	0.01	0.01																																	●	
塩	0.15	0.19																																	●	
三温糖	0.3	0.38																																	●	
水	2	2.5																																	●	
【スコッチブロス】																																				
玉ねぎ	12	15																																		
キャベツ	18	22.5																																		
にんじん	8	10																																		
冷凍カットポテト(ダイス)	15	18.8																																		●
雑麦	5	6.25																																		●
コンソメ	2.5	3.13																																		●
白ワイン	1	1.25																																		●
塩	0.15	0.19																																		●
白こしょう	0.02	0.03																																		●
水	118.33	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12月19日(木)

Bコース:2024年12月13日(金)

Cコース:2024年12月20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	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							●																														
【ぶりの照り焼き】																																							
ぶりの照り焼き(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲										●				▲		▲		●							
ぶりの照り焼き(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲									●				▲		▲		●								
【大根の煮物】																																							
鶏胸小間	20	25																			●																		
大根	30	37.5																																					
にんじん	10	12.5																																					
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																																					
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●															
三温糖	1.8	2.25																																					
清酒	1	1.25																																					
本みりん	0.8	1																																					
和風だし	0.2	0.25																																					
米油	0.8	1																																					
水	7	8.75																																					
【冬がっぱい汁】																																							
はくさい	10	12.5																																					
小松菜	20	25																																					
長ねぎ	5	6.25																																					
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																						●															
油揚げ(スライス)	5	6.25																						●															
みそ(白)	4	5																						●															
みそ(けいわ)	4	5																						●															
だしパック(鰹・鯖)	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12月18日(水)

Bコース:2024年12月16日(月)

Cコース:2024年12月19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			
【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							●																										
【とり肉のゆずぼん酢がけ】																																			
鶏胸肉下味澱粉付き(50g)	50	0	▲	▲	▲	●			▲					▲	▲				▲	▲	●	▲			●				▲			●			
鶏胸肉下味澱粉付き(60g)	0	60	▲	▲	▲	●			▲					▲	▲				▲	▲	●	▲			●				▲			●			
米油	5	6																																●	
ぼん酢しょうゆ	2.5	3.1				●																			●								●		
本みりん	0.5	0.6																																●	
濃口醤油	0.5	0.6				●																		●										●	
上白糖	2	2.5																																●	
水	15	18.8																																	
【寒天の和え物】																																			
サラダ用寒天	0.6	0.75																																	●
キャベツ	15	18.8																																	
にんじん	10	12.5																																	
きゅうり	10	12.5																																	
ドレッシング(和風)	5	6.25																																	●
【冬至うどん】																																			
豚もも小間切れ	20	25																				●													
にんじん	5	6.25																																	
はくさい	10	12.5																																	
かぼちゃ(皮付き・2cm角)	15	18.8																																	●
長ねぎ	10	12.5																																	
れんこん(カット)	5	6.25																																	●
油揚げ(スライス)	5	6.25																																	●
濃口醤油	8.5	10.6				●																			●										●
本みりん	1.5	1.88																																	●
塩	0.5	0.63																																	●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																					●
水	147.5	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12月16日(月)
 Bコース:2024年12月18日(水)
 Cコース:2024年12月17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	かシューナッツ	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							●																																												
【さばのみそだれがけ】																																																					
さば切身一塩(40g)	40	0	▲			▲					▲																																										
さば切身一塩(50g)	0	50	▲			▲					▲															▲																						●					
みそ(赤)	3	3.6									▲																																					●					
三温糖	1.8	2.2																								●																						●					
本みりん	1	1.2																																														●					
水	5	6																																																			
じゃがいも澱粉	0.5	0.6																																															●				
【ごぼうとさつま揚げの炒め物】																																																					
豚ひき肉	10	12.5																									●																										
にんじん	15	18.8																																																			
さつま揚げ(冷凍)	10	12.5	▲	▲																																																	
ごぼう(千切り・金平用)	5	6.25																																																			
こんにゃく(突きこんにゃく)	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																																																			
【豆腐とわかめのお吸い物】																																																					
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																									●																										
カットわかめ(外国産)	0.3	0.38																																																			
長ねぎ	10	12.5																																																			
小松菜	15	18.8																																																			
かまぼこ(チルド・千切り)	10	12.5																																																			
塩	0.2	0.25																																																			
薄口醤油	4	5																																																			
本みりん	2	2.5																																																			
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																																			
水	111.5	139																																																			

●…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12月17日(火)

Bコース:2024年12月19日(木)

Cコース:2024年12月18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							
【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							●																														
【チキンカツ】																																							
鶏胸切り身(40g)	40	0																																					
鶏胸切り身(50g)	0	50																																					
塩	0.15	0.18																																					
白こしょう	0.01	0.01																																					
清酒	0.38	0.47																																					
薄力粉	5.25	6.56																																					
水	6.2	7.74			▲	●																																	
パン粉(乾燥)	7.5	9.38																																					
米油	4	5																																					
中濃ソース(ボトル)	5	6.25																																					
【クリスマスポテト】																																							
冷凍カットポテト(ダイス)	30	37.5																																					
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																					
ブロッコリー	20	25																																					
塩	0.4	0.5																																					
白こしょう	0.01	0.01																																					
コンソメ	0.4	0.5																																					
【たっぷり野菜のトマトスープ】																																							
フランクフルト(カット)	10	12.5																																					
にんじん	10	12.5																																					
キャベツ	20	25																																					
大根	8	10																																					
マカロニ(ツイスト)	8	10																																					
にんにく	0.5	0.63																																					
オリーブオイル	0.2	0.25																																					
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																																					
塩	0.2	0.25																																					
白こしょう	0.02	0.03																																					
水	107.58	134																																					
【クリスマスケーキ】																																							
クリスマスケーキ(米粉と豆乳(いちご))	30	30			▲	▲			▲					▲				▲	▲																				

●…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12月23日(月)
 Bコース:2024年12月20日(金)
 Cコース:2024年12月2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							●																													
【はびるんハンバーグおろしソースがけ】																																						
ハンバーグ(50g)	50	0																				●	●		●											●		
豚ひき肉	0	39																				●	●													●		
玉ねぎ	0	18																																		●		
炒め玉ねぎ(冷凍)	0	7																																		●		
押し豆腐	0	10.5																							●											●		
豆乳	0	4.2																							●											●		
にんにく	0	0.2																																		●		
塩	0	0.2																																			●	
白こしょう	0	0.01																																			●	
米粉パン粉	0	9.8																																			●	
パンエッグマヨネーズ	0	1.7																																			●	
米油	0	0.1																																			●	
大豆	10	12.5																																			●	
濃口醤油	1.1	1.38				●																				●											●	
本みりん	1	1.25																																			●	
三温糖	0.3	0.38																																			●	
水	2	2.5																																			●	
【根葉花実の和え物】																																						
にんじん	5	6.25																																				
キャベツ	20	25																																				
ブロッコリー	18	22.5																																				
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																																				●
濃口醤油	2.5	3.13				●																				●												●
レモン果汁	2	2.5																																				●
三温糖	1	1.25																																				●
水	2	2.5																																				●
【にんじんとごぼうのごまみそ汁】																																						
鶏もも小間切れ	8	10																																				●
にんじん	15	18.8																																				
ごぼう(さがき)	8	10																																				●
長ねぎ	3	3.75																																				●
生揚げ(カット・サイコロ型)	30	37.5																																				●
里芋(カット)	15	18.8																																				●
みそ(けいわ)	9	11.3																																				●
ごま(白・すり)	1	1.25																																				●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																				●
水	89	111																																				●

●…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(B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)