

### 詳細献立表(Aコース)

Aコース:2024年11月1日(金)  
 Bコース:2024年11月8日(金)  
 Cコース:2024年11月5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)	アレルギー																															
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マメ科ナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期		
<b>【ごはん】</b>																																		
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲					▲				
<b>【牛乳】</b>																																		
飲用牛乳	206	206							●																									
<b>【いわしの蒲焼き】</b>																																		
いわしの鰾粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲										▲				▲	▲	●				
いわしの鰾粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲									▲				▲	▲	●					
米油	4	5																																●
三温糖	2	2.4																																●
濃口醤油	3	3.6				●																		●										●
本みりん	2	2.4																																●
清酒	2	2.4																																●
水	2	2.4																																●
<b>【切干大根の煮物】</b>																																		
切干大根	4	5																																●
鶏胸小間	8	10																			●													●
にんじん	10	12.5																																●
生ちくわ(冷凍)	3	3.75	▲	▲																														●
三温糖	1.6	2																																●
濃口醤油	3	3.75				●																		●										●
本みりん	0.8	1																																●
米油	0.8	1																																●
水	15	18.8																																●
<b>【油揚げのみそ汁】</b>																																		
豆腐(冷凍・サイコロ)	22	27.5																						●										●
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																																●
かぶ	16	20																																●
油揚げ(スライス)	4	5																						●										●
長ねぎ	8	10																																●
みそ(けいわ)	8.5	10.6																						●										●
だしパック(鰹・鯖)	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(Aコース)

Aコース:2024年11月5日(火)

Bコース:2024年11月7日(木)

Cコース:2024年11月6日(水)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルギー																														
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マメ科ナッツ	やまいも	キノコナッツ	ごま	アーモンド	月	後期	
【バターコッペ】																																	
バターコッペ(50g)	50	0			▲	●			●															●					▲			●	
バターコッペ(70g)	0	70			▲	●			●															●				▲			●		
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【とり肉のレモンソースがけ】																																	
鶏胸肉下味澱粉付き(50g)	50	0	▲	▲	▲	●			▲					▲	▲			▲	▲	●	▲			●				▲			●		
鶏胸肉下味澱粉付き(60g)	0	60	▲	▲	▲	●			▲					▲	▲			▲	▲	●	▲			●				▲			●		
スプレーオイル(なたね油)	0.5	0.6																														●	
レモン果汁	1.2	1.5																														●	
上白糖	2.5	3.1																														●	
濃口醤油	3	3.75				●																		●								●	
水	5	6.25																														●	
【大根サラダ】																																	
大根	22	27.5																															●
ほうれんそう	18	22.5																															●
ホールコーン(冷凍)	8	10																															●
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●																		●									●
【クラムチャウダー】																																	
ショルダーベーコン	8	10				▲														▲	▲	●		▲									●
あさり水煮(冷凍)	12	15		●																													●
にんじん	10	12.5																															●
玉ねぎ	15	18.8																															●
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																															●
調理用牛乳	30	37.5							●																								●
コンソメ	2.5	3.13																															●
塩	0.5	0.63																															●
白こしょう	0.01	0.01																															●
米油	0.8	1																															●
ミルクカルシウム	1.2	1.5							●																								●
ロースト小麦	4	5				●																											●
水	75.98	95																															●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

## 詳細献立表(Aコース)

Aコース:2024年11月6日(水)  
 Bコース:2024年11月5日(火)  
 Cコース:2024年11月21日(木)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																																	
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マヨネーズ	やまいも	おニューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期				
【中華めん】																																				
中華めん(70g)	70	0			▲	●	▲																												●	
中華めん(100g)	0	100			▲	●	▲																												●	
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【肉まん】																																				
肉まん(50g)	50	0				●																●		●											●	
肉まん(60g)	0	60				●																●		●											●	
【キャベツのサラダ】																																				
キャベツ	20	25																																		
にんじん	10	12.5																																		
きゅうり	15	18.8																																		
ドレッシング(中華)	5	6.25				●												●						●											●	
【もやしあんかけラーメン】																																				
豚肩小間切れ	25	31.3																				●														
しょうが	0.5	0.63																																		
なると(冷凍)	8	10	▲	▲	▲	▲																														
もやし	20	25																																		
千切りきくらげ	0.3	0.38																																		
長ねぎ	10	12.5																																		
ケイトンタン(鶏豚湯)	3	3.75																				●		●												
とりがらスープの素	3	3.75																				●		●												
薄口醤油	5.3	6.63				●																		●												
濃口醤油	6	7.5				●																		●												
中華スープの素	0.3	0.38																						●												
三温糖	0.5	0.63																																		
じゃがいも澱粉	5	6.25																																		
米油	0.8	1																																		
塩	0.3	0.38																																		
水	144.3	180																																		

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

### 詳細献立表(Aコース)

Aコース:2024年11月7日(木)①  
Bコース:2024年11月12日(火)①  
Cコース:2024年11月22日(金)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	マヨネーズ	やまいも	オリーブオイル	ごま	アーモンド	月	後期	
【麦ごはん】																																	
麦ごはん	65	100				▲															▲	▲			▲					▲			●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【とり肉のもりもりねぎ焼き】																																	
鶏もも肉切り身(30g)	60	60																			●												
濃口醤油	0.3	0.3				●																		●									●
塩	0.2	0.2																															●
米油	0.5	0.5																															●
清酒	0.6	0.6																															●
長ねぎ	10	10																															
にんにく	0.2	0.2																															
しょうが	0.2	0.2																															
濃口醤油	1	1				●																		●									●
本みりん	0.8	0.8																															●
ごま油	0.8	0.8																															●
【ぶた肉とキャベツのゆずぼん酢炒め】																																	
豚肩小間切れ	15	18.8																															
キャベツ	25	31.3																															
千切りきくらげ	0.5	0.63																															●
にんじん	8	10																															
もやし	10	12.5																															
ゆず果汁	0.3	0.38																															●
濃口醤油	2	2.5				●																		●									●
上白糖	1	1.25																															●
本みりん	0.5	0.63																															●
和風だし	0.2	0.25																															●
米油	0.8	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)

《次頁あり》



詳細献立表(Aコース)

Aコース:2024年11月8日(金)  
 Bコース:2024年11月6日(水)  
 Cコース:2024年11月1日(金)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																																	
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マヨネーズ	やまいも	おニューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期				
【わかめごはん】																																				
わかめごはん	65	100	▲	▲		▲															▲	▲			▲									●		
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【小魚フライ】																																				
こいわしフライ	25	25			▲	●			▲		▲		▲	▲					▲		▲	▲	▲		●									●		
米油	3	3																																	●	
【れんこんのきんぴら】																																				
にんじん	12	15																																		
さつま揚げ(冷凍)	10	12.5	▲	▲																															●	
れんこん(カット)	15	18.8																																	●	
冷凍さやいんげん(カット)	5	6.25																																	●	
ごま油	0.8	1																																	●	
三温糖	1	1.25																																	●	
濃口醤油	1.5	1.88				●																													●	
本みりん	1	1.25																																	●	
和風だし	0.3	0.38																																	●	
水	10.4	13																																		
【しげただ汁】																																				
鶏胸小間	12	15																			●															
冷凍白玉団子	30	37.5																																	●	
にんじん	5	6.25																																		
干椎茸	0.1	0.13																																		●
はくさい	12	15																																		
長ねぎ	8	10																																		
薄口醤油	6	7.5				●																														●
清酒	1	1.25																																		●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																					●	
水	118	148																																		
【ヨーグルト】																																				
ヨーグルト(80g・森永)	80	0							●																											●
ヨーグルト(100g・森永)	0	100							●																											●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

### 詳細献立表(Aコース)

Aコース:2024年11月11日(月)  
 Bコース:2024年11月22日(金)  
 Cコース:2024年11月15日(金)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																																			
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マメ科ナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期						
【ごはん】																																						
白飯	65	100				▲															▲	▲		▲												●		
【牛乳】																																						
飲用牛乳	206	206							●																													
【甘辛ねぎぶた丼】																																						
豚もも小間切れ	15	18.8																				●																
豚肩小間切れ	40	50																				●																
しょうが	0.3	0.38																																				
にんにく	0.3	0.38																																				
白滝(カット)	15	18.8																																			●	
長ねぎ	15	18.8																																				
清酒	1	1.25																																				
濃口醤油	3.5	4.38				●																		●														
三温糖	2	2.5																																				
本みりん	0.8	1																																				
和風だし	0.2	0.25																																				
ごま油	1	1.25																																				
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																																				
【もやしのナムル】																																						
小松菜	18	22.5																																				
もやし	20	25																																				
にんじん	10	12.5																																				
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●																●		●														
【卵入りリトッポギスープ】																																						
鶏胸小間	10	12.5																				●																
米油	0.8	1																																				
カットわかめ(外国産)	0.3	0.38																																				
玉ねぎ	12	15																																				
にんじん	10	12.5																																				
液卵(冷凍)	15	18.8				●																																
ミニトッポギ	25	31.3																																				
中華スープの素	2	2.5																				●		●														
ごま油	0.6	0.75																																				
濃口醤油	1.5	1.88				●																			●													
白こしょう	0.02	0.03																																				
塩	0.2	0.25																																				
じゃがいも澱粉	3	3.75																																				
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(Aコース)

Aコース:2024年11月12日(火)  
 Bコース:2024年11月15日(金)  
 Cコース:2024年11月20日(水)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																														
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マメ科ナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期	
<b>【ツイストパン】</b>																																	
ツイストパン(50g)	50	0			▲	●			●																●					▲			●
ツイストパン(70g)	0	70			▲	●			●															●					▲			●	
<b>【牛乳】</b>																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
<b>【白身魚のトマトソースがけ】</b>																																	
かれい 澱粉付き(50g)	50	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲											▲					▲		▲	●	
かれい 澱粉付き(60g)	0	60	▲		▲	▲			▲		▲		▲										▲						▲		▲	●	
米油	5	6																														●	
トマトダイスカット	12	15																														●	
トマトケチャップ	3.5	4.4																														●	
オリーブオイル	0.6	0.75																														●	
にんにく	0.1	0.12																														●	
上白糖	0.5	0.6																														●	
コンソメ	0.2	0.25																														●	
塩	0.2	0.25																														●	
白こしょう	0.01	0.01																														●	
水	2.5	3.1																														●	
<b>【きゅうりのサラダ】</b>																																	
きゅうり	15	18.8																															
にんじん	10	12.5																															
大根	22	27.5																															
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																														●	
<b>【アルファベットスープ】</b>																																	
鶏胸小間	12	15																				●											
玉ねぎ	20	25																															
にんじん	12	15																															
キャベツ	15	18.8																															
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																															
<b>【ぶどうゼリー】</b>																																	
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(Aコース)

Aコース:2024年11月13日(水)  
 Bコース:2024年11月11日(月)  
 Cコース:2024年11月12日(火)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																																
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マヨネーズ	やまいも	おニューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期			
<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>【魚のから揚げ】</b>																																			
たらこのから揚げ(40g)	40	0	▲		▲	●		▲	▲		▲		▲	▲				▲	▲	▲	▲	▲		▲	●		▲		▲	▲	●				
たらこのから揚げ(30g)	0	60	▲		▲	●		▲	▲		▲		▲	▲				▲	▲	▲	▲	▲		▲	●		▲		▲	▲	●				
米油	4	6																																●	
<b>【かぶの和え物】</b>																																			
小松菜	20	25																																	
かぶ	18	22.5																																	
にんじん	10	12.5																																	
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●										●	
上白糖	0.5	0.63																																	
清酒	1	1.25																																	●
ごま油	1	1.25																																	●
<b>【ちゃんこ風うどん】</b>																																			
ミートボール	30	37.5																				●	●		●									●	
はくさい	20	25																																	
長ねぎ	10	12.5																																	
にんじん	10	12.5																																	
油揚げ(スライス)	5	6.25																						●											●
にんにく	0.1	0.13																																	
しょうが	0.3	0.38																																	
とりがらスープの素	5	6.25																																	
みそ(赤)	6	7.5																																	●
みそ(白)	7	8.75																																	●
濃口醤油	0.7	0.88				●																		●											●
清酒	2	2.5																																	●
本みりん	2	2.5																																	●
水	124.9	156																																	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

### 詳細献立表(Aコース)

Aコース:2024年11月15日(金)①  
 Bコース:2024年11月13日(水)①  
 Cコース:2024年11月11日(月)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	マヨネーズ	やまいも	おニューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期					
【ごはん】																																					
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲										●		
【牛乳】																																					
飲用牛乳	206	206							●																												
【ゼリーフライ】																																					
冷凍マッシュポテト	24.2	24.2																																●			
おからパウダー	4.1	4.1																						●												●	
水	20	20																																			
にんじん	3.6	3.6																																			
玉ねぎ	4.2	4.2																																			
長ねぎ	3	3																																			
薄力粉	3.2	3.2			▲	●																															●
パン粉(乾燥)	0.28	0.28				●																		▲													●
米油	0.56	0.56																																		●	
白こしょう	0.01	0.01																																		●	
塩	0.11	0.11																																		●	
米油	6	6																																		●	
ウスターソース	6.7	6.7																																		●	
中濃ソース	6.7	6.7																																		●	
水	1.4	1.4																																			
【切干大根の炒め物】																																					
鶏胸小間	15	18.8																			●																
しょうが	0.2	0.25																																			
切干大根	3	3.75																																		●	
キャベツ	15	18.8																																			
にんじん	10	12.5																																			
濃口醤油	2	2.5				●																															●
清酒	1	1.25																																			●
和風だし	0.3	0.38																																			●
本みりん	1	1.25																																			●
米油	1	1.25																																			●
水	4	5																																			

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

◀次頁あり▶

### 詳細献立表(Aコース)

Aコース:2024年11月15日(金)②

Bコース:2024年11月13日(水)②

Cコース:2024年11月11日(月)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)	アレルギー																															
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マヨネーズ	やまいも	おニューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期		
【とん汁】																																		
豚肩小間切れ	15	18.8																				●												
ごぼう(ささがき)	5	6.25																														●		
里芋(カット)	18	22.5																														●		
大根	10	12.5																																
にんじん	8	10																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●								●		
長ねぎ	8	10																																
みそ(けいわ)	3	3.75																						●									●	
みそ(白)	5	6.25																						●									●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲				▲																		●	
水	97	121																																
【のりふりかけ】																																		
ふりかけ(のり)	2	2	▲	▲																														●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

## 詳細献立表(Aコース)

Aコース:2024年11月18日(月)

Bコース:2024年11月1日(金)

Cコース:2024年11月26日(火)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																																		
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マメ科ナッツ	やまいも	クルミナッツ	ごま	アーモンド	月	後期					
【ごはん】																																					
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲								●				
【牛乳】																																					
飲用牛乳	206	206																																			
【さけの照り焼き】																																					
さけ照り焼き(50g)	50	0	▲		▲	●				▲			●	▲										●				▲	▲		●						
さけ照り焼き(60g)	0	60	▲		▲	●				▲			●	▲									●					▲	▲		●						
【ほうれん草の磯香和え】																																					
ほうれん草	18	22.5																																			
もやし	22	27.5																																			
にんじん	10	12.5																																			
濃口醤油	2.5	3.13				●																	●												●		
本みりん	1	1.25																																	●		
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																					●		
水	2	2.5																																			
刻みのり(パック)	0.3	0.3	▲	▲																																●	
【かむかむみそ汁】																																					
鶏胸小間	15	18.8																																			
れんこん(カット)	10	12.5																																			●
ごぼう(さがき)	5	6.25																																		●	
長ねぎ	8	10																																			
さつまいも(カット)	22	27.5																																			●
木綿豆腐(カット)	22	27.5																								●										●	
米油	1	1.25																																		●	
煮干粉	2	2.5																																		●	
みそ(けいわ)	8	10																																		●	
水	80	100																																		●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Aコース)

Aコース:2024年11月19日(火)  
 Bコース:2024年11月28日(木)  
 Cコース:2024年11月13日(水)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルギー																														
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マヨネーズ	やまいも	おニューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期	
【はちみつパン】																																	
はちみつパン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●	
はちみつパン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●	
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【ハンバーグデミグラスソースがけ】																																	
ハンバーグ(50g)	50	0																			●	●			●							●	
ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●			●							●	
赤ワイン	1	1.2																															●
トマトケチャップ	3.5	4.2																															●
デミグラスソース	5	6	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲					▲		▲	▲	▲	●	▲	▲	▲	▲			▲	▲	▲			●	
塩	0.1	0.12																															●
白こしょう	0.02	0.02																															●
上白糖	0.2	0.24																															●
水	2	2.4																															●
【マッシュポテト】																																	
冷凍カットポテト(ダイス)	55	68.8																															●
ホールコーン(冷凍)	12	15																															●
塩	0.4	0.5																															●
白こしょう	0.01	0.01																															●
コンソメ	0.4	0.5																															●
【野菜スープ】																																	
鶏胸小間	10	12.5																			●												
キャベツ	20	25																															
にんじん	12	15																															
玉ねぎ	15	18.8																															
米油	1	1.25																															●
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																															
【中>角チーズ】																																	
角チーズ	0	11.5							●																								●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

### 詳細献立表(Aコース)

Aコース:2024年11月20日(水)

Bコース:2024年11月18日(月)

Cコース:2024年11月7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	マメ	やまいも	おきな	ごま	アーモンド	月	後期			
【地粉うどん】																																			
地粉うどん(70g)	70	0			▲	●	▲																												●
地粉うどん(100g)	0	100			▲	●	▲																												●
【牛乳】																																			
飲用牛乳	206	206							●																										
【ほっけの竜田揚げ】																																			
ほっけ竜田揚げ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲											●				▲		●				
ほっけ竜田揚げ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲										●				▲		●					
米油	4	5																																	●
【野菜の塩こうじ炒め】																																			
鶏胸小間	10	12.5																				●													
にんじん	15	18.8																																	
キャベツ	20	25																																	
もやし	20	25																																	
しょうが	0.2	0.25																																	
米油	0.8	1																																	●
塩こうじ(液体)	2	2.5																																●	
塩	0.15	0.19																																	●
白こしょう	0.02	0.03																																	●
濃口醤油	0.5	0.63				●																			●										●
【肉ごぼううどん】																																			
豚もも小間切れ	18	22.5																					●												
ごぼう(さがき)	10	12.5																																	●
にんじん	10	12.5																																	
大根	15	18.8																																	
小松菜	8	10																																	
長ねぎ	10	12.5																																	
しょうが	0.3	0.38																																	
油揚げ(スライス)	4	5																							●										●
濃口醤油	7	8.75				●																			●										●
清酒	1.2	1.5																																	●
塩	1	1.25																																	●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																	●
水	142.5	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(Aコース)

Aコース:2024年11月21日(木)  
 Bコース:2024年11月26日(火)  
 Cコース:2024年11月18日(月)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小 (g)	1人分中 (g)	アレルゲン																																	
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マヨネーズ	やまいも	オリーブオイル	ごま	アーモンド	月	後期				
【ごはん】																																				
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲					▲					●	
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【手作りチーズ入り春巻き】																																				
はるまきの皮(19cm)	14.2	14.2				●																		▲									●			
ウインナー(20g)	20	20				▲													▲	▲	●		▲										●			
スティックチーズ	9	9			●				●															●										●		
薄力粉	1	1			▲	●																												●		
水	1	1																																		
米油	5	5																																	●	
【花野菜のソテー】																																				
豚肩小間切れ	12	15																				●														
キャベツ	15	18.8																																		
ブロッコリー	18	22.5																																		
カリフラワー(冷凍)	8	10																																		●
にんにく	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																																		●
【豆乳カレースープ】																																				
鶏胸小間	10	12.5																				●														
玉ねぎ	25	31.3																																		
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																																		●
にんじん	12	15																																		
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																		●
コンソメ	2.5	3.13																																		●
豆乳	25	31.3																							●											●
カレー粉	1	1.25																																		●
塩	0.6	0.75																																		●
米粉	3	3.75																																		●
白こしょう	0.01	0.01																																		●
米油	0.8	1																																		●
水	85.09	106																																		

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

## 詳細献立表(Aコース)

Aコース:2024年11月22日(金)

Bコース:2024年11月29日(金)

Cコース:2024年11月19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)	アレルギー																																				
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マヨネーズ	やまいも	おニューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期							
【ごはん】																																							
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲										●				
【牛乳】																																							
飲用牛乳	206	206																																					
【わらじカツ】																																							
とんかつ(50g)	50	0			▲	●															▲	●	▲		●														
とんかつ(60g)	0	60			▲	●															▲	●	▲		●														
米油	5	6																																					
三温糖	2	2.5																																					
濃口醤油	3	3.75				●																																	
本みりん	2.4	3																																					
水	4	5																																					
【小松菜のおひたし】																																							
小松菜	20	25																																					
キャベツ	18	22.5																																					
にんじん	10	12.5																																					
濃口醤油	2.1	2.63				●																																	
清酒	1	1.25																																					
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25																																					
水	2	2.5																																					
【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)	6	7.5																																					
長ねぎ	8	10																																					
油揚げ(スライス)	4	5																																					
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																					
みそ(赤)	4	5																																					
みそ(白)	5	6.25																																					
水	101.7	127																																					

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)



### 詳細献立表(Aコース)

Aコース:2024年11月25日(月)  
 Bコース:2024年11月27日(水)  
 Cコース:2024年11月29日(金)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																																	
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マヨネーズ	やまいも	おニューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期				
【ごはん】																																				
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲				●			
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【さばの香味焼き】																																				
さば切身生姜醤油漬(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲			●	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●					
さば切身生姜醤油漬(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲			●	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●					
【わかめのごまじょうゆ和え】																																				
カットわかめ(外国産)	0.5	0.63																																●		
もやし	20	25																																		
にんじん	10	12.5																																		
きゅうり	12	15																																		
上白糖	2	2.5																																	●	
ごま油	0.2	0.25																																	●	
塩	0.07	0.09																																	●	
酢	1	1.25																																	●	
ごま(白・いり)	0.6	0.75																																	●	
濃口醤油	2	2.5				●																			●										●	
【さつまいものみそ汁】																																				
豚肩小間切れ	10	12.5																																		
大根	12	15																																		
さつまいも	15	18.8																																		
えのきたけ(カット)	3	3.8																																		●
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																																		●
油揚げ(スライス)	3	3.75																																		●
長ねぎ	8	10																																		
みそ(けいわ)	8.5	10.6																																		●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																		●
水	122	153																																		

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

### 詳細献立表(Aコース)

Aコース:2024年11月26日(火)  
 Bコース:2024年11月21日(木)  
 Cコース:2024年11月27日(水)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																													
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マヨネーズ	やまいも	キノコ	ごま	アーモンド	月	後期
<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>【ポテトコロッケ】</b>																																
ポテトコロッケ(50g)	50	0				●																	●							●		
ポテトコロッケ(60g)	0	60				●																	●							●		
米油	5	6																													●	
中濃ソース(ボトル)	5	6																													●	
<b>【きのこのソテー】</b>																																
豚もも小間切れ	12	15																				●										
にんにく	0.2	0.25																														
玉ねぎ	25	31.3																														
にんじん	8	10																														
エリンギ(カット)	8	10																													●	
しめじ(カット)	8	10																													●	
冷凍さやいんげん(カット)	5	6.25																													●	
塩	0.16	0.2																													●	
白こしょう	0.01	0.01																													●	
コンソメ	0.4	0.5																													●	
米油	0.8	1																													●	
水	1	1.25																													●	
<b>【トマトスープ】</b>																																
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲													▲	▲	●		▲							●		
にんじん	12	15																		▲	▲	●		▲							●	
キャベツ	20	25																		▲	▲	●		▲							●	
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																		▲	▲	●		▲							●	
にんにく	0.3	0.38																													●	
オリーブオイル	0.8	1																													●	
トマトピューレ	12	15																													●	
トマトケチャップ	3	3.75																													●	
コンソメ	3	3.75																													●	
三温糖	0.1	0.13																													●	
塩	0.27	0.34																													●	
白こしょう	0.01	0.01																													●	
水	107	134																													●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)



## 詳細献立表(Aコース)

Aコース:2024年11月28日(木)

Bコース:2024年11月19日(火)

Cコース:2024年11月8日(金)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																																		
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マヨネーズ	やまいも	オリーブナッツ	ごま	アーモンド	月	後期					
【ごはん】																																					
白飯	65	100				▲																▲	▲							▲					●		
【牛乳】																																					
飲用牛乳	206	206							●																												
【チキンナゲット】																																					
チキンナゲット(20g)	40	40				●																														●	
【もやしのサラダ】																																					
もやし	22	27.5																																			
にんじん	10	12.5																																			
キャベツ	15	18.8																																			
ドレッシング(塩中華)	5	6.25																																			●
【ほうれん草カレー】																																					
豚もも小間切れ	20	25																																			
じゃがいも	25	31.3																																			
玉ねぎ	20	25																																			
ほうれんそう	12	15																																			
にんじん	15	18.8																																			
にんにく	0.3	0.38																																			
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	3	3.75																																			●
カレーフレーク(甘口)	11	13.8				●			●							●																					●
カレーフレーク(Fe)	8	10				●																															●
米油	0.8	1																																			●
ミルクカルシウム	1.8	2.25							●																												●
スキムミルク	2	2.5							●																												●
水	63.7	79.6																																			

●…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(Aコース)

Aコース:2024年11月29日(金)

Bコース:2024年11月20日(水)

Cコース:2024年11月25日(月)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																															
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マヨネーズ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期		
【ごはん】																																		
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲								●	
【牛乳】																																		
飲用牛乳	206	206						●																										
【豆腐ハンバーグみそだれがけ】																																		
豆腐ハンバーグ(50g)	50	0																			●	●			●							●		
豆腐ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●			●							●		
みそ(けいわ)	2	2.5																															●	
すりおろしりんご	1	1.25																●														●		
にんにく	0.2	0.25																															●	
本みりん	1	1.25																															●	
三温糖	1.2	1.5																															●	
濃口醤油	0.3	0.38				●																			●								●	
ごま油	0.3	0.38																													●		●	
水	5	6.25																															●	
【かぼちゃサラダ】																																		
かぼちゃ(カット)	55	68.8																																●
にんじん	10	12.5																																●
むき枝豆(冷凍)	5	6.25																							●								●	
塩	0.2	0.25																															●	
白こしょう	0.01	0.01																															●	
ノンエッグマヨネーズ	6	7.5																							●								●	
【とりねぎ生姜スープ】																																		
鶏胸小間	10	12.5																			●													●
しょうが	0.2	0.25																																●
長ねぎ	12	15																																●
ほうれんそう	6	7.5																																●
もやし	20	25																																●
米油	0.8	1																																●
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●			●								●	
塩	0.2	0.25																															●	
薄口醤油	3	3.75				●																			●									●
白こしょう	0.02	0.02																																●
とりがらスープの素	3	3.75																			●													●
ごま(白・いり)	1	1.25																																●
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)