





詳細献立表(C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			
<b>【コッペパン】</b>																																			
コッペパン(50g)	50	0			▲	●			●																●					▲			●		
コッペパン(70g)	0	70			▲	●			●															●					▲			●			
<b>【牛乳】</b>																																			
飲用牛乳	206	206							●																										
<b>【フランクフルトバーベキューソースがけ】</b>																																			
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																																●	
<b>【野菜と大豆のトマト煮】</b>																																			
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(C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(C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(C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)

## 詳細献立表(C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(C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(C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)