詳細献立表（B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	マカダミアナッツ	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							●																							
【ぶ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																														
【手作りト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・千切り)	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（B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	マカダミアナッツ	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（B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	マカダミアナッツ	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（B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	マカダミアナッツ	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							●																							
【ショーロンポー】																																
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】																																
ほうれんそう	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（Bコース）

Aコース　2025年1月23日（木）
Bコース　2025年1月15日（水）
Cコース　2025年1月21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	マカダミアナッツ	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							●																							
【くじら肉とポテトの甘辛ソース和え】																																
くじら角切竜田揚げ	35	43.8	▲		▲	●			▲																●						●	
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																														●
米油	6	7.5																														●
中濃ソース	10	12.5																														●
トマトケチャップ	5	6.25																														●
清酒	2	2.5																														●
上白糖	2	2.5																														●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
水	5	6.25																														
【五目きんぴら】																																
鶏胸小間	8	10																			●											
にんじん	5	6.25																														
さつま揚げ(冷凍)	8	10	▲	▲																												●
ごぼう(千切り・金平用)	13	16.3																														●
こんにゃく(突きこんにゃく)	5	6.25																														●
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																							●							●
ごま油	0.8	1																											●			●
上白糖	1	1.25																														●
清酒	0.5	0.63																														●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
水	8	10																														
【白菜のみそ汁】																																
はくさい	15	18.8																														
豚肩小間切れ	15	18.8																				●										
大根	5	6.25																														
にんじん	5	6.25																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
長ねぎ	5	6.25																														
みそ(けいわ)	3	3.75																							●							●
みそ(白)	5.5	6.88																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
水	114.5	143																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（B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	マカダミアナッツ	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							●																							
【ぶりカツ】																																
ぶりフライ（40g）	40	0				●																			●						●	
ぶりフライ（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（B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	マカダミアナッツ	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							●																							
【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(鰹・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（B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	マカダミアナッツ	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																														●
白こしょう	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（B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	マカダミアナッツ	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）

詳細献立表（Bコース）

Aコース　2025年1月27日（月）①
Bコース　2025年1月22日（水）①
Cコース　2025年1月9日（木）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	マカダミアナッツ	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							●																							
【とり肉の甘酢あんかけ】																																
鶏胸切り身（50g）	50	0																			●											
鶏胸切り身（60g）	0	60																			●											
塩	0.2	0.25																														●
米油	0.4	0.5																														●
濃口醤油	2.5	3.1				●																			●							●
酢	2	2.5																														●
上白糖	3	3.8																														●
本みりん	1	1.2																														●
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																														●
水	6.5	8.1																														
【高野豆腐のオイスターソース炒め】																																
カット高野豆腐（千切り）	4	5																							●							●
しょうが	0.3	0.38																														
にんじん	10	12.5																														
冷凍さやいんげん(カット)	10	12.5																														●
キャベツ	20	25																														
米油	0.8	1																														●
オイスターソース	0.6	0.75																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
鰹節(砕片)	0.25	0.31												▲																		●

●…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（B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	マカダミアナッツ	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（B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	マカダミアナッツ	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							●																							
【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																														●
白こしょう	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（B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	マカダミアナッツ	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																														●
白こしょう	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（B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	マカダミアナッツ	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							●																							
【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（B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	マカダミアナッツ	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							●																							
【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（B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	マカダミアナッツ	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																			●	●			●				●			●
白こしょう	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				●																			●							●
白こしょう	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（B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	マカダミアナッツ	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																														
【ぽんかん】																																
ぽんかん	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（B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	マカダミアナッツ	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																														●
白こしょう	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（B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	マカダミアナッツ	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							●																							
【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）