

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2025年2月4日(火)①
 Bコース 2025年2月20日(木)①
 Cコース 2025年2月5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		
【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							●																									
【フランクフルトバーベキューソースがけ】																																		
フランクフルト(30g)	30	0				▲													▲	▲	●			▲								●		
フランクフルト(40g)	0	40				▲													▲	▲	●			▲								●		
マッシュルーム水煮みじん切り	2	2.5																														●		
にんにく	0.3	0.38																															●	
オリーブオイル	0.5	0.63																															●	
トマトケチャップ	4	5																															●	
中濃ソース	1.2	1.5																															●	
ウスターソース	0.8	1																															●	
三温糖	0.8	1																															●	
濃口醤油	0.16	0.2				●																		●									●	
白こしょう	0.01	0.01																															●	
水	2.4	3																															●	
【野菜と大豆のトマト煮】																																		
鶏胸小間	6	7.5																			●													
にんじん	8	10																																
玉ねぎ	12	15																																
しめじ(カット)	5	6.25																															●	
ゆで大豆(冷凍)	8	10																						●									●	
トマトダイスカット	18	22.5																															●	
にんにく	0.5	0.63																															●	
オリーブオイル	0.3	0.38																															●	
トマトケチャップ	8	10																															●	
コンソメ	0.3	0.38																															●	
白こしょう	0.01	0.01																															●	
塩	0.12	0.15																															●	
三温糖	0.3	0.38																															●	
水	3	3.75																															●	

●…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2月4日(火)②

Bコース 2025年2月20日(木)②

Cコース 2025年2月5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		
【ラビオリスープ】																																		
キャベツ	20	25																																
にんじん	10	12.5																																
玉ねぎ	15	18.8																																
ラビオリ	18	22.5				●															●	●		●								●		
米油	1	1.25																															●	
塩	0.45	0.56																															●	
白こしょう	0.02	0.03																															●	
コンソメ	3	3.75																															●	
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)

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2025年2月5日(水)
 Bコース 2025年2月3日(月)
 Cコース 2025年2月20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	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期				
【ソフトめん】																																				
ソフトめん(70g)	70	0			▲	●	▲																												●	
ソフトめん(100g)	0	100			▲	●	▲																												●	
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【スペイン風オムレツ】																																				
スペイン風オムレツ(50g)	50	0			●																●														●	
スペイン風オムレツ(60g)	0	60			●																●														●	
【ブロッコリーサラダ】																																				
ブロッコリー(冷凍)	12	15																																		●
小松菜	20	25																																		●
こんにゃく(サラダこんにゃく)	5	6.25																																		●
キャベツ	8	10																																		●
米油	3	3.75																																		●
上白糖	0.6	0.75																																		●
酢	2	2.5																																		●
塩	0.4	0.5																																		●
白こしょう	0.01	0.01																																		●
【ミートソース】																																				
豚ひき肉	20	25																				●														
にんにく	0.25	0.31																																		
玉ねぎ	20	25																																		●
米油	0.8	1																																		●
炒め玉ねぎ(冷凍)	15	18.8																																		●
にんじん	10	12.5																																		●
ハヤシブレード	13	16.3				●																														●
デミグラスソース	2.7	3.38	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲						▲		▲	▲	▲	▲			▲			▲	▲	▲	▲					●	
トマトダイスカット	15	18.8																																		●
トマトピューレ	6.5	8.13																																		●
中濃ソース	3.8	4.75																																		●
赤ワイン	1	1.25																																		●
上白糖	1	1.25																																		●
コンソメ	0.8	1																																		●
薄口醤油	0.3	0.38				●																														●
塩	0.2	0.25																																		●
白こしょう	0.02	0.03																																		●
水	99.63	125																																		●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2025年2月6日(木)
 Bコース 2025年2月18日(火)
 Cコース 2025年2月7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	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							●																											
【魚の西京焼き】																																				
鯖西京漬け(40g)	40	0												●										●										●		
鯖西京漬け(50g)	0	50												●										●										●		
【ほうれん草の和え物】																																				
ほうれん草	20	25																																		
大根	20	25																																		
生ちくわ(冷凍)	5	6.25	▲	▲																															●	
にんじん	3	3.75																																		
ドレッシング(ごま)	5	6.25																						●				●							●	
【れんこんのみそ汁】																																				
れんこん(カット)	8	10																																	●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●											●	
玉ねぎ	15	18.8																																		
長ねぎ	10	12.5																																		
油揚げ(スライス)	4	5																						●											●	
みそ(赤)	8	10																						●											●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																					●	
水	112	140																																		
【いよかん】																																				
いよかん・カット	50	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2月12日(水)
 Bコース 2025年2月17日(月)
 Cコース 2025年2月13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	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			
【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							●																										
【にらまんじゅう】																																			
にらまんじゅう(20g)	40	40				●															●	●							●		●				
【厚揚げの中華炒め】																																			
鶏胸小間	8	10																			●														
米油	1	1.25																																	●
生揚げ(カット・サイコロ型)	15	18.8																						●											●
しょうが	0.1	0.13																																	
はくさい	20	25																																	
にんじん	8	10																																	
ごま油	0.2	0.25																																	●
清酒	0.5	0.63																																	●
濃口醤油	0.8	1				●																													●
塩	0.2	0.25																																	●
白こしょう	0.01	0.01																																	●
中華スープの素	0.4	0.5																			●	●													●
【ごまみそラーメン】																																			
小松菜	12	15																																	
にんじん	5	6.25																																	
もやし	20	25																																	
長ねぎ	10	12.5																																	
豚肩小間切れ	10	12.5																				●													
しょうが	0.4	0.5																																	
にんにく	0.2	0.25																																	
米油	1	1.25																																	●
みそ(赤)	9	11.3																																	●
みそ(けいわ)	5	6.25																																	●
濃口醤油	1.5	1.88				●																													●
中華スープの素	1.5	1.88																			●	●													●
ごま油	0.8	1																																	●
白こしょう	0.02	0.03																																	●
とりがらスープの素	3.3	4.13																			●														●
ごま(白・すり)	1.5	1.88																																	●
ごま(白・いり)	0.5	0.63																																	●
水	138.28	173																																	

●…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2月13日(木)
 Bコース 2025年2月14日(金)
 Cコース 2025年2月21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	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							●																										
【ホキフライ】																																			
ホキフライ(40g)	40	0				●																		●									●		
ホキフライ(50g)	0	50				●																		●										●	
米油	4	5																																●	
中濃ソース(ボトル)	5	6																																●	
【キムタク炒め】																																			
豚もも小間切れ	16	20																				●													
豚肩小間切れ	16	20																				●													
米油	0.8	1																																●	
たくあん漬け(カット)	12	15																						●										●	
白菜キムチ	12	15				●							●						●					●										●	
長ねぎ	6	7.5																																●	
濃口醤油	0.4	0.5				●																		●										●	
【春雨スープ】																																			
鶏胸小間	8	10																				●													
緑豆春雨	4	5																																●	
なると(冷凍)	5	6.25	▲	▲	▲	▲																												●	
大根	15	18.8																																	
にんじん	8	10																																	
長ねぎ	10	12.5																																	
しょうが	0.3	0.38																																	
米油	0.8	1																																	●
中華スープの素	1.2	1.5																				●	●		●									●	
とりがらスープの素	2	2.5																				●	●											●	
塩	0.2	0.25																																●	
濃口醤油	3	3.75				●																			●									●	
白ごしょう	0.01	0.01																																●	
ごま油	0.3	0.38																																●	
水	138.39	173																																●	

●…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2月14日(金)

Bコース 2025年2月7日(金)

Cコース 2025年2月17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							●																											
【レバーとポテトのオーロラソース和え】																																				
豚レバー下味澱粉付(1×2cm)	30	37.5	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲						▲				●		▲		▲						●	
冷凍カットポテト(ダイス)	30	37.5																																	●	
米油	6	7.5																																	●	
トマトケチャップ	14.5	18.1																																	●	
中濃ソース	5	6.25																																	●	
上白糖	3.75	4.69																																	●	
水	3.75	4.69																																		
【ほうれん草ともやしの和え物】																																				
ほうれんそう	20	25																																		
もやし	18	22.5																																		
切干大根	1	1.25																																		●
にんじん	6	7.5																																		●
濃口醤油	2	2.5				●																			●										●	
米油	0.8	1																																	●	
酢	0.8	1																																	●	
上白糖	0.8	1																																	●	
【きのこのみそ汁】																																				
しめじ(カット)	5	6.25																																		●
えのきたけ(カット)	5	6.25																																	●	
にんじん	5	6.25																																	●	
大根	25	31.3																																	●	
干椎茸	0.1	0.13																																	●	
生揚げ(カット・サイコロ型)	20	25																							●										●	
長ねぎ	5	6.25																																	●	
みそ(けいわ)	4	5																							●										●	
みそ(白)	4	5																							●									●		
和風だし	0.1	0.13																																	●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲																								●	
水	120	150																																		

●…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2月17日(月)①

Bコース 2025年2月21日(金)①

Cコース 2025年2月28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	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							●																									
【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	0.25	0.31																																●
にんじん	8	10																																
もやし	10	12.5																																
ゆず果汁	0.3	0.38																																●
濃口醤油	2.3	2.88				●																		●										●
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 2025年2月17日(月)②

Bコース 2025年2月21日(金)②

Cコース 2025年2月28日(金)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	セラチン	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			
【みぞれ汁】																																			
大根	15	18.8																																	
にんじん	10	12.5																																	
小松菜	10	12.5																																	
なめこ	6	7.5																																	●
生揚げ(カット)	25	31.3																						●											●
生貝	8	10																						●											●
みそ(けいわ)	8	10																						●											●
濃口醤油	0.3	0.38				●																		●											●
清酒	0.5	0.63																																	●
煮干粉	1	1.25																																	●
水	97	121																																	
【久喜市産いちごのゼリー】																																			
久喜市産いちごゼリー	18	18																																	●

●…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2月18日(火)①

Bコース 2025年2月6日(木)①

Cコース 2025年2月19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	セラチン	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	
【メロンパン(乳不使用)】																																	
メロンパン(乳不使用)(30g)	30	0			▲	●			▲															●						▲			●
メロンパン(乳不使用)(50g)	0	50			▲	●			▲															●						▲			●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【たこナゲット照り焼きソースがけ】																																	
たこナゲット(30g)	30	0	▲	▲	▲	●			▲		●		▲									▲		●					▲			●	
たこナゲット(20g)	0	40	▲	▲	▲	●			▲		●		▲									▲		●					▲			●	
本みりん	2.24	2.8																															●
上白糖	1.36	1.7																															●
濃口醤油	2.24	2.8				●																		●									●
じゃがいも澱粉	0.16	0.2																															●
水	4	5																															
【スパゲティナポリタン】																																	
ハーフスパゲッティ	18	22.5				●																											●
フランクフルト(カット)	8	10				▲															▲	▲	●		▲							●	
玉ねぎ	20	25																															
にんにく	0.2	0.25																															
ピーマン	2	2.5																															
トマトケチャップ	12	15																															
コンソメ	0.25	0.31																															
トマトピューレ	3	3.75																															
ウスターソース	1	1.25																															
パプリカパウダー	0.1	0.13																															
上白糖	0.5	0.63																															
塩	0.1	0.13																															
白こしょう	0.02	0.03																															
米油	0.5	0.63																															

●…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2月18日(火)②
 Bコース 2025年2月6日(木)②
 Cコース 2025年2月19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	セラチン	くるみ	大豆	マメアブラ	やまいも	カシューナッツ	ごま
【白菜とミートボールのスープ】																													
はくさい	30	37.5																											
ミートボール	15	18.8																											
にんじん	5	6.25																											
もやし	12	15																											
しょうが	0.3	0.38																											
濃口醤油	3	3.75																											
塩	0.15	0.19																											
白こしょう	0.02	0.03																											
コンソメ	1.5	1.88																											
水	119	149																											
【りんごヨーグルト】																													
りんごヨーグルト	80	80																											

●…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2月19日(水)

Bコース 2025年2月25日(火)

Cコース 2025年2月6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	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							●																							
【小魚フライ】																																
メヒカリフライ	30	30	▲		▲	●			▲															●						●		
米油	3	3																														●
中濃ソース(ボトル)	5	5																														●
【小松菜のごま和え】																																
大根	20	25																														
小松菜	25	31.3																														
にんじん	3	3.75																														
濃口醤油	2.25	2.81				●																		●								●
ごま(白・いり)	0.9	1.13																										●				●
練りごま	1.8	2.25																										●				●
三温糖	0.9	1.13																														●
本みりん	1.26	1.58																														●
水	2.7	3.38																														
【五目うどん】																																
豚肩小間切れ	10	12.5																				●										
にんじん	8	10																														
玉ねぎ	20	25																														
長ねぎ	10	12.5																														
かまぼこ(チルド・千切り)	6	7.5																														●
油揚げ(スライス)	5	6.25																						●								●
濃口醤油	11.5	14.4				●																		●								●
本みりん	0.8	1																														●
塩	0.1	0.13																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
じゃがいも澱粉	5	6.25																														●
水	138.2	173																														

●…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2月20日(木)
 Bコース 2025年2月26日(水)
 Cコース 2025年2月25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	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							●																											
【とり肉のから揚げカレー風味】																																				
鶏むね肉切り身(25g)	50	0																			●															
鶏むね肉切り身(30g)	0	60																			●															
にんにく	0.8	1																																		
濃口醤油	0.4	0.5				●																		●											●	
清酒	1.5	1.9																																	●	
塩糍(粉末)	1.5	1.8																					▲											●		
上白糖	0.3	0.4																																	●	
カレー粉	0.15	0.18																																	●	
じゃがいも澱粉	9	11																																	●	
米油	5	6																																	●	
【ポテトサラダ】																																				
冷凍カットポテト(ダイス)	55	68.8																																	●	
にんじん	8	10																																		●
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																	●	
塩	0.35	0.44																																	●	
白こしょう	0.01	0.01																																	●	
ノンエッグマヨネーズ	4.5	5.63																						●											●	
【具だくさんとん汁】																																				
豚肩小間切れ	10	12.5																				●														
にんじん	5	6.25																																		
はくさい	15	18.8																																		
生揚げ(カット)	20	25																																	●	
洗いごぼう	3	3.75																																		
長ねぎ	8	10																																		
みそ(けいわ)	4	5																																	●	
みそ(白)	4	5																																	●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																	●																●	
水	114	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(Aコース)

Aコース 2025年2月21日(金)

Bコース 2025年2月19日(水)

Cコース 2025年2月18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	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							●																													
【揚げぎょうざ】																																						
ぎょうざ(18g)	36	0	▲	▲	▲	●			▲					▲						▲	▲	●	▲		●													
ぎょうざ(28g)	0	56	▲	▲	▲	●			▲					▲						▲	▲	●	▲		●													
米油	4	6																																		●		
【大根の華風和え】																																						
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																							●												●	
大根	35	43.8																																				
にんじん	10	12.5																																				
ドレッシング(中華)	5	6.25				●																			●													●
【四川麻婆豆腐】																																						
豚ひき肉	20	25																							●													
大豆ミート	5	6.25																							●													●
豆腐(冷凍・サイコロ)	50	62.5																							●												●	
にんじん	15	18.8																																				
玉ねぎ	25	31.3																																				
長ねぎ	8	10																																				
米油	1.2	1.5																																			●	
にんにく	0.3	0.38																																				
しょうが	0.5	0.63																																				
みそ(赤)	4	5																							●													●
濃口醤油	1.8	2.25				●																			●												●	
上白糖	1.2	1.5																																			●	
中華スープの素	0.5	0.63																							●												●	
ごま油	0.8	1																							●												●	
豆板醤	0.3	0.38																							●												●	
甜麺醤	0.25	0.31																							●												●	
じゃがいも澱粉	1.5	1.88																																			●	
水	25	31.3																																				

●…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2月25日(火)

Bコース 2025年2月27日(木)

Cコース 2025年2月26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	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							●																									
【野菜のグラタン】																																		
5種の国産野菜グラタン(40g)	40	0														▲	▲	▲						●								●		
5種の国産野菜グラタン(60g)	0	60														▲	▲	▲					●									●		
【キャベツのサラダ】																																		
キャベツ	35	43.8																																
にんじん	8	10																																
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																																●
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																																●
【クラムチャウダー】																																		
鶏胸小間	10	12.5																						●										●
あさり水煮(冷凍)	5	6.25		●																														●
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	25	31.3							●																									●
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																																●
スキムミルク	2	2.5							●																									●
ミルクカルシウム	1	1.25							●																									●
ロースト小麦	4	5				●																											●	
水	100.34	125																																

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2025年2月26日(水)①
 Bコース 2025年2月10日(月)①
 Cコース 2025年2月27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	セラチン	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	
【中華めん】																																	
中華めん(70g)	70	0			▲	●	▲																										●
中華めん(100g)	0	100			▲	●	▲																										●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【いかのキムチ揚げ】																																	
いかキムチ揚げ(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲		●							●													●		
いかキムチ揚げ(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲		●							●												●			
米油	4	5																															●
【野菜のオイスターソース炒め】																																	
鶏胸小間	8	10																			●												
はくさい	25	31.3																															
玉ねぎ	12	15																															
にんじん	5	6.25																															
米油	0.6	0.75																															
オイスターソース	0.8	1																															
中華スープの素	0.5	0.63																			●	●			●					●			
清酒	1	1.25																															
塩	0.03	0.04																															
白こしょう	0.02	0.03																															
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																															
ごま油	0.5	0.63																															

●…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2月26日(水)②

Bコース 2025年2月10日(月)②

Cコース 2025年2月27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	セラチン	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		
【タンタンメン】																																		
豚ひき肉	15	18.8																			●													
にんにく	0.2	0.25																																
しょうが	0.2	0.25																																
にんじん	8	10																																
玉ねぎ	10	12.5																																
もやし	25	31.3																																
にら	2	2.5																																
長ねぎ	12	15																																
とりがらスープの素	8	10																			●													●
米油	0.6	0.75																							●									●
濃口醤油	3.2	4				●																			●									●
みそ(赤)	15	18.8																							●									●
中華スープの素	1	1.25																				●	●		●				●					●
豆板醤	0.2	0.25																							●									●
練りごま	8	10																											●					●
ごま(白・すり)	3	3.75																											●					●
ごま油	0.6	0.75																											●					●
水	130	163																																

●…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2月27日(木)

Bコース 2025年2月28日(金)

Cコース 2025年2月3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							●																											
【ブルコギ】																																				
豚肩小間切れ	48	60																				●												●		
米油	1	1.25																																●		
にんにく	0.5	0.63																																		
しょうが	0.5	0.63																																		
玉ねぎ	23	28.8																																		
しめじ(カット)	10	12.5																																	●	
塩	0.2	0.25																																	●	
白こしょう	0.02	0.03																																	●	
みそ(けいわ)	0.3	0.38																						●											●	
濃口醤油	3	3.75				●																		●											●	
三温糖	1.5	1.88																																	●	
【小松菜の中華和え】																																				
小松菜	12	15																																		
もやし	20	25																																		
にんじん	5	6.25																																		
大根	10	12.5																																		
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●																														●
【トック入りわかめスープ】																																				
鶏もも小間切れ	5	6.25																																		
にんじん	5	6.25																																		
カットわかめ(外国産)	0.5	0.63																																		●
長ねぎ	10	12.5																																		
米油	0.5	0.63																																		●
トック	25	31.3																																		●
とりがらスープの素	4	5																																		●
中華スープの素	0.7	0.88																																		●
塩	0.2	0.25																																		●
濃口醤油	3	3.75				●																														●
白こしょう	0.02	0.03																																		●
清酒	0.5	0.63																																		●
ごま油	0.2	0.25																																		●
水	127	159																																		●

●…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2月28日(金)

Bコース 2025年2月4日(火)

Cコース 2025年2月14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				
【麦ごはん】																																				
麦ごはん	65	100				▲															▲	▲			▲										●	
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【ハンバーグ】																																				
ハンバーグ(40g)	40	0																			●	●			●										●	
ハンバーグ(50g)	0	50																			●	●			●										●	
【もやしのサラダ】																																				
小松菜	8	10																																		
もやし	30	37.5																																		
にんじん	10	12.5																																		
ドレッシング(塩中華)	5	6.25																																		●
【和風カレー】																																				
豚肩小間切れ	10	12.5																				●														●
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																																		●
玉ねぎ	20	25																																		
にんじん	25	31.3																																		
にんにく	0.5	0.63																																		
しょうが	0.3	0.38																																		
濃口醤油	0.8	1				●																			●											●
和風だし	0.5	0.63																																		●
本みりん	0.8	1																																		●
カレーフレーク(甘口)	11	13.8				●			●							●									●											●
カレーフレーク(Fe)	8	10				●															●	●			●										●	
米油	0.6	0.75																																		●
カレー粉	0.08	0.1																																		●
水	97.4	122																																		

●…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)