

### 詳細献立表(Bコース)

Aコース:2024年6月5日(水)  
 Bコース:2024年6月3日(月)  
 Cコース:2024年6月6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	りんご	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																																		
【ささかまの磯辺揚げ】																																				
ささかまぼこ(30g)	30	0	▲	▲	▲					▲										▲		▲													●	
ささかまぼこ(40g)	0	40	▲	▲	▲					▲										▲		▲													●	
青のり粉	0.2	0.3	▲	▲																															●	
薄力粉	7	8.75			▲	●																													●	
水	7	8.75																																		
米油	4	6																																		●
【青菜とわかめのごま和え】																																				
小松菜	15	18.8																																		
キャベツ	20	25																																		
カットわかめ(国産)	0.5	0.63																																		
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																		●
ごま(白・いり)	2	2.5																																		●
濃口醤油	2.5	3.13				●																				●										●
本みりん	1.5	1.88																																		●
三温糖	3	3.75																																		●
水	2	2.5																																		
【おくずかけ】																																				
生揚げ(カット・サイコロ型)	15	18.8																																		●
豚肩小間切れ	20	25																				●														
じゃがいも	20	25																																		
大根	8	10																																		
にんじん	5	6.25																																		
長ねぎ	5	6.25																																		
白玉麩	1	1.25				●																														●
清酒	2	2.5																																		●
本みりん	3	3.75																																		●
塩	0.3	0.38																																		●
濃口醤油	8	10				●																														●
じゃがいも澱粉	3	3.75																																		●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																		●
水	100.7	126																																		●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Bコース)

Aコース:2024年6月28日(金)

Bコース:2024年6月4日(火)

Cコース:2024年6月10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	りんご	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																																				
【あんかけえびしゅうまい】																																						
えびしゅうまい(18g)	36	0	●	▲		●					▲					▲		▲	▲	▲	●	▲		▲										●				
えびしゅうまい(26g)	0	52	●	▲		●					▲					▲		▲	▲	▲	●	▲		▲										●				
しょうが	0.2	0.25																																				
とりがらスープの素	1.5	1.9																			●															●		
中華スープの素	0.2	0.25																			●	●			●										●			
本みりん	0.5	0.6																																		●		
塩	0.25	0.31																																		●		
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																																		●		
水	3	4																																				
【きゅうりのサラダ】																																						
キャベツ	15	18.8																																				
もやし	20	25																																				
きゅうり	15	18.8																																				
ドレッシング(塩中華)	5	6.25																																			●	
【マーボーなす】																																						
豚ひき肉	25	31.3																				●																
なす	25	31.3																																				
にんじん	16	20																																				
玉ねぎ	25	31.3																																				
長ねぎ	12	15																																				
米油	0.8	1																																			●	
しょうが	0.5	0.63																																				
みそ(赤)	5.5	6.88																																			●	
濃口醤油	2.2	2.75				●																															●	
上白糖	1.2	1.5																																			●	
中華スープの素	0.5	0.63																																			●	
ごま油	0.5	0.63																																			●	
豆板醤	0.4	0.5																																			●	
オイスターソース	0.2	0.25																																			●	
じゃがいも澱粉	1.5	1.88																																			●	
水	15	18.8																																			●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Bコース)

Aコース:2024年6月10日(月)  
 Bコース:2024年6月5日(水)  
 Cコース:2024年6月7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						
【麦ごはん】																																						
麦ごはん	60	100				▲															▲	▲		▲										●				
【牛乳】																																						
飲用牛乳	206	206									●																											
【いかフライ】																																						
いかフライ(40g)	40	0	▲			●				▲	●													●														
いかフライ(50g)	0	50	▲			●				▲	●													●														
米油	4	5																																		●		
中濃ソース(ボトル)	5	5																																		●		
【かみかみ炒め】																																						
豚もも小間切れ	8	10																				●																
さつまあげ(冷凍)	8	10	▲	▲																																	●	
にんじん	12	15																																			●	
こんにゃく(突きこんにゃく)	8	10																																			●	
茎わかめ(塩蔵)	8	10	▲	▲																																	●	
むき枝豆(冷凍)	4	5																						●													●	
ごま油	0.6	0.75																																			●	
濃口醤油	2	2.5				●																		●													●	
三温糖	0.5	0.63																																			●	
本みりん	1	1.25																																			●	
和風だし	0.2	0.25																																			●	
水	4	5																																			●	
【根菜のみそ汁】																																						
にんじん	8	10																																				
大根	10	12.5																																				
じゃがいも	20	25																																				
ほうれんそう	6	7.5																																				
ごぼう(ささがき・冷凍)	5	6.25																																			●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																						●														●
油揚げ(スライス)	3	3.75																						●														●
みそ(けいわ)	8	10																						●														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																			●	
水	112	140																																			●	

●…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6月18日(火)  
 Bコース:2024年6月6日(木)  
 Cコース:2024年6月5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	りんご	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			
<b>【こどもパン】</b>																																			
こどもパン(50g)	50	0			▲	●				●														●					▲				●		
こどもパン(70g)	0	70			▲	●				●													●					▲				●			
<b>【牛乳】</b>																																			
飲用牛乳	206	206								●																									
<b>【チキンのトマトソースがけ】</b>																																			
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●														
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●														
塩	0.3	0.4																																	●
白こしょう	0.01	0.02																																	●
米油	0.4	0.5																																	●
トマト	10	12.5																																	●
オリーブオイル	0.5	0.6																																	●
にんにく	0.1	0.12																																	●
三温糖	0.2	0.25																																	●
塩	0.2	0.25																																	●
白こしょう	0.01	0.01																																	●
<b>【ブロッコリーのサラダ】</b>																																			
ブロッコリー(冷凍)	18	22.5																																	●
にんじん	10	12.5																																	●
キャベツ	18	22.5																																	●
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																																	●
<b>【ほたてのクリームスープ】</b>																																			
冷凍ほたて貝柱	40	50																																	●
玉ねぎ	25	31.3																																	●
にんじん	5	6.25																																	●
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																	●
調理用牛乳	30	37.5								●																									●
米油	0.6	0.75																																	●
塩	0.6	0.75																																	●
白こしょう	0.01	0.01																																	●
コンソメ	2.5	3.13																																	●
米粉	4	5																																	●
スキムミルク	2	2.5								●																									●
ミルクカルシウム	2	2.5								●																									●
水	65.7	82.1																																	●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

## 詳細献立表(Bコース)

Aコース:2024年6月27日(木)

Bコース:2024年6月7日(金)

Cコース:2024年6月14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																																				
【レバーとポテトの甘辛ごまがらめ】																																						
豚レバー下味澱粉付(1×1×2cm)	30	37.5				▲	●														▲	●		●													●	
冷凍カットポテト(ダイス)	35	43.8																																			●	
米油	6.5	8.13																																			●	
本みりん	0.6	0.75																																			●	
三温糖	4	5																																			●	
濃口醤油	3	3.75				●																			●												●	
ごま(白・すり)	1	1.25																																			●	
水	10	12.5																																			●	
【ひじきの煮物】																																						
芽ひじき	2	2.5																																				●
にんじん	10	12.5																																				●
こんにゃく(突きこんにゃく)	6	7.5																																			●	
さつまあげ(冷凍)	5	6.25	▲	▲																																	●	
鶏胸小間	10	12.5																																			●	
米油	0.8	1																																			●	
むぎ枝豆(冷凍)	3	3.75																																			●	
三温糖	1.7	2.13																																			●	
清酒	0.8	1																																			●	
濃口醤油	1.7	2.13				●																															●	
水	9.5	11.9																																			●	
【具汁】																																						
刻み大豆	8	10																																			●	
生豆	8	10																																			●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																																			●	
油揚げ(スライス)	4	5																																			●	
にんじん	10	12.5																																			●	
長ねぎ	8	10																																			●	
かぼちゃ(カット)	8	10																																			●	
みそ(白)	3	3.75																																			●	
みそ(けいわ)	5.5	6.88																																			●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																																	●	
水	101	126																																			●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)



## 詳細献立表(Bコース)

Aコース:2024年6月14日(金)

Bコース:2024年6月11日(火)

Cコース:2024年6月21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	りんご	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																																				
【あじのごま竜田】																																						
あじフィレごま竜田(40g)	40	0	▲		▲	●				▲			▲	▲											●													
あじフィレごま竜田(50g)	0	50	▲		▲	●				▲			▲	▲											●													
米油	4	5																																			●	
【マーミナチャンプルー】																																						
豚肩小間切れ	12	15																																				
にんじん	10	12.5																																				
もやし	20	25																																				
生揚げ(カット)	20	25																																				●
にら	2	2.5																																				
米油	0.8	1																																			●	
濃口醤油	2	2.5				●																															●	
塩	0.2	0.25																																			●	
和風だし	0.2	0.25																																			●	
鯉節(碎片)	0.5	0.63																																			●	
【もずくスープ】																																						
鶏胸小間	5	6.25																																				
長ねぎ	8	10																																				
にんじん	10	12.5																																				
干椎茸	0.2	0.25																																				●
冷凍もずく	10	12.5	▲	▲																																	●	
えのきたけ(カット)	8	10																																			●	
かまぼこ(チルド・千切り)	5	6.25				▲																															●	
薄口醤油	2.5	3.13				●																															●	
塩	0.16	0.2																																			●	
白こしょう	0.02	0.03																																			●	
中華スープの素	2	2.5																																			●	
ごま油	0.8	1																																			●	
水	121.5	152																																				
【レモンゼリー】																																						
レモンゼリー	60	60			▲	▲																																●

●…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6月3日(月)  
 Bコース:2024年6月12日(水)  
 Cコース:2024年6月24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																																		
【かれいの南蛮漬け】																																				
かれい澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲				▲		▲	▲											▲				▲	▲				●			
かれい澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲				▲		▲	▲											▲			▲	▲					●			
米油	4	5																																	●	
玉ねぎ	3	3.75																																	●	
米油	0.4	0.5																																	●	
濃口醤油	1.5	1.9				●																		●											●	
本みりん	0.5	0.6																																	●	
三温糖	1.3	1.6																																	●	
酢	0.6	0.75																																	●	
水	6	7.5																																		
【切干大根のナムル】																																				
小松菜	15	18.8																																		
切干大根	4	5																																		●
にんじん	10	12.5																																		
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●																		●				●								●
【坦々春雨スープ】																																				
豚ひき肉	12	15																																		
緑豆春雨	4	5																																		●
にんじん	10	12.5																																		
もやし	15	18.8																																		
長ねぎ	8	10																																		
しょうが	0.2	0.25																																		
にんにく	0.2	0.25																																		
みそ(赤)	4	5																																		●
中華スープの素	1	1.25																																		●
濃口醤油	3.5	4.38				●																		●				●								●
豆板醤	0.15	0.19																						●												●
ごま油	0.8	1																																		●
上白糖	0.8	1																																		●
練りごま	1	1.25																																	●	
塩	0.2	0.25																																		●
水	146	183																																		●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)



### 詳細献立表(Bコース)

Aコース:2024年6月25日(火)

Bコース:2024年6月13日(木)

Cコース:2024年6月26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					
<b>【メロンパン(乳不使用)】</b>																																					
メロンパン(乳不使用)(30g)	30	0			▲	●																			●							▲			●		
メロンパン(乳不使用)(50g)	0	50			▲	●																		●											●		
<b>【牛乳】</b>																																					
飲用牛乳	206	206																		●																	
<b>【米粉のフライドチキン】</b>																																					
鶏胸切り身(40g)	40	0																				●														●	
鶏胸切り身(50g)	0	50																				●														●	
ノンエッグマヨネーズ	4	5																								●										●	
塩	0.1	0.13																																		●	
上白糖	0.5	0.6																																		●	
じゃがいも澱粉	3	3.75																																		●	
米粉	4.5	5.6																																		●	
オールスパイス(粉末)	0.2	0.3																																●		●	
米油	5	6																																		●	
<b>【スパゲティポロネーゼ】</b>																																					
ハーフスパゲティ	16	20				●																															●
豚ひき肉	15	18.8																				●															
玉ねぎ	20	25																																			
にんにく	0.2	0.25																																			
ピーマン	3	3.75																																			
トマトケチャップ	12	15																																			
コンソメ	0.25	0.31																																			
トマトピューレ	3	3.75																																			
ウスターソース	1	1.25																																			
デミグラスソース	3	3.75	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲						▲		▲	▲	▲	●	▲	▲			▲				▲	▲	▲					
上白糖	0.2	0.25																																			
塩	0.1	0.13																																			
白こしょう	0.02	0.03																																			
米油	0.5	0.63																																			
<b>【まめまめコンソメスープ】</b>																																					
キャベツ	20	25																																			
にんじん	12	15																																			
玉ねぎ	18	22.5																																			
ゆで大豆(冷凍)	8	10																								●										●	
ホールコーン(冷凍)	8	10																																			
米油	0.8	1																																			
塩	0.5	0.63																																			
白こしょう	0.02	0.03																																			
コンソメ	3	3.75																																			
水	120.4	151																																			

●…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6月7日(金)

Bコース:2024年6月14日(金)

Cコース:2024年6月25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																			●												
【ハンバーグ照り焼きソースがけ】																																	
ハンバーグ(50g)	50	0																			●	●		●								●	
ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●		●								●	
本みりん	2.8	3.5																														●	
上白糖	1.7	2.1																														●	
濃口醤油	2.8	3.5																														●	
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																														●	
水	5	6																														●	
【親豆子豆和え】																																	
むぎ枝豆(冷凍)	3	3.75																														●	
ゆで大豆(冷凍)	3	3.75																														●	
キャベツ	25	31.3																															
にんじん	10	12.5																															
ドレッシング(サウザンアイランド)	5	6.25																														●	
【玉ねぎのみそ汁】																																	
カットわかめ(外国産)	0.5	0.63																														●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																														●	
油揚げ(スライス)	3	3.75																														●	
じゃがいも	25	31.3																															
玉ねぎ	15	18.8																															
長ねぎ	8	10																															
みそ(白)	2	2.5																														●	
みそ(けいわ)	6	7.5																														●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●	
水	128.5	161																														●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

# 詳細献立表(Bコース)

Aコース:2024年6月19日(水)

Bコース:2024年6月17日(月)

Cコース:2024年6月20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	りんご	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
<b>【地粉うどん】</b>																																
地粉うどん(70g)	70	0			▲	●	▲																									●
地粉うどん(100g)	0	100			▲	●	▲																									●
<b>【牛乳】</b>																																
飲用牛乳	206	206							●																							
<b>【みそポテト】</b>																																
冷凍乱切りじゃがいも	60	75																												●		
じゃがいも澱粉	5	6.25																														●
米油	7	8.75																														●
みそ(赤)	4	5																						●								●
上白糖	3.2	4																														●
本みりん	1	1.25																														●
清酒	1	1.25																														●
水	4	5																														
<b>【小松菜の和え物】</b>																																
小松菜	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
もやし	25	31.3																														
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
清酒	1.2	1.5																														
だしパック(鯉・鯖)	0.2	0.25																														●
水	1	1.25																														●
<b>【なす南蛮うどん】</b>																																
豚もも小間切れ	20	25																													●	
なす	18	22.5																														
玉ねぎ	12	15																														
にんじん	10	12.5																														
しょうが	0.3	0.38																														
油揚げ(スライス)	5	6.25																								●						●
長ねぎ	8	10																														
本みりん	1	1.25																														●
清酒	1.5	1.88																														●
濃口醤油	13	16.3				●																				●						●
塩	0.05	0.06																														●
だしパック(鯉・鯖)	2	2.5																														●
水	147.1	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6月17日(月)  
 Bコース:2024年6月18日(火)  
 Cコース:2024年6月4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	カシューナッツ	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							●																										
【メンチカツ】																																			
メンチカツ(40g)	40	0			▲	●			▲													●											●		
メンチカツ(60g)	0	60			▲	●			▲													●											●		
米油	4	6																																●	
中濃ソース(ボトル)	5	5																																●	
【八宝菜】																																			
豚肩小間切れ	18	22.5																				●													
にんじん	12	15																																	
キャベツ	18	22.5																																	
玉ねぎ	20	25																																	
たけのこ(水煮)	8	10																																●	
千切りきくらげ	0.3	0.38																																●	
しょうが	0.2	0.25																																	
濃口醤油	1	1.25				●																												●	
塩	0.2	0.25																																	●
白こしょう	0.02	0.03																																	●
中華スープの素	0.6	0.75																			●	●												●	
じゃがいも澱粉	0.8	1																																	●
米油	0.6	0.75																																	●
水	5	6.25																																	
【発酵食品のチゲ風みそ汁】																																			
白菜キムチ	6	7.5				●																●													●
じゃがいも	30	37.5																																	
長ねぎ	8	10																																	
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																																	●
油揚げ(スライス)	3	3.75																																	●
みそ(けいわ)	8	10																																	●
だしパック(鰹・鯖)	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(Bコース)

Aコース:2024年6月24日(月)

Bコース:2024年6月19日(水)

Cコース:2024年6月28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	りんご	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																																				
【さばのカレー焼き】																																						
さば切身カレー風味漬け(40g)	40	0	▲		▲	●																		●											●			
さば切身カレー風味漬け(50g)	0	50	▲		▲	●																		●											●			
【じゃがいもの煮物】																																						
豚もも小間切れ	15	18.8																																				
じゃがいも	30	37.5																																				
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																																			●	
玉ねぎ	15	18.8																																				
にんじん	10	12.5																																				
白滝(カット)	10	12.5																																			●	
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																																			●	
しょうが	0.2	0.25																																				
三温糖	2.5	3.13																																				●
清酒	0.5	0.63																																			●	
濃口醤油	3.4	4.25				●																		●													●	
米油	0.8	1																																			●	
水	18	22.5																																				
【まるごと煮干しのみそ汁】																																						
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●													●
小松菜	8	10																																				
大根	15	18.8																																				
長ねぎ	8	10																																				
油揚げ(スライス)	4	5																																				●
みそ(白)	2	2.5																																			●	
みそ(けいわ)	6	7.5																																			●	
煮干粉	1	1.25																																			●	
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(Bコース)

Aコース:2024年6月11日(火)  
Bコース:2024年6月20日(木)  
Cコース:2024年6月19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	りんご	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						
【食パン】																																						
食パン(50g)	50	0			▲	●																			●							▲				●		
食パン(70g)	0	70			▲	●																			●							▲				●		
【牛乳】																																						
飲用牛乳	206	206																																				
【さけのバジルチーズ焼き】																																						
さけ切身バジルソース漬(30g)	30	30	▲		▲	▲																															●	
ミックスチーズ	8	8																																			●	
【大根サラダ】																																						
大根	25	31.3																																				
にんじん	12	15																																				
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																			●	
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25																																			●	
【ラビオリスープ】																																						
ラビオリ	18	22.5				●																															●	
にんじん	10	12.5																																				
キャベツ	15	18.8																																				
玉ねぎ	15	18.8																																				
オリーブオイル	0.8	1																																			●	
トマトピューレ	10	12.5																																			●	
トマトケチャップ	3	3.75																																			●	
コンソメ	2.5	3.13																																			●	
白こしょう	0.01	0.01																																			●	
塩	0.5	0.63																																			●	
水	101.19	126																																				
【いちごジャム】																																						
いちごジャム(20g)	20	20																																			●	

●…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6月6日(木)  
 Bコース: 2024年6月21日(金)  
 Cコース: 2024年6月3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																																					
【いわしのおかか煮】																																							
いわしおかか煮(40g)	40	0				●																			●												●		
いわしおかか煮(50g)	0	50				●																			●												●		
【キャベツとぶた肉のみそ炒め】																																							
豚もも小間切れ	20	25																																				●	
しょうが	0.2	0.25																																				●	
にんにく	0.2	0.25																																				●	
キャベツ	25	31.3																																				●	
にら	3	3.75																																				●	
にんじん	12	15																																				●	
上白糖	0.8	1																																				●	
米油	1	1.25																																				●	
みそ(赤)	1.8	2.25																								●												●	
濃口醤油	0.5	0.63				●																				●												●	
清酒	1	1.25																																				●	
中華スープの素	1	1.25																																				●	
じゃがいも澱粉	0.5	0.63																																				●	
水	2	2.5																																				●	
【だまこ汁】																																							
だまこもち	30	37.5																																				●	
鶏胸小間	15	18.8																																				●	
にんじん	8	10																																				●	
大根	10	12.5																																				●	
しめじ(カット)	4	5																																				●	
長ねぎ	8	10																																				●	
油揚げ(スライス)	3	3.75																																				●	
濃口醤油	5	6.25				●																				●												●	
塩	0.1	0.12																																				●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																				●	
水	97	121																																				●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Bコース)

Aコース:2024年6月26日(水)  
 Bコース:2024年6月24日(月)  
 Cコース:2024年6月27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	りんご	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								●																											
【揚げぎょうざ】																																					
ぎょうざ(17g)	34	0	▲	▲	▲	●			▲												●		●					▲			●						
ぎょうざ(30g)	0	60	▲	▲	▲	●			▲												●		●					▲			●						
米油	4	6																																		●	
【春雨サラダ】																																					
緑豆春雨	4	5																																		●	
もやし	18	22.5																																			
キャベツ	10	12.5																																			
にんじん	8	10																																			
ドレッシング(中華)	5	6.25				●																														●	
【とんこつラーメン】																																					
豚肩小間切れ	20	25																				●															
にんにく	0.3	0.38																																			
しょうが	0.3	0.38																																			
米油	1	1.25																																		●	
清酒	2	2.5																																		●	
なると(冷凍)	10	12.5		▲	▲	▲																														●	
にんじん	10	12.5																																			
チンゲン菜	10	12.5																																			
長ねぎ	10	12.5																																			
豚骨ラーメンスープ	12	15				●																●		●											●		
とりがらスープの素	3	3.75																																		●	
みそ(白)	1.2	1.5																																		●	
塩	0.2	0.25																																		●	
白こしょう	0.02	0.03																																		●	
水	146.6	183																																		●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)



### 詳細献立表(Bコース)

Aコース:2024年6月13日(木)  
 Bコース:2024年6月25日(火)  
 Cコース:2024年6月11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	りんご	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																																		
【わらじカツ】																																				
とんかつ(40g)	40	0	▲		▲	●				▲												●		●										●		
とんかつ(50g)	0	50	▲		▲	●				▲												●		●										●		
米油	4	5																																	●	
三温糖	2	2.5																																	●	
濃口醤油	3	3.75				●																		●											●	
本みりん	2.4	3																																	●	
水	3.5	4.4																																		
【キャベツの和え物】																																				
キャベツ	20	25																																		
もやし	18	22.5																																		
にんじん	10	12.5																																		
ドレッシング(和風)	5	6.25																																		●
【煮ぼうとう】																																				
冷凍ぼうとう	30	37.5			▲	●																														
鶏胸小間	10	12.5																																		●
にんじん	5	6.25																																		
大根	15	18.8																																		
ごぼう(ささがき・冷凍)	6	7.5																																		●
長ねぎ	10	12.5																																		
油揚げ(スライス)	4	5																																		●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																		●
濃口醤油	5	6.25				●																			●											●
本みりん	1	1.25																																		●
塩	0.3	0.38																																		●
水	100.7	126																																		●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

# 詳細献立表(Bコース)

Aコース: 2024年6月21日(金)  
 Bコース: 2024年6月26日(水)  
 Cコース: 2024年6月17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	りんご	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								●																										
【ミートボール】																																				
ミートボール(20g)	40	40	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲			▲	▲		▲	▲	▲	▲	●	●	▲		▲			▲	▲	▲	▲	●				●	
中濃ソース	1.5	1.5																																		●
トマトケチャップ	3	3																																	●	
三温糖	0.6	0.6																																	●	
水	1	1																																	●	
【フルーツポンチ】																																				
ダイスゼリー(さくらんぼ)	15	18.8												▲	▲	▲	▲	▲				▲		▲				▲	▲					●		
パイナップル(レトルト)	10	12.5																																	●	
みかん(レトルト)	10	12.5																▲																	●	
ダイスゼリー(シャインマスカット)	20	25																																	●	
ダイスゼリー(白桃)	20	25																●																	●	
【トマトチキンカレー】																																				
鶏胸小間	15	18.8																				●														
じゃがいも	35	43.8																																		
玉ねぎ	30	37.5																																		
にんじん	10	12.5																																		
にんにく	0.3	0.38																																		
米油	0.5	0.63																																		●
中濃ソース	1.5	1.88																																		●
トマトケチャップ	4	5																																		●
トマトダイスカット	20	25																																		●
カレーフレーク(甘口)	13	16.3				●											●																		●	
カレーフレーク(Fe)	6	7.5				●																														●
スキムミルク	1	1.25								●																										●
ミルクカルシウム	1.2	1.5								●																										●
コンソメ	0.8	1																																		●
カレー粉	0.15	0.19																																		●
水	73.3	91.6																																		●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

## 詳細献立表(Bコース)

Aコース:2024年6月4日(火)  
Bコース:2024年6月27日(木)  
Cコース:2024年6月12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				
【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																																	●	
【フランクフルトマスタードソースがけ】																																				
フランクフルト(30g)	30	0				▲														▲	▲	●		▲											●	
フランクフルト(40g)	0	40				▲														▲	▲	●		▲											●	
玉ねぎ	3	4																																		
粒入りマスタード	2.5	3.1				●												●				●		●									●			
濃口醤油	0.5	0.6				●																		●											●	
上白糖	0.3	0.38																																		●
酢	0.5	0.6																																	●	
塩	0.05	0.06																																	●	
オリーブオイル	0.5	0.6																																		●
水	2.4	3																																		
【ズッキーニのソテー】																																				
豚もも小間切れ	15	18.8																				●														
にんじん	12	15																																		
ズッキーニ	18	22.5																																		
ホールコーン(冷凍)	15	18.8																																	●	
米油	0.8	1																																		●
塩	0.2	0.25																																		●
濃口醤油	1.2	1.5				●																		●												●
白こしょう	0.01	0.01																																		●
コンソメ	0.5	0.63																																		●
【アルファベットスープ】																																				
鶏胸小間	10	12.5																				●														
じゃがいも	20	25																																		
玉ねぎ	12	15																																		
キャベツ	10	12.5																																		
にんじん	8	10																																		
米油	0.8	1																																		●
マカロニ(アルファベット)	4	5				●																														●
塩	0.6	0.75																																		●
白こしょう	0.02	0.03																																		●
白ワイン	2	2.5																																		●
コンソメ	2.8	3.5																																		●
水	113.8	142																																		
【中>ヨーグルト】																																				
ヨーグルト(70g・ヤクルト)	0	70								●													●													●

●…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6月20日(木)  
 Bコース: 2024年6月28日(金)  
 Cコース: 2024年6月18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	りんご	バナナ	もも	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							●																							
【魚のから揚げ】																																
ホキ竜田(30g)	30	0	▲			●			▲		▲		▲		▲								●			▲		▲	●			
ホキ竜田(40g)	0	40	▲			●			▲		▲		▲		▲								●			▲		▲	●			
米油	3	4																													●	
【そばろごはんの具】																																
鶏むねひき肉	35	43.8																					●									
しょうが	0.2	0.25																														
にんじん	15	18.8																														
玉ねぎ	15	18.8																														
むぎ枝豆(冷凍)	6	7.5																														●
濃口醤油	3	3.75				●																	●									●
本みりん	1.5	1.88																														
三温糖	1	1.25																														
米油	0.8	1																														●
水	5	6.25																														
【かみなり汁】																																
カット押し豆腐	25	31.3																						●								●
こんにゃく(短冊切り)	10	12.5																														●
にんじん	10	12.5																														
大根	10	12.5																														
小松菜(冷凍)	6	7.5																														●
長ねぎ	8	10																														
塩	0.1	0.13																														
薄口醤油	5	6.25				●																	●									●
煮干粉	0.5	0.63																													●	
和風だし	0.3	0.38																														●
ごま油	0.8	1																														●
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)