

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2025年1月8日(水)
 Bコース 2025年1月14日(火)
 Cコース 2025年1月28日(火)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																															
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マメ豆	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							●																									
【ショーロンボー】																																		
小籠包(25g)	50	0	▲	▲		●															●	●			●				▲		●			
小籠包(30g)	0	60	▲	▲		●															●	●			●			▲		●				
【ほうれん草ともやしのナムル】																																		
ほうれん草	20	25																																
にんじん	10	12.5																																
もやし	25	31.3																																
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●										●
上白糖	2	2.5																																●
酢	1.5	1.88																																●
塩	0.1	0.13																																●
ごま油	0.3	0.38																																●
水	1	1.25																																●
【キムチ鍋】																																		
豚肩小間切れ	30	37.5																				●												
しょうが	0.3	0.38																																
にんにく	0.4	0.5																																
白菜キムチ	20	25				●																												●
木綿豆腐(カット)	25	31.3																																●
はくさい	25	31.3																																
長ねぎ	12	15																																
大根	20	25																																
にら	3	3.75																																
濃口醤油	3.5	4.38				●																		●										●
みそ(赤)	3	3.75																						●										●
三温糖	1.2	1.5																																●
清酒	1.2	1.5																																●
ごま油	1	1.25																																●
水	40	50																																●

●…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 2025年1月9日(木)
 Bコース 2025年1月10日(金)
 Cコース 2025年1月8日(水)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																															
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マメナッツ	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							●																									
【赤魚の塩竜田揚げ】																																		
赤魚塩竜田揚げ(50g)	50	0	▲			▲				▲		▲	▲											▲				▲			●			
赤魚塩竜田揚げ(60g)	0	60	▲			▲				▲		▲	▲										▲				▲			●				
米油	5	6																														●		
【炒めなます】																																		
豚肩小間切れ	12	15																				●												
白滝(カット)	8	10																																●
洗いごぼう	8	10																																●
にんじん	10	12.5																																●
れんこん(カット)	8	10																																●
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																																●
干椎茸	0.2	0.25																																●
ごま油	0.8	1																																●
濃口醤油	2.2	2.75				●																		●										●
三温糖	1.6	2																																●
酢	1.3	1.63																																●
水	7	8.75																																●
【七草風白玉雑煮】																																		
冷凍白玉団子	30	37.5																																●
鶏胸小間	13	16.3																			●													●
油揚げ(スライス)	5	6.25																						●										●
春の七草(乾燥)	0.5	0.63																																●
大根	15	18.8																																●
薄口醤油	5	6.25				●																		●										●
清酒	0.8	1																																●
塩	0.2	0.25																																●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																				●
水	118.5	148																																●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2025年1月10日(金)
 Bコース 2025年1月24日(金)
 Cコース 2025年1月17日(金)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マメ豆	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月
【ごはん】																															
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲						●
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206						●																							
【揚げどりのおろしソースがけ】																															
鶏胸肉下味澱粉付き(50g)	50	0	▲		▲	●		▲												●					●				●		
鶏胸肉下味澱粉付き(60g)	0	60	▲		▲	●		▲												●					●				●		
米油	5	6																													●
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	1.6																													
【久喜市産野菜の和え物】																															
キャベツ	15	18.8																													
小松菜	15	18.8																													
大根	8	10																													
にんじん	8	10																													
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																	●
清酒	1.4	1.75																													●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●						●
水	5	6.25																													●
ごま油	1	1.25																										●			●
【久喜市自慢のみそ汁】																															
はくさい	15	18.8																													
にんじん	10	12.5																													
生揚げ(カット)	15	18.8																							●						●
里芋(カット)	25	31.3																													●
長ねぎ	8	10																													●
みそ(けいわ)	8	10																							●						●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																													●
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 2025年1月14日(火)

Bコース 2025年1月30日(木)

Cコース 2025年1月22日(水)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																																	
			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				
【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							●																											
【フランクフルトケチャップソースがけ】																																				
フランクフルト(40g)	40	0				▲														▲	▲	●		▲										●		
フランクフルト(50g)	0	50				▲														▲	▲	●		▲										●		
中濃ソース	2	2.5																		▲	▲	●		▲										●		
トマトケチャップ	4	5																																●		
上白糖	1.2	1.5																																	●	
水	2	2.5																																		
【野菜のカレー炒め】																																				
キャベツ	20	25																																		
にんじん	10	12.5																																		
もやし	25	31.3																																		
米油	0.6	0.75																																		●
カレー粉	0.2	0.25																																		●
塩	0.15	0.19																																		●
コンソメ	0.3	0.38																																		●
【オニオンスープ】																																				
鶏胸小間	15	18.8																			●															
玉ねぎ	20	25																																		
炒め玉ねぎ(冷凍)	10	12.5																																		●
ホールコーン(冷凍)	8	10																																		●
にんじん	12	15																																		●
米油	0.8	1																																		●
濃口醤油	0.5	0.63				●																		●												●
塩	0.5	0.63																																		●
白ごしょう	0.01	0.01																																		●
コンソメ	2.2	2.75																																		●
水	120.99	151																																		
【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 2025年1月15日(水)
 Bコース 2025年1月20日(月)
 Cコース 2025年1月23日(木)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																													
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マメ/アブラ	やまいも	カシューナッツ	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							●																							
【コーンしゅうまい】																																
コーンしゅうまい(18g)	36	0	▲	▲		●				▲		▲				▲		▲	▲	▲	●	▲		●				▲		●		
コーンしゅうまい(26g)	0	52	▲	▲		●				▲		▲			▲		▲	▲	▲	●	▲		●				▲		●			
【大根の中華和え】																																
むき枝豆(冷凍)	5	6.25																						●						●		
大根	30	37.5																														
にんじん	10	12.5																														
ドレッシング(中華)	5	6.25				●												●		●			●				●			●		
【広東めん】																																
豚肩小間切れ	20	25																			●											
なると(冷凍)	6	7.5	▲	▲	▲	▲																										
にんじん	10	12.5																														
千切りきくらげ	0.5	0.63																														
キャベツ	15	18.8																														
もやし	20	25																														
しょうが	0.4	0.5																														
にんにく	0.4	0.5																														
長ねぎ	8	10																														
米油	0.8	1																														
とりがらスープの素	2	2.5																			●											
濃口醤油	9.5	11.9				●																		●								
塩	0.1	0.13																														
白ごしょう	0.01	0.01																														
ごま油	0.4	0.5																														
中華スープの素	2	2.5																			●	●		●				●		●		
じゃがいも澱粉	4	5																														
水	130.89	164																														

●…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 2025年1月16日(木)

Bコース 2025年1月17日(金)

Cコース 2025年1月27日(月)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルギー																																
			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	マメ豆	やまいも	オキムネ	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							●																										
【いわしの甘露煮】																																			
いわしの甘露煮(40g)	40	0				●																	●										●		
いわしの甘露煮(50g)	0	50				●																	●										●		
【肉じゃが】																																			
豚肩小間切れ	15	18.8																				●													
冷凍カットポテト(乱切り)	40	50																																●	
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	3.7	4.63				●																	●												●
米油	0.8	1																																	●
水	18	22.5																																	
【なめこのみそ汁】																																			
なめこ	8	10																																	●
小松菜	10	12.5																																	
大根	10	12.5																																	
長ねぎ	8	10																																	
生揚げ(カット)	25	31.3																						●											●
みそ(白)	4	5																						●											●
みそ(けいわ)	4.2	5.25																						●											●
だしパック(鯉・鯖)	2	2.5																																	●
水	118.8	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(Aコース)

Aコース 2025年1月17日(金)
 Bコース 2025年1月8日(水)
 Cコース 2025年1月31日(金)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルギー																																			
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	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							●																													
【ふた肉のねぎみそだれ和え】																																						
豚もも肉角切り竜田揚げ	55	68.8	▲		▲	●		▲	▲		▲		▲	▲					▲	▲	▲	●	▲	●		▲		▲	▲		●					●		
米油	5.5	6.88																																			●	
長ねぎ	15	18.8																																			●	
米油	0.3	0.38																																			●	
みそ(けいわ)	5	6.25																						●													●	
上白糖	4	5																																			●	
本みりん	2	2.5																																			●	
濃口醤油	1.5	1.88				●																		●													●	
水	6	7.5																																			●	
【手作りマトドレッシングのサラダ】																																						
キャベツ	15	18.8																																				
ブロッコリー	15	18.8																																				
大根	20	25																																				
トマトピューレ(地場産)	3	3.75																																				●
酢	1	1.25																																				●
上白糖	0.5	0.63																																				●
塩	0.2	0.25																																				●
白こしょう	0.01	0.01																																				●
米油	0.5	0.63																																				●
水	1	1.25																																				●
【小松菜と豆腐のすまし汁】																																						
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●														●
鶏胸小間	10	12.5																																				●
にんじん	8	10																																				●
ごぼう(ささがき)	7	8.75																																				●
小松菜	12	15																																				●
かまぼこ(チルド・干切り)	8	10																																				●
塩	0.3	0.38																																				●
薄口醤油	3.5	4.38				●																			●													●
本みりん	2	2.5																																			●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																				●
水	112.2	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(Aコース)

Aコース 2025年1月20日(月)
 Bコース 2025年1月28日(火)
 Cコース 2025年1月14日(火)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																																	
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカダミナッツ	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							●																											
【とり肉のから揚げ】																																				
鶏むね肉切り身(30g)	60	0																			●															
鶏むね肉切り身(35g)	0	70																			●															
にんにく	0.2	0.25																																		
しょうが	0.2	0.25																																		
濃口醤油	3	3.75				●																		●										●		
清酒	1.2	1.5																																	●	
じゃがいも澱粉	10	12.5																																	●	
米油	6	7																																	●	
【ぶた肉ときのこの中華炒め】																																				
豚肩小間切れ	20	25																				●													●	
米油	0.8	1																																	●	
小松菜	10	12.5																																		
にんじん	10	12.5																																		
しめじ(カット)	15	18.8																																		●
えのきたけ(カット)	10	12.5																																		●
清酒	0.5	0.63																																		●
濃口醤油	1	1.25				●																		●												●
塩	0.2	0.25																																		●
中華スープの素	0.5	0.63																			●	●		●					●						●	
白ごしょう	0.02	0.03																																		●
ごま油	0.7	0.88																																		●
【生姜スープ】																																				
しょうが	0.2	0.25																																		
長ねぎ	10	12.5																																		
カットわかめ(外国産)	0.6	0.75																																		●
もやし	20	25																																		
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																				●		●											●	
中華スープの素	1.2	1.5																																		●
塩	0.2	0.25																																		●
薄口醤油	3	3.75				●																		●												●
白ごしょう	0.02	0.02																																		●
とりがらスープの素	3.3	4.13																				●														●
ごま(白・いり)	1	1.25																																		●
ごま油	0.5	0.63																																		●
水	124.98	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 2025年1月21日(火)①
- Bコース 2025年1月23日(木)①
- Cコース 2025年1月15日(水)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	マメアフラトキシン	やまいも	グルテン	ごま	アーモンド	月	後期	
【こどもパン】																																	
こどもパン(50g)	50	0			▲	●			●																●					▲		●	
こどもパン(70g)	0	70			▲	●			●															●					▲		●		
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【ハンバーグバーベキューソースがけ】																																	
ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●		●							●		
豚ひき肉	39	0																			●	●									●		
玉ねぎ	18	0																														●	
炒め玉ねぎ(冷凍)	7	0																														●	
押し豆腐	10.5	0																							●							●	
豆乳	4.2	0																							●							●	
にんにく	0.2	0																														●	
塩	0.2	0																														●	
白ごししょう	0.02	0																														●	
米粉パン粉	9.8	0																														●	
ノンエッグマヨネーズ	1.7	0																							●							●	
米油	0.2	0																														●	
にんにく	0.3	0.38																														●	
オリーブオイル	0.24	0.3																														●	
トマトケチャップ	5	6.25																														●	
中濃ソース	1.5	1.88																														●	
ウスターソース	1	1.25																														●	
三温糖	1	1.25																														●	
濃口醤油	0.2	0.25				●																			●							●	
水	3	3.75																															
【キャベツのサラダ】																																	
にんじん	15	18.8																															
キャベツ	25	31.3																															
きゅうり	10	12.5																															
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																														●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

◀次頁あり▶

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2025年1月21日(火)②

Bコース 2025年1月23日(木)②

Cコース 2025年1月15日(水)②

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小 (g)	1人分中 (g)	アレルゲン																																
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	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			
【かぼちゃの豆乳スープ】																																			
かぼちゃペースト(久喜市産)	30	37.5																																●	
かぼちゃ(カット)	25	31.3																																	●
玉ねぎ	25	31.3																																	
マカロニ(エルボ)	4	5				●																													●
パセリ(乾)	0.03	0.04																																	●
豆乳	25	31.3																						●											●
豆乳クリーム	1.5	1.88																						●											●
塩	0.6	0.75																																	●
白ごしょう	0.01	0.01																																	●
米油	0.4	0.5																																	●
コンソメ	1.4	1.75																																	●
とりがらスープの素	2	2.5																																	●
ロースト小麦	1.3	1.63				●																													●
水	73.76	92.2																																	

●…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 2025年1月22日(水)
 Bコース 2025年1月27日(月)
 Cコース 2025年1月30日(木)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルギー																							後期									
			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		マメ豆	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月			
【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							●																										
【きすの天ぷら(卵含む)】																																			
きす開き(20g)	20	0	▲			▲					▲		▲	▲										▲									●		
きす開き(30g)	0	30	▲			▲					▲		▲	▲									▲										●		
薄力粉	4	5			▲	●																												●	
天ぷら粉	7	8.75			●	●			▲				▲									▲		▲			▲							●	
じゃがいも澱粉	0.6	0.75																																●	
塩	0.05	0.06																																	●
水	10	12.5																																	●
米油	4	5																																	●
【根菜サラダ】																																			
れんこん(カット)	20	25																																	●
大根	20	25																																	
にんじん	5	6.25																																	
ドレッシング(和風)	5	6.25																																	●
【わかめうどん】																																			
鶏胸小間	20	25																				●													
ほうれんそう	12	15																																	
にんじん	6	7.5																																	
干椎茸	0.3	0.38																																	●
カットわかめ(外国産)	1	1.25																																	●
油揚げ(スライス)	7	8.75																							●										●
なると(冷凍)	6	7.5	▲	▲	▲	▲																													●
長ねぎ	10	12.5																																	●
濃口醤油	11	13.8				●																													●
本みりん	0.8	1																																	●
塩	0.4	0.5																																	●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																				●	
水	153.5	192																																	●

●…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 2025年1月24日(金)
 Bコース 2025年1月29日(水)
 Cコース 2025年1月20日(月)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルギー																																		
			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	マメ豆	やまいも	カシューナッツ	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							●																												
【さけの塩焼き】																																					
さけ切身(40g)	40	0				▲						●	▲											▲											●		
さけ切身(50g)	0	50				▲						●	▲											▲											●		
【青菜の和え物】																																					
小松菜	20	25																																			
もやし	20	25																																			
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																																			
【大根のみそ汁】																																					
油揚げ(スライス)	5	6.25																						●													●
大根	15	18.8																																			
にんじん	8	10																																			
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●													●
長ねぎ	8	10																																			
みそ(白)	6	7.5																						●													●
みそ(赤)	2	2.5																						●													●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																																●	
水	119	149																																			
【ぼんかん】																																					
ぼんかん	90	105																																			

●…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 2025年1月27日(月)②
 Bコース 2025年1月22日(水)②
 Cコース 2025年1月9日(木)②

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																															
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	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		
【中華コーンスープ】																																		
豚肩小間切れ	15	18.8																				●												
コーンペースト(冷凍)	25	31.3																															●	
玉ねぎ	20	25																																
小松菜	10	12.5																																
米油	0.8	1																																●
中華スープの素	1	1.25																			●	●			●					●				●
とりがらスープの素	4	5																			●													●
塩	0.33	0.41																																●
薄口醤油	3	3.75				●																			●									●
白こしょう	0.02	0.03																																●
じゃがいも澱粉	3	3.75																																●
ごま油	1	1.25																													●			●
水	106.85	134																																
【りんごゼリー】																																		
国産りんごゼリー	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 2025年1月28日(火)

Bコース 2025年1月16日(木)

Cコース 2025年1月29日(水)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小 (g)	1人分中 (g)	アレルギー																																	
			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	マメナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期				
【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																																		
【ふりカツ】																																				
ふりフライ(40g)	40	0				●																			●								●			
ふりフライ(50g)	0	50				●																			●								●			
米油	4	5																																●		
中濃ソース(ボトル)	5	5																																●		
【きのこのガーリックソテー】																																				
ショルダーベーコン	5	6.25				▲																													●	
にんじん	20	25																																	●	
エリンギ(カット)	10	12.5																																	●	
しめじ(カット)	15	18.8																																	●	
フライドガーリック	0.2	0.25																																	●	
米油	0.8	1																																	●	
塩	0.1	0.13																																		●
白こしょう	0.01	0.01																																		●
濃口醤油	0.2	0.25				●																			●											●
コンソメ	1.2	1.5																																	●	
【米粉のクリームシチュー】																																				
鶏胸小間	15	18.8																																		●
にんじん	10	12.5																																		●
玉ねぎ	15	18.8																																		●
じゃがいも(カット)	15	18.8																																		●
ブロッコリー	15	18.8																																		●
米油	1	1.25																																		●
コンソメ	1.8	2.25																																		●
とりがらスープの素	2	2.5																																		●
調理用牛乳	35	43.8																																		●
白こしょう	0.05	0.06																																		●
スキムミルク	3	3.75																																		●
ミルクカルシウム	1.3	1.63																																		●
米粉	3.85	4.81																																		●
塩	0.75	0.94																																		●
生クリーム	1.55	1.94																																		●
パセリ(乾)	0.1	0.13																																		●
水	69.6	87																																		●

●…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 2025年1月29日(水)
 Bコース 2025年1月9日(木)
 Cコース 2025年1月16日(木)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																																	
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マメ豆	やまいも	カシューナッツ	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							●																											
【シュガー揚げパン(乳不使用)】																																				
乳不使用コッペパン(25g)	25	0			▲	●			▲															●					▲					●		
乳不使用コッペパン(30g)	0	30			▲	●			▲														●					▲						●		
米油	2.5	3																																	●	
グラニュー糖	4.6	5.75																																●		
上白糖	3.45	4.31																																	●	
【ひよこ豆サラダ】																																				
ひよこ豆	10	12.5																																	●	
キャベツ	25	31.3																																		
にんじん	10	12.5																																		
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●												●						●											●	
【きつねうどん】																																				
豚肩小間切れ	20	25																				●														
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	146.9	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(Aコース)

Aコース 2025年1月30日(木)
 Bコース 2025年1月31日(金)
 Cコース 2025年1月24日(金)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																															
			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							●																									
【さばのごまソースがけ】																																		
鯖竜田(40g)	40	0	▲		▲	●			▲					●										●							●			
鯖竜田(50g)	0	50	▲		▲	●			▲					●										●							●			
米油	4	5																															●	
三温糖	2	2.5																															●	
酢	3	3.75																															●	
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●									●	
本みりん	0.5	0.63																															●	
豆板醤	0.1	0.13																						●									●	
ごま(白・すり)	1	1.25																										●					●	
水	2	2.5																																
【五色ごはんの具】																																		
冷凍里芋(カット)	20	25																																●
にんじん	5	6.25																																
小松菜	10	12.5																																
芽ひじき	0.4	0.5																																●
鶏むねひき肉	8	10																						●										
しょうが	0.3	0.38																																
ごま油	0.5	0.63																																●
水	3.5	4.38																																●
三温糖	2	2.5																																●
本みりん	1.5	1.88																																●
清酒	1	1.25																																●
濃口醤油	4	5				●																		●										●
【栄養みそ汁】																																		
はくさい	20	25																																
大根	15	18.8																																
にんじん	5	6.25																																
生揚げ(カット)	15	18.8																							●									●
豚肩小間切れ	8	10																						●										
みそ(けいわ)	8	10																																●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																●
水	117	146																																

●…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 2025年1月31日(金)
 Bコース 2025年1月21日(火)
 Cコース 2025年1月10日(金)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																																		
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マメナッツ	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																																			
【豆腐ナゲット】																																					
豆腐ナゲット(20g)	40	40	▲	▲	▲	●				▲																								●			
【白菜の酢の物】																																					
はくさい	25	31.3																																			
小松菜	20	25																																			
にんじん	5	6.25																																			
濃口醤油	2.3	2.88				●																														●	
酢	1.7	2.13																																		●	
上白糖	1.2	1.5																																		●	
水	2	2.5																																			
【ミートボールカレー】																																					
ミートボール	30	37.5																																			●
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																																		●	
玉ねぎ	20	25																																			
にんじん	20	25																																			
にんにく	0.5	0.63																																			
中濃ソース	1	1.25																																			●
米油	0.8	1																																			●
トマトケチャップ	3	3.75																																			●
トマトダイスカット	2.5	3.13																																			●
カレーフレーク(甘口)	9	11.3				●				●																											●
カレーフレーク(Fe)	10	12.5				●																															●
スキムミルク	1	1.25																																			●
ミルクカルシウム	1	1.25																																			●
水	86.2	108																																			

●…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)