詳細献立表（B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
【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																														
ハヤシフレーク	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（B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							●																							
【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）

詳細献立表（Bコース）

Aコース　2025年2月3日（月）
Bコース　2025年2月5日（水）
Cコース　2025年2月4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							●																							
【いわしの磯辺フライ】																																
いわし磯辺フライ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲											●				▲	▲	●	
いわし磯辺フライ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲											●				▲	▲	●	
米油	4	5																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6																														●
【五目豆】																																
刻み昆布	0.5	0.63																														●
にんじん	10	12.5																														
こんにゃく(角切り)	10	12.5																														●
ゆで大豆(冷凍)	18	22.5																							●							●
和風だし	0.1	0.13																														●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
清酒	1.2	1.5																														●
本みりん	0.5	0.63																														●
三温糖	0.8	1																														●
ごま油	0.9	1.13																											●			●
水	5	6.25																														
【けんちん汁】																																
冷凍里芋(カット)	20	25																													●	
にんじん	5	6.25																														
大根	15	18.8																														
洗いごぼう	6	7.5																														
米油	0.8	1																														●
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
和風だし	1.5	1.88																														●
みそ(けいわ)	4	5																							●							●
みそ(白)	4	5																							●							●
水	105.2	132																														

●…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
【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（B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
【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（B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							●																							
【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（B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	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							●																							
【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（B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	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
【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（Bコース）

Aコース　2025年2月7日（金）
Bコース　2025年2月12日（水）
Cコース　2025年2月10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							●																							
【とり肉のマヨぽん焼き】																																
鶏胸切り身（40g）	40	0																			●											
鶏胸切り身（50g）	0	50																			●											
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
ノンエッグマヨネーズ	5	6.25																							●							●
濃口醤油	2.5	3.1				●																			●							●
レモン果汁	1.5	1.9																														●
本みりん	0.2	0.25																														●
【かてめしの具】																																
ごぼう(ささがき)	10	12.5																														●
にんじん	8	10																														
干椎茸	0.1	0.13																														●
カット高野豆腐（千切り）	3	3.75																							●							●
こんにゃく(突きこんにゃく)	6	7.5																														●
冷凍さやいんげん(カット)	8	10																														●
米油	1	1.25																														●
上白糖	2	2.5																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
塩	0.1	0.13																														●
水	12	15																														
【呉汁】																																
刻み大豆	8	10																							●						●	
生呉	8	10																							●							●
大根	20	25																														
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
にんじん	4	5																														
長ねぎ	10	12.5																														
みそ(白)	8.2	10.3																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
水	115	144																														

●…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2月10日（月）
Bコース　2025年2月13日（木）
Cコース　2025年2月12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							●																							
【ポークコロッケ甘辛ソースがけ】																																
ポークコロッケ(40g)	40	0				●																●			●						●	
ポークコロッケ(60g)	0	60				●																●			●						●	
米油	4	6																														●
中濃ソース	3.4	4.25																														●
トマトケチャップ	5	6.25																														●
清酒	0.9	1.13																														●
濃口醤油	0.3	0.38				●																			●							●
水	4.8	6																														
【れんこんサラダ】																																
れんこん(カット)	8	10																														●
大根	22	27.5																														
きゅうり	10	12.5																														
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																														●
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●													●						●							●
【米粉の白菜シチュー】																																
鶏胸小間	8	10																			●											
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	20	25																														
はくさい	25	31.3																														
マッシュルーム水煮スライス	3	3.75																														●
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	30	37.5							●																							
白こしょう	0.03	0.04																														●
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																														●
パセリ(乾)	0.01	0.01																														●
水	70.15	87.7																														

●…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							●																							
【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				●																			●							●
白こしょう	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（B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							●																							
【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（B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							●																							
【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】																																
ほうれんそう	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（B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（B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（B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
【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（B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							●																							
【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ぽん酢炒め】																																
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（B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	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
【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																							●							●
生呉	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（B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							●																							
【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（B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																														●
塩糀(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（B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							●																							
【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（B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							●																							
【プルコギ】																																
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）