

詳細献立表(Bコース)

Aコース: 2024年7月3日(水)
Bコース: 2024年7月1日(月)
Cコース: 2024年7月4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							●																								
【ちくわのお茶揚げ】																																	
焼ちくわ(1/4カット・冷凍)	25	50	▲	▲	▲	●		▲															●								●		
粉末茶	0.15	0.3																													●		
薄力粉	7	14			▲	●																									●		
塩	0.1	0.2																														●	
水	7	14																														●	
米油	3	5																														●	
【もやしのごま和え】																																	
小松菜	17	21.3																															
もやし	23	28.8																															
にんじん	10	12.5																															
濃口醤油	2.5	3.13				●																	●									●	
練りごま	2	2.5																														●	
ごま(白・すり)	1	1.25																														●	
三温糖	1	1.25																															●
本みりん	1.4	1.75																															●
水	3	3.75																															
【きつねうどん】																																	
豚肩小間切れ	15	18.8																				●											
にんじん	10	12.5																															
味付油揚げ	12	15				●																		●									●
玉ねぎ	15	18.8																															
長ねぎ	9	11.3																															
濃口醤油	12	15				●																	●										●
塩	0.1	0.13																															●
上白糖	2.5	3.13																															●
本みりん	0.5	0.63																															●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5											●																				●
水	151.9	190																															

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Bコース)

Aコース:2024年7月12日(金)

Bコース:2024年7月2日(火)

Cコース:2024年7月9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																																				
【とり肉の黒酢あんかけ】																																						
鶏胸肉下味澱粉付き(50g)	50	0	▲		▲	●															●																●	
鶏胸肉下味澱粉付き(60g)	0	60	▲		▲	●															●																●	
米油	5	6																																			●	
玉ねぎ	8	10																																			●	
米油	0.7	0.88																																			●	
塩	0.5	0.63																																			●	
三温糖	2	2.5																																			●	
黒酢	1.5	1.88																																			●	
酢	0.2	0.25																																			●	
本みりん	1	1.25																																			●	
濃口醤油	0.25	0.31				●																			●												●	
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																																			●	
水	4	5																																				
【小松菜のおかか和え】																																						
小松菜	15	18.8																																				
もやし	20	25																																				
キャベツ	15	18.8																																				
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●													●
清酒	1	1.25																																			●	
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25																																			●	
鰹節(碎片)	0.4	0.5																																			●	
水	2	2.5																																				
【キムチのピリ辛みそ汁】																																						
えのきたけ(カット)	8	10																																				●
にんじん	10	12.5																																				●
大根	10	12.5																																				●
じゃがいも	22	27.5																																				●
生揚げ(カット・サイコロ型)	10	12.5																																				●
白菜キムチ	10	12.5				●																															●	
みそ(けいわ)	9	11.3																																			●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																			●	
ごま油	0.3	0.38																																			●	
水	108.7	136																																				●

●…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7月4日(木)
 Bコース:2024年7月3日(水)
 Cコース:2024年7月5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	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								●																									
【星型ハンバーグおろしソースがけ】																																			
星型ハンバーグ(40g)	40	0																		●	●			●								●			
星型ハンバーグ(60g)	0	60																		●	●			●								●			
大根	10	12.5																																	
濃口醤油	1.1	1.38				●																		●										●	
本みりん	1	1.25																																●	
三温糖	0.3	0.38																																●	
水	1.3	1.63																																	
【キャベツと生揚げのみそ炒め】																																			
生揚げ(カット・サイコロ型)	15	18.8																						●										●	
しょうが	0.2	0.25																																	
にんにく	0.2	0.25																																	
キャベツ	25	31.3																																	
もやし	10	12.5																																	
にんじん	10	12.5																																	
三温糖	1.5	1.88																																	●
米油	1	1.25																																	●
みそ(赤)	1.5	1.88																						●											●
濃口醤油	0.66	0.83				●																		●											●
清酒	1.2	1.5																																	●
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																																	
【天の川のすまし汁】																																			
鶏胸小間	8	10																			●														
にんじん	8	10																																	
長ねぎ	8	10																																	
ちらしかまぼこ(星)	5	6.25				▲																		▲											●
そうめん(温麺)	8	10				●	▲																	●											●
薄口醤油	5	6.25				●																		●											●
塩	0.3	0.38																																	●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																		●															●
水	145.7	182																																	
【七夕ゼリー】																																			
七夕ゼリー	40	40																							●										●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Bコース)

Aコース:2024年7月16日(火)
 Bコース:2024年7月4日(木)
 Cコース:2024年7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							●																									
【白身魚のプロバンス風】																																		
ホキフライ(40g)	40	0				●																		●								●		
ホキフライ(50g)	0	50				●																	●									●		
米油	4	5																															●	
にんにく	0.3	0.38																															●	
炒め玉ねぎ(冷凍)	5	6.25																															●	
トマトダイスカット	6	7.5																															●	
コンソメ	0.4	0.5																															●	
白ワイン	0.5	0.63																															●	
塩	0.1	0.13																															●	
白こしょう	0.01	0.01																															●	
オリーブオイル	0.8	1																															●	
水	5	6.25																															●	
【リヨネーズポテト】																																		
じゃがいも	30	37.5																																
冷凍カットポテト(ダイス)	15	18.8																															●	
玉ねぎ	15	18.8																																
ショルダンベニコン	6	7.5				▲														▲	▲	●		▲								●		
米油	0.8	1																															●	
塩	0.1	0.13																															●	
白こしょう	0.01	0.01																															●	
薄口醤油	0.6	0.75				●																		●									●	
コンソメ	0.3	0.38																															●	
調理用バター	2	2.5							●																								●	
【ピストゥーソープ】																																		
鶏胸小間	10	12.5																				●												
大根	10	12.5																																
にんじん	10	12.5																																
キャベツ	15	18.8																																
マカロニ(ツイスト)	6	7.5				●																											●	
バジル(乾燥)	0.08	0.1																															●	
オリーブオイル	0.8	1																															●	
塩	0.6	0.75																															●	
白こしょう	0.01	0.01																															●	
白ワイン	2	2.5																															●	
コンソメ	2	2.5																															●	
水	133.51	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(Bコース)

Aコース:2024年7月1日(月)
 Bコース:2024年7月5日(金)
 Cコース:2024年7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						
【ごはん】																																						
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲											●		
【牛乳】																																						
飲用牛乳	206	206																																				
【豆腐ナゲット】																																						
豆腐ナゲット(20g)	40	40			▲	●																●														●		
【わかめのサラダ】																																						
カットわかめ(外国産)	0.7	0.88																																			●	
きゅうり	20	25																																			●	
キャベツ	12	15																																			●	
にんじん	6	7.5																																			●	
濃口醤油	2.4	3				●																			●												●	
酢	2	2.5																																		●		
上白糖	1	1.25																																			●	
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25																																			●	
水	2	2.5																																				
【夏野菜カレー】																																						
豚もも小間切れ	20	25																																				●
にんにく	0.3	0.38																																			●	
米油	1	1.25																																			●	
かぼちゃ(カット)	22	27.5																																			●	
玉ねぎ	18	22.5																																			●	
なす	10	12.5																																			●	
ピーマン	8	10																																			●	
中濃ソース	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)	14	17.5				●																															●	
カレーフレーク(Fe)	5	6.25				●																															●	
カレー粉	0.05	0.06																																			●	
スキムミルク	2	2.5																																			●	
ミルクカルシウム	1.5	1.88																																			●	
ガラムマサラ	0.05	0.06																																			●	
水	96.6	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7月17日(水)
 Bコース:2024年7月8日(月)
 Cコース:2024年7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																						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	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					
【ソフトめん】																																					
ソフトめん(70g)	70	0			▲	●	▲																													●	
ソフトめん(100g)	0	100			▲	●	▲																													●	
【牛乳】																																					
飲用牛乳	206	206							●																												
【たこ焼き】																																					
たこ焼き(35g)	35	35				●																	●											●			
【こんにゃくサラダ】																																					
こんにゃく(サラダこんにゃく)	12	15																																			●
にんじん	10	12.5																																			●
ブロッコリー(冷凍)	15	18.8																																			●
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																																			●
【ミートソース】																																					
豚ひき肉	20	25																				●															
にんにく	0.25	0.31																																			
玉ねぎ	20	25																																			
米油	0.8	1																																			●
炒め玉ねぎ(冷凍)	15	18.8																																			●
にんじん	10	12.5																																			●
ハヤシブレイク	13	16.3				●																▲	▲		●												●
デミグラスソース	2.7	3.38	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲						▲				▲	▲	▲	▲		▲			▲	▲	▲						●	
トマトダイスカット	15	18.8																																			●
トマトピューレ	6.5	8.13																																			●
中濃ソース	3.8	4.75																																			●
赤ワイン	1	1.25																																			●
上白糖	1	1.25																																			●
コンソメ	0.8	1																																			●
薄口醤油	0.3	0.38				●																		●													●
塩	0.2	0.25																																			●
白こしょう	0.02	0.03																																			●
水	99.63	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)

詳細献立表(Bコース)

Aコース:2024年7月11日(木)
Bコース:2024年7月9日(火)
Cコース:2024年7月2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																																			
【ブルコギ】																																					
豚肩小間切れ	48	60																				●															
米油	1	1.25																																		●	
にんにく	0.5	0.63																																			
しょうが	0.5	0.63																																			
玉ねぎ	23	28.8																																			
しめじ(カット)	10	12.5																																			
塩	0.2	0.25																																			
白こしょう	0.02	0.03																																			
みそ(けいわ)	0.3	0.38																							●												
濃口醤油	3	3.75				●																			●												
三温糖	1.5	1.88																																			
【チンゲン菜の華風和え】																																					
チンゲン菜	15	18.8																																			
きゅうり	15	18.8																																			
もやし	15	18.8																																			
ドレッシング(中華)	5	6.25				●																															
【冬瓜の中華スープ】																																					
鶏胸小間	10	12.5																																			
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																																			
にんじん	8	10																																			
とうがん	15	18.8																																			
長ねぎ	7	8.75																																			
中華スープの素	0.5	0.63																																			
とりがらスープの素	4	5																																			
塩	0.3	0.38																																			
濃口醤油	3	3.75				●																															
ごま油	0.6	0.75																																			
白こしょう	0.01	0.01																																			
水	121.59	152																																			
【ぶどうゼリー】																																					
ぶどうゼリー	40	40																																			

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Bコース)

Aコース:2024年7月18日(木)
 Bコース:2024年7月10日(水)
 Cコース:2024年7月8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							●																									
【モウカの塩竜田揚げ】																																		
モウカ塩竜田揚げ(40g)	40	0	▲		▲					▲		▲	▲										▲					▲		●				
モウカ塩竜田揚げ(50g)	0	50	▲		▲					▲		▲	▲										▲				▲		●					
米油	4	5																															●	
【ひじきの五色炒め】																																		
鶏胸小間	8	10																			●												●	
芽ひじき	0.8	1																															●	
もやし	20	25																																
にんじん	8	10																																
緑豆春雨	3.5	4.38																															●	
むき枝豆(冷凍)	4	5																						●									●	
米油	0.8	1																															●	
白こしょう	0.01	0.01																																●
清酒	0.6	0.75																																●
濃口醤油	1	1.25			●																			●										●
中華スープの素	0.8	1																			●	●		●				●					●	
塩	0.15	0.19																																●
水	5	6.25																																●
【ワンタンスープ】																																		
豚ひき肉	10	12.5																				●												●
米油	0.5	0.63																																●
ワンタンの皮	8	10			●																													●
にんじん	8	10																																
チンゲン菜	15	18.8																																
長ねぎ	8	10																																
なると(冷凍)	5	6.25	▲	▲	▲																													●
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	125.77	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(Bコース)

Aコース:2024年7月9日(火)
 Bコース:2024年7月11日(木)
 Cコース:2024年7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
【黒パン】																																
黒パン(50g)	50	0			▲	●			●																●					▲		●
黒パン(70g)	0	70			▲	●			●															●					▲		●	
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【赤魚のバジルソース焼き】																																
赤魚バジルソース漬(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲																						●	
赤魚バジルソース漬(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲																					●		
【ラタトゥイユ】																																
なす	12	15																														
玉ねぎ	13	16.3																														
ピーマン	8	10																														
かぼちゃ(カット)	15	18.8																														
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲													▲	▲	●			▲							●	
にんにく	0.2	0.25																														
オリーブオイル	1	1.25																														
トマトダイスカット	15	18.8																														●
トマトピューレ	3	3.75																														●
トマトケチャップ	3	3.75																														●
コンソメ	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
塩	0.15	0.19																														●
三温糖	0.5	0.63																														●
【えびボール入り春雨スープ】																																
鶏胸小間	8	10																			●											●
米油	0.5	0.63																														●
えびボール	15	18.8	●	▲	▲	●			▲			▲											▲		●				▲		●	
緑豆春雨	5	6.25																														●
たけのこ(千切り)	6	7.5																														●
小松菜(冷凍)	8	10																														●
濃口醤油	1.5	1.88				●																		●								●
塩	0.25	0.31																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	2.5	3.13																														●
水	143.24	179																														●

●…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7月5日(金)
 Bコース:2024年7月12日(金)
 Cコース:2024年7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																								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								●																										
【とり肉のから揚げカレー風味】																																				
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																																	●	
カレー粉	0.15	0.19																																	●	
じゃがいも澱粉	10	12.5																																	●	
米油	6	7																																	●	
【ゴーヤイリチー】																																				
豚肩小間切れ	20	25																			●															
しょうが	0.2	0.25																																		
にんにく	0.2	0.25																																		
ゴーヤ	8	10																																		
にんじん	10	12.5																																		
もやし	15	18.8																																		
三温糖	0.3	0.38																																		●
米油	1	1.25																																	●	
濃口醤油	0.7	0.88				●																			●										●	
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																																		
【豆腐とわかめのお吸い物】																																				
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●											●	
カットわかめ(外国産)	0.2	0.25																																	●	
長ねぎ	8	10																																		
玉ねぎ	8	10																																		
にんじん	8	10																																		
かまぼこ(チルド・干切り)	8	10				▲																		▲											●	
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	123.6	155																																		●

●…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7月8日(月)
Bコース:2024年7月17日(水)
Cコース:2024年7月1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								●																										
【ぶた肉のねぎ塩だれがけ】																																				
豚もも肉竜田揚げ(40g)	40	0	▲		▲	●		▲	▲		▲		▲	▲					▲	▲	▲	●	▲		●		▲		▲	▲	●		●			
豚もも肉竜田揚げ(50g)	0	50	▲		▲	●		▲	▲		▲		▲	▲					▲	▲	▲	●	▲		●		▲		▲	▲	●		●			
米油	4	5																																●		
中華スープの素	0.4	0.5																				●	●		●									●		
にんにく	0.2	0.25																																●		
ごま油	0.6	0.75																																●		
長ねぎ	3	3.75																																	●	
塩	0.15	0.19																																	●	
レモン果汁	0.12	0.15																																	●	
水	7	8.75																																	●	
【じゃがいもの土佐煮】																																				
じゃがいも	30	37.5																																		
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																																	●	
玉ねぎ	10	12.5																																		
にんじん	8	10																																		
白滝(カット)	5	6.25																																	●	
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																																	●	
三温糖	2.5	3.13																																	●	
清酒	0.5	0.63																																	●	
濃口醤油	3.4	4.25				●																													●	
鯉節(碎片)	1	1.25																																	●	
水	18	22.5																																	●	
【つみれのみそ汁】																																				
いわしつみれ	15	18.8	▲	▲	▲	▲				▲																								●		
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●										●	
油揚げ(スライス)	5	6.25																							●										●	
長ねぎ	8	10																																		
大根	8	10																																		
しょうが	0.15	0.19																																		
みそ(けいわ)	9	11.3																								●										●
煮干シパック	2	2.5	▲	▲																															●	
水	122.85	154																																		

●…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7月2日(火)
 Bコース:2024年7月18日(木)
 Cコース:2024年7月3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							●																									
【とり肉のバーベキューソースがけ】																						●												
鶏胸切り身(50g)	50	0																				●												
鶏胸切り身(60g)	0	60																				●												
塩	0.3	0.38																																
清酒	1	1.25																																
にんにく	0.3	0.38																																
オリーブオイル	0.8	1																																
トマトケチャップ	7	8.75																																
中濃ソース	2	2.5																																
ウスターソース	1.2	1.5																																
三温糖	1.5	1.88																																
濃口醤油	0.2	0.25				●																		●										
水	3	3.8																																
【ブロッコリーのソテー】																																		
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲														▲	▲	●		▲										
米油	0.8	1																																
にんじん	15	18.8																																
ブロッコリー(冷凍)	20	25																																
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																																
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																																
【スコッチブロス】																																		
玉ねぎ	12	15																																
キャベツ	15	18.8																																
にんじん	8	10																																
冷凍カットポテト(ダイス)	17	21.3																																
押麦	5	6.25																																
コンソメ	3	3.75																																
白ワイン	1	1.25																																
塩	0.4	0.5																																
白こしょう	0.02	0.03																																
水	128.58	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7月19日(金)
 Bコース:2024年7月19日(金)
 Cコース:2024年7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																																		
【油揚げの肉づめ和風あんかけ】																																				
根菜肉詰め信田(50g)	50	50			▲	●															●	●					▲				●					
玉ねぎ	4	4																																		
えのきたけ(カット)	5	5																																	●	
濃口醤油	1	1				●																			●										●	
和風だし	0.2	0.2																																	●	
三温糖	0.4	0.4																																	●	
じゃがいも澱粉	0.25	0.25																																	●	
水	7	7																																		
【キャベツの和え物】																																				
キャベツ	25	31.3																																		
きゅうり	8	10																																		
もやし	18	22.5																																		
ドレッシング(和風)	5	6.25																																		●
【五目みそ汁】																																				
鶏胸小間	12	15																																		
米油	1	1.25																																		●
じゃがいも	20	25																																		
にんじん	8	10																																		
小松菜	8	10																																		
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																																		●
煮干粉	1	1.25																																		
みそ(けいわ)	4	5																																		●
みそ(赤)	5	6.25																																		●
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)