

詳細献立表(C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						
【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(C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							●																								
【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(碎片)	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(C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			
【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(C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																																				
【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(C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	マメ豆	やまいも	おくら	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(C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(C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	マメアブラ	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(C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					
【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(C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							●																									
【くら肉とポテの甘辛ソース和え】																																		
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																																
こんにやく(突きこんにやく)	5	6.25																																
むぎ枝豆(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(C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	マメアフラトキシン	やまいも	オキアキアフラトキシン	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(C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																																			
【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(C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(C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				
【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(C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	マメ豆	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(C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																								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(C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							●																											
【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)