

詳細献立表(Cコース)

Aコース:2024年5月28日(火)

Bコース:2024年5月2日(木)

Cコース:2024年5月1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	カシューナッツ	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							●																										
【とり肉のパン粉焼き】																																			
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																																●	
パンエッグマヨネーズ	6	7.5																					●											●	
パセリ(乾)	0.05	0.06																																●	
パン粉(乾燥)	5.6	7				●																	▲											●	
【ミックスソテー】																																			
冷凍さやいんげん(カット)	15	18.8																																●	
にんじん	15	18.8																																	
ホールコーン(冷凍)	15	18.8																																●	
米油	1	1.25																																●	
塩	0.16	0.2																																●	
白こしょう	0.01	0.01																																●	
コンソメ	0.3	0.38																																●	
【春野菜スープ】																																			
じゃがいも	20	25																																	
キャベツ	15	18.8																																	
にんじん	9	11.3																																	
玉ねぎ	8	10																																	
たけのこ(水煮)	8	10																																	●
濃口醤油	1	1.25				●																		●											●
塩	0.6	0.75																																	●
白こしょう	0.02	0.03																																	●
コンソメ	2.2	2.75																																	●
水	126	157																																	

●…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(Cコース)

Aコース:2024年5月27日(月)

Bコース:2024年5月8日(水)

Cコース:2024年5月2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	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							●																											
【レバーとポテトのオーロラソース和え】																																				
豚レバー下味薬粉付(1×1×2cm)	35	43.8			▲	●			▲												▲	●		●											●	
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																																	●	
米油	6	7.5																																	●	
トマトケチャップ	14.5	18.1																																	●	
中濃ソース	5	6.25																																	●	
上白糖	3.75	4.69																																	●	
水	3.75	4.69																																		
【もやしの和え物】																																				
小松菜	15	18.8																																		
もやし	30	37.5																																		
にんじん	5	6.25																																		
ドレッシング(和風)	5	6.25																																		●
【つみれ汁】																																				
いわしつみれ	25	31.3	▲	▲	▲	▲			▲																											●
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																						●												●
大根	10	12.5																																		
にんじん	8	10																																		
長ねぎ	7	8.75																																		
しょうが	0.2	0.25																																		
塩	0.2	0.25																																		●
薄口醤油	4.5	5.63				●																	●													●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																					●	
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(Cコース)

Aコース:2024年5月2日(木)

Bコース:2024年5月1日(水)

Cコース:2024年5月7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																								前期									
			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	まつたけ		やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月				
【ごはん】																																				
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲									●		
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【かつおの塩竜田揚げ】																																				
かつお塩竜田揚げ(40g)	40	0	▲			▲					▲			▲		▲									▲						▲		●			
かつお塩竜田揚げ(50g)	0	50	▲			▲					▲			▲		▲								▲							▲		●			
米油	4	5																																●		
【小松菜のごまじょうゆ和え】																																				
キャベツ	25	31.3																																		
小松菜	15	18.8																																		
にんじん	8	10																																		
ごま(白・いり)	0.8	1																																	●	
ごま(白・すり)	0.8	1																																	●	
とりがらすープの素	1.5	1.88																				●													●	
濃口醤油	2	2.5				●																		●											●	
米油	1	1.25																																	●	
水	3	3.75																																		
【若竹汁】																																				
にんじん	10	12.5																																		
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●										●	
かまぼこ(チルド・千切り)	12	15				▲																		▲											●	
たけのこ(水煮)	10	12.5																																	●	
カットわかめ(外国産)	0.7	0.88																																	●	
薄口醤油	4	5				●																		●											●	
塩	0.3	0.38																																		●
本みりん	2	2.5																																		●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																					●	
水	124	155																																		
【柏もち】																																				
柏もち	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(Cコース)

Aコース:2024年5月7日(火)

Bコース:2024年5月9日(木)

Cコース:2024年5月8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	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							●																										
【フランクフルトカレー風味ソースがけ】																																			
フランクフルト(30g)	30	0				▲													▲	▲	●			▲										●	
フランクフルト(50g)	0	50				▲													▲	▲	●		▲											●	
中濃ソース	1.5	1.8																																●	
トマトケチャップ	6	7.2																																●	
三温糖	1.2	1.44																																●	
カレー粉	0.2	0.24																																●	
水	3.3	3.96																																●	
【じゃがバター】																																			
冷凍カットポテト(ダイス)	35	43.8																																●	
じゃがいも(カット)	15	18.8																																●	
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																●	
パセリ(乾)	0.01	0.01																																●	
塩	0.21	0.26																																●	
白こしょう	0.01	0.01																																●	
コンソメ	0.4	0.5																																●	
調理用バター	1.4	1.75							●																									●	
水	1	1.25																																●	
【オニオンスープ】																																			
鶏胸小間	15	18.8																			●													●	
玉ねぎ	25	31.3																																●	
炒め玉ねぎ(冷凍)	10	12.5																																●	
にんじん	12	15																																●	
米油	1	1.25																																●	
とりがらスープの素	2	2.5																																●	
コンソメ	2	2.5																																●	
薄口醤油	0.2	0.25				●																		●										●	
塩	0.6	0.75																																●	
白こしょう	0.02	0.03																																●	
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(Cコース)

Aコース:2024年5月8日(水)
 Bコース:2024年5月7日(火)
 Cコース:2024年5月9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	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							●																										
【春巻き】																																			
肉春巻き(35g)	35	0	▲			●			▲													●										●			
肉春巻き(50g)	0	50	▲			●			▲													●										●			
米油	4	5																															●		
【大根のナムル】																																			
ほうれんそう	15	18.8																																	
大根	25	31.3																																	
にんじん	10	12.5																																	
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●																●										●			
【つるかめラーメン】																																			
豚肩小間切れ	20	25																					●												
なると(冷凍)	8	10		▲	▲	▲																											●		
にんじん	10	12.5																																	
もやし	25	31.3																																	
長ねぎ	8	10																																	
米油	1	1.25																																●	
薄口醤油	12.5	15.6				●																												●	
本みりん	2	2.5																																●	
三温糖	0.4	0.5																																●	
塩	0.1	0.13																																●	
和風だし	0.4	0.5																																●	
煮干粉	0.6	0.75																																●	
水	142	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(Cコース)

Aコース:2024年5月16日(木)

Bコース:2024年5月31日(金)

Cコース:2024年5月10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					
【ごはん】																																					
白飯	60	100				▲																▲	▲		▲										●		
【牛乳】																																					
飲用牛乳	206	206							●																												
【豆腐と魚のカツ甘辛ソースがけ】																																					
豆腐と魚のカツ(40g)	40	0	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲									▲		●									●				
豆腐と魚のカツ(50g)	0	50	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲									▲		●									●				
米油	4	5																																	●		
中濃ソース	3.4	4.25																																	●		
トマトケチャップ	2.5	3.13																																	●		
清酒	0.9	1.13																																	●		
濃口醤油	0.3	0.38				●																		●											●		
水	4.8	6																																	●		
【野菜のオイスターソース炒め】																																					
豚肩小間切れ	15	18.8																					●														
キャベツ	18	22.5																																			
もやし	10	12.5																																			
にんじん	15	18.8																																			
米油	1	1.25																																		●	
濃口醤油	1	1.25				●																		●												●	
塩	0.3	0.38																																		●	
オイスターソース	0.7	0.88																																		●	
中華スープの素	0.2	0.25																																		●	
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																																		●	
水	1	1.25																																		●	
【けんちん汁】																																					
里芋(カット)	30	37.5																																		●	
大根	15	18.8																																			
にんじん	10	12.5																																			
ごぼう(ささがき)	8	10																																			●
こんにゃく(短冊切り)	6	7.5																																		●	
油揚げ(スライス)	4	5																																		●	
濃口醤油	5	6.25				●																		●												●	
塩	0.3	0.38																																		●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																		●	
水	110	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(Cコース)

Aコース:2024年5月23日(木)
 Bコース:2024年5月14日(火)
 Cコース:2024年5月13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							●																													
【さばの塩焼き】																																						
さば切身一塩(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	●											▲							▲	▲	●				
さば切身一塩(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲		▲		▲	●										▲							▲	▲	●					
【ぶた肉と切干大根の炒め物】																																						
豚肩小間切れ	20	25																				●																
にんにく	0.2	0.25																																				
しょうが	0.2	0.25																																				
玉ねぎ	10	12.5																																				
にんじん	10	12.5																																				
もやし	12	15																																				
切干大根	2.4	3																																				
ごま油	1	1.25																																				
清酒	1	1.25																																				
濃口醤油	3	3.75				●																			●													
上白糖	1.5	1.88																																				
みそ(赤)	1	1.25																																				
【豆腐とキャベツのみそ汁】																																						
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																																				
キャベツ	20	25																																				
にんじん	10	12.5																																				
長ねぎ	5	6.25																																				
油揚げ(スライス)	4	5																																				
みそ(白)	6	7.5																																				
みそ(赤)	3	3.75																																				
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																																		
水	115	144									▲			▲																								

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Cコース)

Aコース:2024年5月30日(木)
 Bコース:2024年5月22日(水)
 Cコース:2024年5月14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	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							●																										
【酢ぶた】																																			
豚もも肉角切り竜田揚げ	50	62.5	▲		▲	●		▲	▲		▲		▲	▲				▲	▲	▲	●	▲		●		▲		▲	▲	●			●		
米油	5	6.25																															●		
玉ねぎ	10	12.5																																	
にんじん	8	10																																	
トマトケチャップ	2	2.5																																●	
濃口醤油	2	2.5				●																		●										●	
酢	1	1.25																																●	
三温糖	2	2.5																																●	
米油	0.15	0.19																																●	
水	6.5	8.13																																	
【華風和え】																																			
もやし	25	31.3																																	
きゅうり	15	18.8																																	
にんじん	8	10																																	
濃口醤油	3	3.75				●																		●											●
上白糖	1	1.25																																	●
酢	1	1.25																																	●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●		●				●						●	
塩	0.1	0.13																																	●
水	1	1.25																																	
【中華スープ】																																			
鶏胸小間	15	18.8																			●														
チンゲン菜	15	18.8																																	
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																						●											●
えのきたけ(カット)	8	10																																	●
米油	0.8	1																																	●
中華スープの素	0.5	0.63																			●	●		●				●						●	
とりがらスープの素	4	5																			●													●	
塩	0.5	0.63																																	●
濃口醤油	3	3.75				●																		●											●
白こしょう	0.02	0.03																																	●
ごま油	1	1.25																																	●
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(Cコース)

Aコース:2024年5月21日(火)
 Bコース:2024年5月23日(木)
 Cコース:2024年5月15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	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							●																										
【野菜コロッケ】																																			
野菜コロッケ(50g)	50	0				●																		●								●			
野菜コロッケ(60g)	0	60				●																	●									●			
米油	5	6																															●		
中濃ソース(ボトル)	5	6																															●		
【ブロッコリーのガーリックソテー】																																			
シヨルターベーコン	6	7.5				▲														▲	▲	●		▲									●		
にんじん	20	25																																●	
ブロッコリー(冷凍)	20	25																																●	
しめじ(カット)	8	10																																●	
フライドガーリック	0.2	0.25																															●		
米油	0.8	1																																●	
塩	0.1	0.13																																●	
白こしょう	0.01	0.01																																●	
濃口醤油	0.2	0.25				●																		●										●	
コンソメ	1.2	1.5																																●	
【肉団子スープ】																																			
ミートボール	30	37.5	▲	▲	▲	▲			▲													●	●		●								●		
キャベツ	20	25																																	
にんじん	10	12.5																																	
玉ねぎ	7	8.75																																	
コンソメ	1.8	2.25																																●	
濃口醤油	3.5	4.38				●																		●										●	
塩	0.2	0.25																																●	
白こしょう	0.01	0.01																																●	
とりがらスープの素	2	2.5																																●	
水	115	144																																●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Cコース)

Aコース:2024年5月29日(水)

Bコース:2024年5月27日(月)

Cコース:2024年5月16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	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			
【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				●															●	●												●	
【さつま揚げの炒め物】																																			
さつまあげ(冷凍)	10	12.5	▲	▲																															●
キャベツ	20	25																																	
もやし	20	25																																	
にんじん	15	18.8																																	
和風だし	0.1	0.13																																	●
薄口醤油	1.5	1.88				●																			●										●
塩	0.1	0.13																																	●
米油	0.5	0.63																																	●
【わかめうどん】																																			
豚肩小間切れ	20	25																				●													●
カットわかめ(外国産)	0.8	1																																	●
にんじん	15	18.8																																	●
玉ねぎ	15	18.8																																	●
油揚げ(スライス)	4	5																							●										●
薄口醤油	12.5	15.6				●																		●											●
本みりん	2	2.5																																	●
三温糖	0.4	0.5																																	●
塩	0.1	0.13																																	●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																					●
水	158	198																																	●
【ヨーグルト】																																			
ヨーグルト(80g・森永)	80	80							●																										●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Cコース)

Aコース:2024年5月20日(月)

Bコース:2024年5月21日(火)

Cコース:2024年5月17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								
【ごはん】																																								
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲													●		
【牛乳】																																								
飲用牛乳	206	206							●																															
【豆腐しゅうまい】																																								
豆腐しゅうまい(25g)	50	50				●																			●														●	
【きゅうりのサラダ】																																								
きゅうり	15	18.8																																						
もやし	23	28.8																																						
キャベツ	12	15																																						
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●													●						●														●	
【チキンカレー】																																								
鶏胸小間	25	31.3																			●																			
玉ねぎ	25	31.3																																						
じゃがいも	20	25																																						
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	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(甘口)	12	15				●				●						●			●			●																	●	
カレーフレーク(Fe)	8	10				●															●		●															●		
ミルクカルシウム	1.2	1.5								●																													●	
スキムミルク	2.2	2.75								●																													●	
水	88.6	141																																					●	

●…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(Cコース)

Aコース:2024年5月10日(金)

Bコース:2024年5月24日(金)

Cコース:2024年5月20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																							前期									
			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		まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月			
【ごはん】																																			
白飯	60	100				▲																▲		▲									●		
【牛乳】																																			
飲用牛乳	206	206						●																											
【スタミナぶた丼の具】																																			
豚肩小間切れ	40	50																				●													
しょうが	0.3	0.38																																	
にんにく	0.4	0.5																																	
にんじん	10	12.5																																	
玉ねぎ	20	25																																	
もやし	15	18.8																																	
長ねぎ	8	10																																	
米油	1	1.25																																	
清酒	0.9	1.13																																	
濃口醤油	1.6	2				●																	●												
みそ(赤)	1.2	1.5																				●													
中華スープの素	0.8	1																				●	●	●											
三温糖	0.5	0.63																					●												
塩	0.1	0.13																																	
白ごしょう	0.02	0.03																																	
ごま油	0.4	0.5																																	
【ごぼうサラダ】																																			
ごぼう(千切り・サラダ用)	20	25																																	
にんじん	10	12.5																																	
ホールコーン(冷凍)	12	15																																	
ドレッシング(ごま)	5	6.25																					●												
【じゃがいものみそ汁】																																			
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																																	
生揚げ(カット・サイコロ型)	20	25																					●												
大根	10	12.5																																	
玉ねぎ	10	12.5																																	
みそ(けいわ)	9	11.3																					●												
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲							▲																	
水	119	149																																	

●…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(Cコース)

Aコース:2024年5月17日(金)①

Bコース:2024年5月29日(水)①

Cコース:2024年5月21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							●																													
【とり肉のねぎ塩だれ】																																						
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●																	
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●																	
塩	0.2	0.25																																		●		
中華スープの素	0.24	0.3																			●	●		●								●			●			
にんにく	0.2	0.25																																				
ごま油	0.3	0.38																																			●	
長ねぎ	3	3.75																																				
塩	0.14	0.18																																			●	
レモン果汁	0.1	0.13																																				●
水	4	5																																				
【厚揚げとぶた肉のみそ炒め】																																						
生揚げ(カット・サイコロ型)	20	25																																				●
豚肩小間切れ	15	18.8																				●																
しょうが	0.3	0.38																																				
玉ねぎ	15	18.8																																				
キャベツ	10	12.5																																				
にんじん	5	6.25																																				
米油	1	1.25																																				●
みそ(赤)	1.5	1.88																																				●
濃口醤油	0.36	0.45				●																																●
清酒	1	1.25																																				●
三温糖	1	1.25																																				●
中華スープの素	0.3	0.38																				●	●		●												●	
じゃがいも澱粉	0.5	0.63																																			●	
水	3	3.75																																				

●…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(Cコース)

Aコース:2024年5月17日(金)②

Bコース:2024年5月29日(水)②

Cコース:2024年5月21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	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期					
【お吸い物】																																					
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●												●	
大根	10	12.5																																			
ごぼう(ささがき)	8	10																																		●	
小松菜(冷凍)	8	10																																		●	
油揚げ(スライス)	5	6.25																						●												●	
塩	0.2	0.25																																		●	
薄口醤油	5	6.25				●																		●												●	
本みりん	2	2.5																																		●	
だしパック(鰹・鯖)	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(Cコース)

Aコース:2024年5月14日(火)

Bコース:2024年5月16日(木)

Cコース:2024年5月22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	
【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							●																								
【ハンバーグトマトソースがけ】																																	
ハンバーグ(40g)	40	0																														●	
ハンバーグ(60g)	0	60																														●	
トマトケチャップ	5.4	6.75																														●	
トマトピューレ	1.8	2.25																														●	
トマトダイスカット	2.2	2.75																														●	
三温糖	1	1.25																														●	
中濃ソース	1.6	2																														●	
赤ワイン	0.9	1.13																														●	
コンソメ	0.27	0.34																														●	
じゃがいも澱粉	0.04	0.05																														●	
水	4	5																															
【アスパラガスのサラダ】																																	
キャベツ	18	22.5																															
アスパラガス	8	10																															
にんじん	10	12.5																															
ホールコーン(冷凍)	8	10																														●	
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																														●	
【コンソメスープ】																																	
鶏胸小間	20	25																														●	
にんじん	12	15																															
玉ねぎ	12	15																															
じゃがいも	20	25																															
コンソメ	3.5	4.38																															●
白ワイン	2	2.5																															●
塩	0.5	0.63																															●
白こしょう	0.01	0.01																															●
米油	0.8	1																															●
水	119	149																															

●…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(Cコース)

Aコース:2024年5月15日(水)

Bコース:2024年5月13日(月)

Cコース:2024年5月23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	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				
【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							●																											
【ちくわの天ぷら(卵含む)】																																				
焼ちくわ(1/4カット・冷凍)	25	50	▲	▲	▲	●			▲															●											●	
天ぷら粉	7	10			●	●			▲				▲								▲	▲	▲			▲								●		
水	7	10																																		
米油	3	5																																	●	
【チンゲン菜のおひたし】																																				
チンゲン菜	20	25																																		
にんじん	8	10																																		
もやし	25	31.3																																		
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●												●
清酒	1.4	1.75																																	●	
だしパック(鰹・鯖)	0.05	0.06												●																					●	
水	2	2.5																																		
【山菜うどん】																																				
豚肩小間切れ	20	25																				●													●	
山菜ミックス	8	10																																		
にんじん	10	12.5																																		
玉ねぎ	15	18.8																																		
長ねぎ	8	10																																		
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												●																					●	
水	150	187																																		

●…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(Cコース)

Aコース:2024年5月1日(水)

Bコース:2024年5月15日(水)

Cコース:2024年5月24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							●																												
【つくねの照り焼き】																																					
レバー入り白ごまつくね(20g)	40	40	▲	▲	▲	●			▲		▲	▲	▲			▲		▲	▲	●	●	▲		●		▲		●				●					
濃口醤油	2	2.5				●																		●											●		
上白糖	0.5	0.63																																	●		
本みりん	1.5	1.88																																	●		
清酒	1	1.25																																	●		
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																																	●		
水	4.5	5.63																																			
【きんぴらごぼう】																																					
にんじん	12	15																																			
さつまあげ(冷凍)	8	10	▲	▲																																●	
ごぼう(千切り・金平用)	18	22.5																																		●	
こんにやく(突きこんにやく)	7	8.75																																		●	
ごま油	0.7	0.88																																		●	
三温糖	1.3	1.63																																		●	
清酒	0.5	0.63																																		●	
濃口醤油	2	2.5				●																		●												●	
水	9	11.3																																			
【具だくさんみそ汁】																																					
豚肩小間切れ	15	18.8																			●																
里芋(カット)	22	27.5																																		●	
大根	10	12.5																																			
キャベツ	8	10																																			
長ねぎ	6	7.5																																			
生揚げ(カット)	15	18.8																							●											●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲																									●	
みそ(赤)	6	7.5																							●											●	
みそ(白)	3	3.75																							●											●	
水	103	129																																			

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Cコース)

Aコース:2024年5月24日(金)

Bコース:2024年5月28日(火)

Cコース:2024年5月27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					
【麦ごはん】																																					
麦ごはん	60	100				▲															▲	▲			▲						▲				●		
【牛乳】																																					
飲用牛乳	206	206							●																												
【とんかつ】																																					
とんかつ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲													●													●		
とんかつ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲													●													●		
米油	4	5																																		●	
中濃ソース(ボトル)	5	6																																		●	
【ひじきの和え物】																																					
芽ひじき	1.1	1.38																																		●	
もやし	20	25																																			
にんじん	13	16.3																																			
ホールコーン(冷凍)	9	11.3																																		●	
炒め玉ねぎ(冷凍)	6	7.5																																		●	
濃口醤油	2.2	2.75				●																			●											●	
酢	1.5	1.88																																		●	
三温糖	0.7	0.88																																		●	
塩	0.09	0.11																																		●	
【ごまみそ汁】																																					
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●											●	
大根	15	18.8																																			
にんじん	10	12.5																																			
玉ねぎ	15	18.8																																			
油揚げ(スライス)	4	5																							●											●	
ごま(白・すり)	0.5	0.63																																		●	
みそ(けいわ)	9	11.3																							●											●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲																									●	
水	115	143																																			

●…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(Cコース)

Aコース:2024年5月13日(月)

Bコース:2024年5月17日(金)

Cコース:2024年5月28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							●																							
【さけのから揚げレモンソースがけ】																																
さけ澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲		▲	▲		▲		●		▲				▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲		▲		●	
さけ澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲		▲	▲		▲		●		▲				▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲		▲		●	
米油	4	5																														●
濃口醤油	3.5	4.4				●																		●								●
上白糖	3	3.75																														●
レモン果汁	1.2	1.5																														●
水	6	7.5																														●
【昆布の煮物】																																
刻み昆布	3	3.75																														●
鶏胸小間	8	10																			●											●
カット高野豆腐(千切り)	2	2.5																						●								●
にんじん	10	12.5																														●
れんこん(カット)	8	10																														●
濃口醤油	1.5	1.88				●																		●								●
本みりん	1	1.25																														●
三温糖	1	1.25																														●
ごま油	0.8	1																														●
水	10	12.5																														●
【小松菜のみそ汁】																																
小松菜(冷凍)	10	12.5																														●
大根	10	12.5																														●
長ねぎ	5	6.25																														●
油揚げ(スライス)	4	5																						●								●
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●								●
みそ(けいわ)	9	11.3																						●								●
煮干しパック	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(Cコース)

Aコース:2024年5月31日(金)

Bコース:2024年5月30日(木)

Cコース:2024年5月29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	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							●																								
【白身魚のフライ】																																	
白身魚フライ(50g)	50	0		▲	▲	●			▲															●						●			
白身魚フライ(60g)	0	60		▲	▲	●			▲														●						●				
米油	5	6																														●	
中濃ソース(ボトル)	5	6																														●	
【こんにゃくサラダ】																																	
こんにゃく(サラダこんにゃく)	13	16.3																														●	
にんじん	10	12.5																															
もやし	10	12.5																															
ブロッコリー(冷凍)	12	15																														●	
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●												●					●									●	
【キャベツのミルクスープ】																																	
鶏胸小間	15	18.8																			●												
じゃがいも	20	25																															
キャベツ	15	18.8																															
にんじん	10	12.5																															
スキムミルク	2.2	2.75							●																							●	
調理用バター	1.5	1.88							●																							●	
調理用牛乳	25	31.3							●																							●	
塩	0.8	1																														●	
白こしょう	0.02	0.03																														●	
コンソメ	2.4	3																														●	
ミルクカルシウム	1.2	1.5							●																							●	
じゃがいも澱粉	1.3	1.63																														●	
水	95.6	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(Cコース)

Aコース:2024年5月22日(水)

Bコース:2024年5月20日(月)

Cコース:2024年5月30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																					前期							
			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	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド
【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							●																						
【お魚ナゲット】																															
お魚ナゲット(20g)	40	40				●															●	●							●		
【ピーマンの中華炒め】																															
鶏胸小間	20	25																			●										
ピーマン	10	12.5																													
にんじん	13	16.3																													
たけのこ(千切り)	15	18.8																													●
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	0.3	0.38																													●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●		●				●			●
じゃがいも澱粉	0.5	0.63																													●
水	3	3.75																													
【広東めん】																															
豚肩小間切れ	20	25																				●									
なると(冷凍)	8	10		▲	▲	▲																									●
にんじん	20	25																													
もやし	20	25																													
長ねぎ	8	10																													
米油	0.6	0.75																													●
とりがらスープの素	5	6.25																			●										●
濃口醤油	8	10				●																		●							●
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●		●				●			●
三温糖	0.5	0.63																													●
塩	0.4	0.5																													●
じゃがいも澱粉	5	6.25																													●
水	133	167																													

●…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(Cコース)

Aコース:2024年5月9日(木)
 Bコース:2024年5月10日(金)
 Cコース:2024年5月31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	セラチン	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							●																										
【ローストチキン】																																			
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●														
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●														
本みりん	1	1.25																																●	
しょうが	0.25	0.31																																	
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●										●
清酒	1	1.25																																	●
オリーブオイル	1.2	1.5																																	●
【フラワーボンチ】																																			
ダイスゼリー(シャインマスカット)	20	25																																	●
ダイスゼリー(巨峰)	20	25																																	●
ダイスゼリー(あまおう)	15	18.8																																	●
ダイスゼリー(白桃)	15	18.8														●																			●
【ハヤシライス】																																			
豚肩小間切れ	25	31.3																				●													
玉ねぎ	15	18.8																																	
炒め玉ねぎ(冷凍)	15	18.8																																	●
にんじん	15	18.8																																	
ウスターソース	1	1.25																																	●
トマトケチャップ	2	2.5																																	●
トマトダイスカット	2.5	3.13																																	●
ハヤシフレーク	24	30				●															▲	▲			●										●
デミグラスソース	4	5	▲	▲	▲	●			▲	▲	▲					▲			▲	●	▲	▲		▲										●	
米油	0.8	1																																	●
にんにく	0.4	0.5																																	
水	100	125																																	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)