

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2024年4月10日(水)
 Bコース 2024年4月30日(火)
 Cコース 2024年4月15日(月)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルギー																																			
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期						
【ごはん】																																						
白飯	60	100				▲															▲	▲								▲				●				
【牛乳】																																						
飲用牛乳	206	206																																				
【ショーロンポー】																																						
小籠包(25g)	50	0	▲	▲		●															●	●																
小籠包(30g)	0	60	▲	▲		●															●	●																
【チンゲン菜とコーンのサラダ】																																						
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																				
もやし	25	31.3																																				
チンゲン菜	15	18.8																																				
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●																																
【野菜たっぷりマーボー豆腐】																																						
豚ひき肉	25	31.3																				●																
豆腐(冷凍・サイコロ)	55	68.8																																				
にんじん	15	18.8																																				
玉ねぎ	25	31.3																																				
干椎茸	0.2	0.25																																				
長ねぎ	10	12.5																																				
たけのこ(水煮)	6	7.5																																				
米油	1	1.25																																				
しょうが	0.5	0.63																																				
みそ(赤)	4	5																																				
濃口醤油	1.8	2.25				●																																
上白糖	1.2	1.5																																				
中華スープの素	0.5	0.63																																				
ごま油	0.8	1																																				
豆板醤	0.3	0.38																																				
オイスターソース	0.2	0.25																																				
じゃがいも澱粉	1.5	1.88																																				
水	25	31.3																																				

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2024年4月11日(木)
 Bコース 2024年4月12日(金)
 Cコース 2024年4月16日(火)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																														
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	キャノーパフ	ごま	アーモンド	月	前期	
【ごはん】																																	
白飯	60	100				▲														▲	▲				▲							●	
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206						●																									
【さばのごま焼き】																																	
さばのごま焼き(40g)	40	0	▲		▲	●		▲		▲		▲	●											●			●	▲	●				
さばのごま焼き(50g)	0	50	▲		▲	●		▲		▲		▲	●											●			●	▲	●				
【じゃがいものカレーそばろ煮】																																	
豚ひき肉	12	15																				●											
じゃがいも(カット)	20	25																															●
じゃがいも	20	25																															
にんじん	8	10																															
こんにやく(突きこんにやく)	5	6.25																															●
冷凍さやいんげん(カット)	5	6.25																															●
米油	1	1.25																															●
三温糖	1.2	1.5																															●
本みりん	0.5	0.63																															●
濃口醤油	3	3.75				●																			●								●
清酒	1	1.25																															●
カレー粉	0.15	0.19																															●
水	15	18.8																															●
【豆腐のみそ汁】																																	
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●								●
小松菜(冷凍)	8	10																															●
大根	20	25																															
長ねぎ	8	10																															
油揚げ(スライス)	4	5																							●								●
みそ(けいわ)	8	10																							●								●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲		▲																				●
水	122	153																															●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2024年4月12日(金)
Bコース 2024年4月16日(火)
Cコース 2024年4月11日(木)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																																		
			えび	かに	卵	小麦	そば	蕎花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期					
【わかめごはん】																																					
わかめごはん	60	100	▲	▲		▲															▲	▲							▲					●			
【牛乳】																																					
飲用牛乳	206	206							●																												
【とり肉のから揚げ】																																					
鶏むね肉切り身(30g)	60	0																			●																
鶏むね肉切り身(35g)	0	70																			●																
にんにく	0.2	0.25																																			
しょうが	0.2	0.25																																			
濃口醤油	3	3.75				●																				●										●	
清酒	1.2	1.5																																		●	
じゃがいも澱粉	10	12.5																																		●	
米油	6	7																																		●	
【ほうれん草のごま和え】																																					
にんじん	18	22.5																																			
キャベツ	22	27.5																																			
ほうれん草	12	15																																			
濃口醤油	2.25	2.81				●																				●											●
ごま(白・いり)	0.9	1.13																																		●	
練りごま	1.8	2.25																																		●	
三温糖	0.9	1.13																																		●	
本みりん	1.26	1.58																																		●	
水	2.7	3.38																																		●	
【紅白はんぺん入りすまし汁】																																					
紅白あらればんぺん	10	12.5	▲		▲	▲																			▲												●
大根	25	31.3																																			●
にんじん	15	18.8																																			●
長ねぎ	8	10																																			●
かまぼこ(チルド・千切り)	6	7.5				▲																			▲											●	
干椎茸	0.1	0.13																																		●	
薄口醤油	2.5	3.13				●																				●										●	
塩	0.4	0.5																																		●	
本みりん	2	2.5																																		●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																		●	
水	114.5	143																																		●	
【お祝いデザート】																																					
お祝いいちごゼリー(卵・乳不使用)	35	35			▲	▲			▲						▲	▲	▲	▲	▲					▲		●										●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2024年4月15日(月)
 Bコース 2024年4月10日(水)
 Cコース 2024年4月19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	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期			
【ごはん】																																			
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲				●		
【牛乳】																																			
飲用牛乳	206	206																																	
【さわらのねぎみそだれがけ】																																			
さわら切身(40g)	40	0				▲					▲														▲										
さわら切身(50g)	0	50	▲			▲					▲													▲											
長ねぎ	3	3.75																																	
みそ(赤)	3	3.6																																	
三温糖	1.8	2.2																																	
本みりん	1	1.2																																	
じゃがいも澱粉	0.1	0.12																																	
水	4.5	5.6																																	
【ごぼうとさつま揚げの炒め物】																																			
鶏胸小間	8	10																																	
にんじん	15	18.8																																	
さつまあげ(冷凍)	10	12.5	▲																																
ごぼう(千切り・金平用)	15	18.8		▲																															
むき枝豆(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	2	2.5																																	
ごま(白・いり)	1	1.25																																	
水	6	7.5																																	
【肉団子汁】																																			
ミートボール	20	25	▲			▲																													
にんじん	5	6.25																																	
大根	15	18.8																																	
長ねぎ	6	7.5																																	
小松菜	12	15																																	
生揚げ(カット・サイコロ型)	10	12.5																																	
濃口醤油	5	6.25																																	
塩	0.1	0.12																																	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																	
水	104	130																																	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2024年4月16日(火)
 Bコース 2024年4月18日(木)
 Cコース 2024年4月12日(金)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																																		
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期					
【コッペパン】																																					
コッペパン(50g)	50	0			▲	●			●																●								▲			●	
コッペパン(70g)	0	70			▲	●			●															●												●	
【牛乳】																																					
飲用牛乳	206	206							●																												
【フランクフルト】																																					
フランクフルト(30g)	30	0				▲													▲		▲															●	
フランクフルト(50g)	0	50				▲													▲		▲															●	
【チリコンカン】																																					
豚ひき肉	12	15																				●															
玉ねぎ	20	25																																			
にんじん	10	12.5																																			
にんにく	0.1	0.13																																			
ゆで大豆(冷凍)	15	18.8																						●													●
米油	1	1.25																																			●
トマトケチャップ	13	16.3																																			●
ウスターソース	1.8	2.25																																			●
チリパウダー	0.15	0.19																																			●
パプリカパウダー	0.15	0.19																																			●
コンソメ	0.4	0.5																																			●
塩	0.1	0.12																																			●
白こしょう	0.01	0.01																																			●
水	1	1.25																																			●
【春雨スープ】																																					
鶏胸小間	10	12.5																				●															
キャベツ	20	25																																			
にんじん	10	12.5																																			
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																			●
緑豆春雨	5	6.25																																			●
米油	0.5	0.63																																			●
濃口醤油	1.5	1.88				●																															●
塩	0.25	0.31																																			●
白こしょう	0.02	0.03																																			●
コンソメ	2.5	3.13																																			●
水	114.8	144																																			●
【クレープ】																																					
みかんクレープ(卵・乳不使用)	35	35															▲	▲	▲						●											●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2024年4月17日(水)①
 Bコース 2024年4月22日(月)①
 Cコース 2024年4月25日(木)①

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルギー																																	
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期				
【中華めん】																																				
中華めん(70g)	70	0			▲	●	▲																												●	
中華めん(100g)	0	100			▲	●	▲																												●	
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【深谷ねぎ入りぎょうざ】																																				
深谷ねぎぎょうざ(18g)	36	0	▲			●																●	▲		●				●			●				
深谷ねぎぎょうざ(25g)	0	50	▲			●																●	▲		●				●			●				
米油	4	5																																	●	
【春野菜の炒め物】																																				
かまぼこ(チルド・千切り)	5	6.25				▲																			▲										●	
にんじん	12	15																																		●
緑豆春雨	4.5	5.63																																		●
たけのこ(千切り)	8	10																																		●
チンゲン菜	15	18.8																																		●
しょうが	0.1	0.13																																		●
米油	1	1.25																																		●
濃口醤油	0.6	0.75				●																				●										●
中華スープの素	0.6	0.75																			●	●			●				●						●	
三温糖	0.1	0.13																																		●
塩	0.1	0.13																																		●
白こしょう	0.01	0.01																																		●
水	11.7	14.6																																		●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

《次頁あり》

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2024年4月17日(水)②
 Bコース 2024年4月22日(月)②
 Cコース 2024年4月25日(木)②

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																														
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期	
【みそラーメン】																																	
豚肩小間切れ	10	12.5																			●												
もやし	10	12.5																															
キャベツ	20	25																															
にんじん	8	10																															
玉ねぎ	8	10																															
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																													●		
千切りきくらげ	0.1	0.13																														●	
しょうが	0.3	0.38																															
にんにく	0.3	0.38																															
米油	1	1.25																															●
みそ(けいわ)	5	6.25																					●										●
みそ(赤)	9	11.3																					●										●
濃口醤油	1	1.25				●																	●										●
中華スープの素	12	1.5																		●	●							●					●
白こしょう	0.02	0.03																															●
とりがらスープの素	3	3.75																			●												●
ごま油	1	1.25																															●
ごま(白・いり)	1.2	1.5																															●
水	137	171																															

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2024年4月18日(木)

Cコース 2024年4月10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	まつたけ	やまいも	キヌアザミ	ごま	アーモンド	月	前期						
【ごはん】																																						
白飯	60	100				▲															▲	▲											▲			●		
【牛乳】																																						
飲用牛乳	206	206																				●																
【ピビンバ】																																						
豚もも千切り	50	62.5																					●															
玉ねぎ	15	18.8																																				
こんにゃく(突きこんにゃく)	10	12.5																																			●	
にら	4	5																																			●	
濃口醤油	3.6	4.5				●																			●												●	
上白糖	1.9	2.38																																			●	
米油	0.8	1																																			●	
ごま油	0.6	0.75																																			●	
ごま(白・いり)	1.5	1.88																																			●	
【もやしのナムル】																																						
ほうれんそう	15	18.8																																				
にんじん	10	12.5																																				
もやし	25	31.3																																				
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●																																●
【トック入りわかめスープ】																																						
鶏もも小間切れ	8	10																					●															
にんじん	10	12.5																																				
玉ねぎ	20	25																																				
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	0.5	0.63																					●															●
濃口醤油	3	3.75				●																																●
白ごしょう	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(Aコース)

Aコース 2024年4月19日(金)

Bコース 2024年4月24日(水)

Cコース 2024年4月23日(火)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																																		
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	キノコ	ごま	アーモンド	月	前期					
【ごはん】																																					
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲										●		
【牛乳】																																					
飲用牛乳	206	206																																			
【まぐろカツ】																																					
まぐろカツ(40g)	40	0	▲		▲	●																			●										●		
まぐろカツ(60g)	0	60	▲		▲	●																			●										●		
米油	4	6																																	●		
中濃ソース(ボトル)	5	5																																	●		
【ほたてごはんの具】																																					
にんじん	8	10																																			
たけのこ(水煮)	5	6.25																																		●	
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●											●	
ほたて貝柱水煮フレーク	15	18.8																																	●		
ごぼう(ささがき)	6	7.5																																		●	
白滝(カット)	8	10																																		●	
むき枝豆(冷凍)	5	6.25																							●											●	
干椎茸	0.2	0.25																																		●	
米油	0.5	0.63																																		●	
和風だし	0.05	0.06																																		●	
白だし	1	1.25				●																			●										●		
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●											●	
三温糖	0.6	0.75																																		●	
清酒	0.5	0.63																																		●	
本みりん	0.5	0.63																																		●	
水	12	15																																			
【せんべい汁】																																					
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●												●
にんじん	5	6.25																																			
大根	15	18.8																																			
長ねぎ	10	12.5																																			
南部せんべい	5	6.25	▲		▲	●		▲	▲		▲							▲						▲	▲			▲	▲							●	
鶏胸小間	5	6.25																																		●	
みそ(白)	6	7.5																																		●	
みそ(赤)	2	2.5																																		●	
煮干しバック	2	2.5	▲	▲																																●	
水	125	156																																			

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2024年4月22日(月)①
 Bコース 2024年4月26日(金)①
 Cコース 2024年4月30日(火)①

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																																	
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期				
【ごはん】																																				
白飯	60	100				▲															▲	▲		▲									●			
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【白身魚の甘酢あんかけ】																																				
かれい澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲									▲													
かれい澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲									▲													
米油	4	5																																●		
三温糖	1.8	2.25																																	●	
濃口醤油	2.8	3.4				●																	●												●	
トマトケチャップ	1.6	1.9																																	●	
酢	1	1.2																																	●	
じゃがいも澱粉	0.8	1																																	●	
水	12	14.4																																		
【野菜炒め】																																				
生ちくわ(冷凍)	8	10	▲																																	●
にんじん	10	12.5																																		
玉ねぎ	20	25																																		
キャベツ	20	25																																		
米油	1	1.25																																		●
濃口醤油	1	1.25				●																	●													●
塩	0.2	0.25																																		●
オイスターソース	0.7	0.88																																		●
中華スープの素	0.2	0.25																						●												●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

《次頁あり》

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2024年4月22日(月)②

Bコース 2024年4月26日(金)②

Cコース 2024年4月30日(火)②

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																															
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	キノコ	ごま	アーモンド	月	前期		
【ワンタンスープ】																																		
豚ひき肉	8	10																				●											●	
米油	0.5	0.63																															●	
ワンタンの皮	9	11.3				●																											●	
にんじん	8	10																																
もやし	15	18.8																																
長ねぎ	6	7.5																																
なると(冷凍)	6	7.5		▲	▲	▲																											●	
干椎茸	0.2	0.25																															●	
濃口醤油	3	3.75				●																			●								●	
塩	0.2	0.25																															●	
白こしょう	0.03	0.04																																●
とりがらスープの素	4.5	5.63																			●												●	
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●			●								●	
ごま油	0.8	1																															●	
水	116	145																																●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2024年4月23日(火)
 Bコース 2024年4月25日(木)
 Cコース 2024年4月17日(水)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルギー																																			
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期						
【黒パン】																																						
黒パン(50g)	50	0			▲	●			●															●						▲				●				
黒パン(70g)	0	70			▲	●			●														●						▲					●				
【牛乳】																																						
飲用牛乳	206	206							●																													
【とり肉のコーンフレーク焼き】																																						
鶏胸切り身(50g)	50	0																			●																	
鶏胸切り身(60g)	0	60																			●																	
塩	0.1	0.12																																				
白こしょう	0.01	0.01																																				
ノンエッグマヨネーズ	8	10																						●														
米粉パン粉	2.5	3.1																																				
コーンフレーク	5	6				▲			▲									▲						▲										●				
【ブロッコリーサラダ】																																						
ブロッコリー(冷凍)	25	31.3																																				
にんじん	12	15																																				
ホールコーン(冷凍)	12	15																																				
炒め玉ねぎ(冷凍)	3	3.75																																				
濃口醤油	1	1.25				●																		●														
酢	1.1	1.38																																				
上白糖	0.5	0.63																																				
塩	0.05	0.06																																				
白こしょう	0.02	0.03																																				
米油	1.7	2.13																																				
【えびボール入りミネストローネ】																																						
にんじん	5	6.25																																				
玉ねぎ	12	15																																				
じゃがいも	25	31.3																																				
えびボール	18	22.5	●	▲	▲	●			▲	▲		▲																										
キャベツ	15	18.8																																				
オリーブオイル	0.8	1																																				
トマトダイスカット	25	31.3																																				
トマトケチャップ	5	6.25																																				
コンソメ	2.5	3.13																																				
塩	0.4	0.5																																				
白こしょう	0.02	0.03																																				
水	86.6	108																																				
【中>りんごヨーグルト】																																						
りんごヨーグルト	0	80							●								▲		●																			

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2024年4月24日(水)
 Bコース 2024年4月15日(月)
 Cコース 2024年4月18日(木)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルギー																																	
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	キャノーパンプ	ごま	アーモンド	月	前期				
【地粉うどん】																																				
地粉うどん(70g)	70	0			▲	●	▲																												●	
地粉うどん(100g)	0	100			▲	●	▲																												●	
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【ココア揚げパン(乳不使用)】																																				
乳不使用コッペパン(25g)	25	0			▲	●			▲														●					▲							●	
乳不使用コッペパン(30g)	0	30			▲	●			▲														●				▲								●	
米油	2	3																																	●	
ビュアココア	1.1	1.37																																	●	
グラニュー糖	5	6																																	●	
上白糖	4.4	5.5																																	●	
【小松菜のおかか和え】																																				
キャベツ	20	25																																		
小松菜	20	25																																		
にんじん	10	12.5																																		
濃口醤油	2.15	2.69				●																	●													●
酢	1.72	2.15																																	●	
ごま油	0.43	0.54																																	●	
上白糖	0.86	1.08																																	●	
鰹節(碎片)	0.3	0.38																																	●	
【五目うどん】																																				
豚もも小間切れ	15	18.8																				●														
豚肩小間切れ	5	6.25																				●														
にんじん	10	12.5																																	●	
干椎茸	0.1	0.13																																	●	
玉ねぎ	25	31.3																																		
長ねぎ	5	6.25																																		
かまぼこ(CHILD・スライス)	6	7.5				▲																													●	
油揚げ(スライス)	5	6.25																																	●	
濃口醤油	11.5	14.4				●																													●	
本みりん	0.8	1																																	●	
塩	0.2	0.25																																	●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																	●	
じゃがいも澱粉	5	6.25																																	●	
水	138.2	173																																	●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2024年4月25日(木)
 Bコース 2024年4月17日(水)
 Cコース 2024年4月26日(金)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																																	
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	キノコナツ	ごま	アーモンド	月	前期				
【ごはん】																																				
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲									●		
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【いわしの生姜煮】																																				
いわしの生姜煮(34g)	34	0				●			▲																●									●		
いわしの生姜煮(43g)	0	43				●			▲																●									●		
【ひじきとちくわの煮物】																																				
芽ひじき	18	2.25																																	●	
にんじん	10	12.5																																	●	
こんにゃく(突きこんにゃく)	7	8.75																																	●	
生ちくわ(冷凍)	12	15																																	●	
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																																	●	
米油	0.8	1																																	●	
上白糖	1.7	2.13																																	●	
濃口醤油	2.7	3.38				●																													●	
本みりん	2	2.5																																	●	
水	10	12.5																																	●	
【じゃがいもと玉ねぎのみそ汁】																																				
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																																		●
玉ねぎ	10	12.5																																		●
ほうれんそう	10	12.5																																	●	
生揚げ(カット)	25	31.3																																		●
みそ(白)	3	3.75																																	●	
みそ(けいわ)	5	6.25																																	●	
煮干しパック	2	2.5																																	●	
水	110	138																																		●
【のりふりかけ】																																				
ふりかけ(のり)	3	3																																		●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2024年4月26日(金)

Bコース 2024年4月19日(金)

Cコース 2024年4月22日(月)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																																								
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期											
【ごはん】																																											
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲								▲					●					
【牛乳】																																											
飲用牛乳	206	206																																									
【チキンナゲット】																																											
チキンナゲット(20g)	40	40				●																																	●				
【フルーツポンチ】																																											
パインアップル(レトルト)	15	18.8																																									
ダイスゼリー(巨峰)	15	18.8																																									
ダイスゼリー(シャインマスカット)	25	31.3																																									
ダイスゼリー(あまおう)	20	25																																									
【ボークカレー】																																											
豚肩小間切れ	12	15																																									
レバーそぼろ	12	1.5																																									
じゃがいも	25	31.3																																									
玉ねぎ	25	31.3																																									
にんじん	15	18.8																																									
にんにく	0.5	0.63																																									
中濃ソース	1	1.25																																									
米油	0.8	1																																									
トマトケチャップ	3	3.75																																									
トマトダイスカット	3	3.75																																									
カレーフレーク(甘口)	14	17.5				●																																					
カレーフレーク(Fe)	5.5	6.88				●																																					
カレー粉	0.05	0.06				●																																					
ミルクカルシウム	1.5	1.88																																									
スキムミルク	1	1.25																																									
水	95	119																																									

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2024年4月30日(火)
 Bコース 2024年4月11日(木)
 Cコース 2024年4月24日(水)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																															
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	キャノーパツ	ごま	アーモンド	月	前期		
【こどもパン】																																		
こどもパン(50g)	50	0			▲	●			●																●						▲			●
こどもパン(70g)	0	70			▲	●			●															●										●
【牛乳】																																		
飲用牛乳	206	206							●																									
【ハンバーグデミグラスソースがけ】																																		
ハンバーグ(40g)	40	0																			●	●			●								●	
ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●			●								●	
赤ワイン	1	1.2																																●
トマトケチャップ	3.5	4.2																																●
デミグラスソース	5	6	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲						▲		▲	▲	●	▲	▲	▲	▲			▲	▲	▲				●	
塩	0.1	0.12																																●
白こしょう	0.02	0.02																																●
上白糖	0.2	0.24																																●
水	2	2.4																																●
【キャベツのサラダ】																																		
にんじん	15	18.8																																
キャベツ	25	31.3																																
きゅうり	10	12.5																																
りんご酢	2.7	3.38																●															●	
塩	0.5	0.63																																●
白こしょう	0.02	0.03																																●
オリーブオイル	2	2.5																																●
上白糖	1.35	1.69																																●
【桜のマカロニスープ】																																		
鶏胸小間	10	12.5																			●													
玉ねぎ	22	27.5																																
にんじん	5	6.25																																
米油	0.8	1																																●
マカロニ(桜)	4	5				●	▲																		▲				▲		●			
じゃがいも	20	25																																
パセリ(乾)	0.03	0.04																																●
塩	0.6	0.75																																●
白こしょう	0.02	0.03																																●
白ワイン	2	2.5																																●
とりがらスープの素	2	2.5																			●													●
コンソメ	2	2.5																																●
水	113.8	142																																

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)