詳細献立表

Aコース：2025年8月28日（木）①　　A1
Bコース：2025年9月2日（火）①　　B4
Cコース：2025年9月8日（月）①　　C8

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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【キムチ丼の具】																																
豚もも小間切れ	20	25																				●										
豚肩小間切れ	35	43.8																				●										
しょうが	0.3	0.38																														
にんにく	0.3	0.38																														
米油	1	1.25																														●
白菜キムチ	20	25				●								●					●						●							●
にら	2	2.5																														
玉ねぎ	25	31.3																														
清酒	1.5	1.88																														●
濃口醤油	0.3	0.38				●																			●							●
三温糖	1.5	1.88																														●
塩	0.01	0.01																														●
酢	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
ごま油	0.7	0.88																											●			●
【春雨サラダ】																																
緑豆春雨	3	3.75																														●
もやし	20	25																														
きゅうり	10	12.5																														
にんじん	8	10																														
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
上白糖	1.62	2.03																														●
酢	1.2	1.5																														●
塩	0.08	0.1																														●
水	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：2025年8月28日（木）②　　A1
Bコース：2025年9月2日（火）②　　B4
Cコース：2025年9月8日（月）②　　C8

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	前期
【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	0.1	0.13																														●
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	136	170																														

●…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：2025年8月29日（金）①　　A2
Bコース：2025年8月28日（木）①　　B1
Cコース：2025年9月1日（月）①　　C3

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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【あじのごまがらめ】																																
あじフィレ澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		▲		▲		▲		●	
あじフィレ澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		▲		▲		▲		●	
揚げ油（米油）	4	5																														●
ごま(白・いり)	1.5	1.88																											●			●
濃口醤油	1.7	2.13				●																			●							●
上白糖	2	2.5																														●
本みりん	0.8	1																														●
水	4.8	6																														
【八宝菜】																																
短冊いか(冷凍)	10	12.5									●																				●	
豚もも小間切れ	5	6.25																				●										
にんじん	5	6.25																														
チンゲン菜	10	12.5																														
玉ねぎ	22	27.5																														
たけのこ(水煮)	4	5																														●
しょうが	0.3	0.38																														
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	0.3	0.38																			●	●			●				●			●
じゃがいも澱粉	0.6	0.75																														●
米油	0.5	0.63																														●
水	2.5	3.13																														

●…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：2025年8月29日（金）②　　A2
Bコース：2025年8月28日（木）②　　B1
Cコース：2025年9月1日（月）②　　C3

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	前期
【冬瓜のスープ】																																
鶏胸小間	5	6.25																			●											
とうがん	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
米油	1	1.25																														●
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																							●							●
長ねぎ	8	10																														
薄口醤油	2	2.5				●																			●							●
中華スープの素	1.5	1.88																			●	●			●				●			●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
清酒	1	1.25																														●
塩	0.6	0.75																														●
ごま油	0.5	0.63																											●			●
水	119.08	149																														
【レモンゼリー】																																
レモンゼリー	60	60			▲	▲			▲						▲			▲	●				▲	▲	▲				▲		●	

●…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：2025年9月1日（月）　　A3
Bコース：2025年9月3日（水）　　B5
Cコース：2025年9月12日（金）　　C12

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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【さんまフライ】																																
さんまフライ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲											●				▲	▲	●	
さんまフライ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲											●				▲	▲	●	
揚げ油（米油）	4	5																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6																														●
【きんぴらごぼう】																																
にんじん	16	20																														
豚ひき肉	8	10																				●										
ごぼう(千切り・金平用)	16	20																														●
冷凍さやいんげん(カット)	5	6.25																														●
ごま油	0.7	0.88																											●			●
三温糖	1.2	1.5																														●
清酒	0.5	0.63																														●
濃口醤油	2.2	2.75				●																			●							●
水	7.2	9																														
【里芋のみそ汁】																																
冷凍里芋(カット)	18	22.5																														●
大根	10	12.5																														
にんじん	7	8.75																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
長ねぎ	10	12.5																														
みそ（けいわ）	6	7.5																							●							●
みそ(白)	2	2.5																							●							●
煮干粉	0.5	0.63												▲																		●
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：2025年9月2日（火）
Bコース：2025年9月18日（木）
Cコース：2025年9月3日（水）

A4
B15
C5

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	前期
【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							●																							
【フランクフルトマスタードソースがけ】																																
フランクフルト(30g)	30	0				▲														▲	▲	●			▲							●
フランクフルト(40g)	0	40				▲														▲	▲	●			▲							●
玉ねぎ	3	4																														
マスタード	2.5	3.1																	●												●	
濃口醤油	0.5	0.6				●																			●							●
上白糖	0.33	0.4																														●
酢	0.5	0.6																														●
塩	0.05	0.06																														●
オリーブオイル	0.5	0.6																														●
水	2.4	3																														
【フルーツ白玉】																																
春夏冬だんご	25	31.3				▲																			▲						●	
ダイスゼリー（梨）	20	25																														●
ダイスゼリー(シャインマスカット)	25	31.3																														●
ダイスゼリー(ぶどう)	10	12.5													▲	▲	▲	▲	▲				▲		▲				▲	▲		●
【具だくさんコンソメスープ】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	25	31.3																														
ホールコーン(冷凍)	8	10																														●
ブロッコリー(冷凍)	15	18.8																														●
コンソメ	2	2.5																														●
白ワイン	2	2.5																														●
塩	0.7	0.88																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
米油	0.7	0.88																														●
水	124.59	156																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表

Aコース：2025年9月3日（水）　A5
Bコース：2025年9月29日（月）　B21
Cコース：2025年9月18日（木）　C15

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	前期
【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							●																							
【さつまいもの天ぷら（卵含む）】																																
さつまいも天ぷら用輪切皮付き(20g)	20	20																													●	
天ぷら粉	7	7			●	●			▲					▲							▲		▲		▲		▲		▲			●
薄力粉	1	1			▲	●																										●
塩	0.04	0.04																														●
水	7	7																														
揚げ油（米油）	4	4																														●
【もやしの和え物】																																
小松菜	20	25																														
もやし	20	25																														
にんじん	5	6.25																														
ドレッシング(ごま)	5	6.25																							●				●			●
【きつねうどん】																																
豚肩小間切れ	10	12.5																				●										
にんじん	10	12.5																														
味付油揚げ	12	15				●																			●						●	
玉ねぎ	12	15																														
長ねぎ	15	18.8																														
濃口醤油	12	15				●																			●							●
塩	0.05	0.06																														●
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	163	204																														

●…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：2025年9月4日（木）　A6
Bコース：2025年8月29日（金）　B2
Cコース：2025年9月16日（火）　C13

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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【とり肉の照り焼き】																																
鶏胸切り身(50g)	50	0																			●											
鶏胸切り身(70g)	0	70																			●											
塩糀(粉末)	0.2	0.25																													●	
しょうが	0.5	0.62																														
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
本みりん	2	2.5																														●
清酒	1	1.25																														●
オリーブオイル	0.3	0.37																														●
【ぶた肉と切干大根の炒め物】																																
豚肩小間切れ	20	25																				●										
にんにく	0.2	0.25																														
しょうが	0.2	0.25																														
玉ねぎ	10	12.5																														
にんじん	6	7.5																														
もやし	12	15																														
にら	2	2.5																														
切干大根	2.4	3																														●
ごま油	1	1.25																											●			●
清酒	1	1.25																														●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
上白糖	1.5	1.88																														●
みそ(赤)	1	1.25																							●							●
ごま(白・いり)	0.3	0.38																											●			●
【さつまいもときのこのみそ汁】																																
さつまいも(カット)	20	25																														●
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
長ねぎ	12	15																														
しめじ(カット)	5	6.25																														●
えのきたけ(カット)	5	6.25																														●
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
みそ(けいわ)	5.5	6.88																							●							●
みそ(白)	2	2.5																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	123	154																														

●…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：2025年9月5日（金）　A7
Bコース：2025年9月19日（金）　B16
Cコース：2025年8月29日（金）　C2

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	前期
【麦ごはん】																																
麦ごはん	60	100				▲															▲	▲			▲							●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ハッシュドポテト】																																
ハッシュドポテト	63	63																													●	
スプレーオイル（なたね油）	0.5	0.5																														●
【きゅうりのサラダ】																																
キャベツ	20	25																														
にんじん	5	6.25																														
きゅうり	20	25																														
ドレッシング（イタリアン）	5	6.25																														●
【梨入り大豆のキーマカレー】																																
米油	0.8	1																														●
にんにく	0.5	0.63																														
しょうが	0.4	0.5																														
豚ひき肉	22	27.5																				●										
レバーそぼろ	3	3.75																			●										●	
刻み大豆	30	37.5																							●						●	
玉ねぎ	35	43.8																														
炒め玉ねぎ(冷凍)	3	3.75																														●
にんじん	30	37.5																														
ピーマン	5	6.25																														
梨	15	18.8																														
トマトケチャップ	6	7.5																														●
中濃ソース	3	3.75																														●
ウスターソース	2	2.5																														●
赤ワイン	1	1.25																														●
スキムミルク	2	2.5							●																							●
ミルクカルシウム	2	2.5							●																							●
コンソメ	2.5	3.13																														●
塩	0.75	0.94																														●
カレー粉	0.6	0.75																														●
米粉	1.6	2																														●
水	37	46.3																														

●…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：2025年9月8日（月）　A8
Bコース：2025年9月5日（金）　B7
Cコース：2025年9月9日（火）　C9

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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【かつおの塩竜田揚げ生姜だれがけ】																																
かつお塩竜田揚げ(40g)	40	0	▲			▲					▲		▲	▲											▲				▲		●	
かつお塩竜田揚げ(50g)	0	50	▲			▲					▲		▲	▲											▲				▲		●	
揚げ油（米油）	4	5																														●
しょうが	0.3	0.38																														
本みりん	3	3.75																														●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
水	5	6.25																														
【菊の花の和え物】																																
ほうれん草(冷凍)	20	25																														●
もやし	18	22.5																														
干菊	0.5	0.63																													●	
にんじん	6	7.5																														
ごま(白・いり)	1	1.25																											●			●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
酢	1.5	1.88																														●
上白糖	1	1.25																														●
水	1	1.25																														
【なすのみそ汁】																																
なす	20	25																														
豚肩小間切れ	8	10																				●										
カットわかめ(外国産)	0.6	0.75																														●
長ねぎ	12	15																														
生揚げ(カット・サイコロ型)	25	31.3																							●							●
みそ(赤)	7.5	9.38																							●							●
煮干粉	1	1.25												▲																		●
ごま油	0.8	1																											●			●
水	104.4	131																														
【こんぶふりかけ】																																
ふりかけ(こんぶと抹茶)	2.5	2.5																														●

●…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：2025年9月9日（火）　A9
Bコース：2025年9月4日（木）　B6
Cコース：2025年9月24日（水）　C18

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	前期
【バターコッペ】																																
バターコッペ(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
バターコッペ(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ベトナム風春巻き】																																
ベトナム風春巻き(22g)	22	22	●	▲	▲	●			▲		●														●						●	
揚げ油（米油）	2.2	2.2																														●
【バインミーの具】																																
豚肩小間切れ	15	18.8																				●										
米油	0.8	1																														●
にんにく	0.25	0.31																														
しょうが	0.25	0.31																														
にんじん	15	18.8																														
玉ねぎ	20	25																														
しめじ（カット）	8	10																														●
塩	0.14	0.18																														●
みそ（けいわ）	0.2	0.25																							●							●
濃口醤油	1.5	1.88				●																			●							●
三温糖	1	1.25																														●
【フォーガー】																																
鶏胸小間	5	6.25																			●											
クイッテオ	4	5																													●	
なると(冷凍)	4	5		▲	▲	▲																										●
大根	15	18.8																														
にんじん	5	6.25																														
長ねぎ	8	10																														
しょうが	0.3	0.38																														
米油	1	1.25																														●
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●			●				●			●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
塩	0.1	0.13																														●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
白こしょう	0.01	0.01																														●
ごま油	0.3	0.38																											●			●
水	122.79	153																														

●…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：2025年9月10日（水）　A10
Bコース：2025年9月8日（月）　B8
Cコース：2025年9月25日（木）　C19

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	前期
【中華めん】																																
中華めん(70g)	70	0			▲	●	▲																									●
中華めん(100g)	0	100			▲	●	▲																									●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【コーンしゅうまい】																																
コーンしゅうまい（18g）	36	0	▲	▲	▲	●			▲													●			●				▲		●	
コーンしゅうまい（30g）	0	60	▲	▲	▲	●			▲													●			●				▲		●	
【野菜炒め】																																
さつまあげ(冷凍)	8	10																														●
にんじん	15	18.8																														
ピーマン	8	10																														
キャベツ	20	25																														
米油	1	1.25																														●
濃口醤油	1	1.25				●																			●							●
塩	0.3	0.38																														●
オイスターソース	0.7	0.88																														●
中華スープの素	0.2	0.25																			●	●			●				●			●
水	1	1.25																														
【チャンポンめん】																																
豚肩小間切れ	15	18.8																				●										
にんにく	0.3	0.38																														
しょうが	0.3	0.38																														
にんじん	10	12.5																														
チンゲン菜	12	15																														
もやし	15	18.8																														
かまぼこ(チルド・千切り)	4	5				▲																			▲							●
米油	1	1.25																														●
豚骨ラーメンスープ	12	15				●															●	●			●				●			●
とりがらスープの素	3	3.75																			●											●
みそ(赤)	1.2	1.5																							●							●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	152.08	190																														

●…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：2025年9月11日（木）　A11
Bコース：2025年9月24日（水）　B18
Cコース：2025年9月19日（金）　C16

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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【とり肉の塩こうじ焼きトマトみそだれがけ】																																
鶏胸切り身(50g)	50	0																			●											
鶏胸切り身(70g)	0	70																			●											
塩糀(粉末)	1.5	1.87																													●	
清酒	1	1.25																														●
トマトダイスカット	15	18.8																														●
三温糖	0.8	1																														●
清酒	1.5	1.88																														●
みそ(けいわ)	1.8	2.25																							●							●
オリーブオイル	0.05	0.06																														●
和風だし	0.02	0.03																														●
【ひじきの五色炒め】																																
豚もも小間切れ	8	10																				●										
芽ひじき	0.5	0.63																														●
もやし	20	25																														
にんじん	5	6.25																														
緑豆春雨	3	3.75																														●
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																														●
米油	0.8	1																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
清酒	0.6	0.75																														●
濃口醤油	1.4	1.75				●																			●							●
中華スープの素	0.4	0.5																			●	●			●				●			●
塩	0.1	0.13																														●
水	5	6.25																														
【にんじんとごぼうのごまみそ汁】																																
にんじん	12	15																														
ごぼう(ささがき)	6	7.5																														●
長ねぎ	10	12.5																														
生揚げ(カット・サイコロ型)	25	31.3																							●							●
冷凍里芋(カット)	16	20																														●
みそ(けいわ)	7.5	9.38																							●							●
ごま(白・いり)	1	1.25																											●			●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	110.5	138																														
【ソーダゼリー】																																
ソーダフロート風ゼリー	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

Aコース：2025年9月12日（金）　A12
Bコース：2025年9月10日（水）　B10
Cコース：2025年8月28日（木）　C1

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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【たらの中華あんかけ】																																
たら澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		▲		▲		▲		●	
たら澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		▲		▲		▲		●	
揚げ油（米油）	4	5																														●
三温糖	1.6	1.9																														●
濃口醤油	2.8	3.4				●																			●							●
トマトケチャップ	1.6	1.9																														●
酢	1	1.2																														●
水	12	14.4																														
【もやしのナムル】																																
ほうれん草(冷凍)	20	25																														●
もやし	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●															●	●			●				●			●
【マーボーなす】																																
豚ひき肉	20	25																				●										
レバーそぼろ	3	3.75																			●										●	
大豆ミート	5	6.25																							●							●
なす	25	31.3																														
にんじん	18	22.5																														
玉ねぎ	25	31.3																														
長ねぎ	12	15																														
米油	0.8	1																														●
しょうが	0.5	0.63																														
みそ(赤)	5.5	6.88																							●							●
濃口醤油	2.2	2.75				●																			●							●
上白糖	1.2	1.5																														●
中華スープの素	0.5	0.63																			●	●			●				●			●
ごま油	0.3	0.38																											●			●
豆板醤	0.4	0.5																							●							●
オイスターソース	0.2	0.25																														●
じゃがいも澱粉	1.5	1.88																														●
水	35	43.8																														

●…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：2025年9月16日（火）　A13
Bコース：2025年9月11日（木）　B11
Cコース：2025年9月10日（水）　C10

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	前期
【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							●																							
【チーズハンバーグ】																																
ハンバーグ(40g)	40	40																			●	●			●							●
玉ねぎ	7	7																														
ノンエッグマヨネーズ	7	7																							●							●
シュレッドチーズ	7	7							●																							●
【三色ソテー】																																
むき枝豆(冷凍)	10	12.5																							●							●
フランクフルト(カット)	12	15				▲														▲	▲	●			▲							●
ホールコーン(冷凍)	25	31.3																														●
米油	0.8	1																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
コンソメ	0.2	0.25																														●
【ラビオリスープ】																																
ラビオリ	15	18.8				●															●	●			●						●	
キャベツ	18	22.5																														
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	25	31.3																														
米油	0.8	1																														●
トマトピューレ	10	12.5																														●
トマトケチャップ	3	3.75																														●
コンソメ	2.5	3.13																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
塩	0.33	0.41																														●
水	101.19	126																														

●…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：2025年9月17日（水）　A14
Bコース：2025年9月1日（月）　B3
Cコース：2025年9月4日（木）　C6

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	前期
【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							●																							
【赤魚のバジルソース焼き】																																
赤魚バジルソース漬(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		▲		▲		▲		●	
赤魚バジルソース漬(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		▲		▲		▲		●	
【手作り梨ドレッシングのサラダ】																																
大根	15	18.8																														
きゅうり	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
梨	3	3.75																														
レモン果汁	0.05	0.06																														●
酢	1	1.25																														●
塩	0.24	0.3																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
水	1	1.25																														
【肉みそソース】																																
豚ひき肉	25	31.3																				●										
レバーそぼろ	5	6.25																			●										●	
大豆ミート	3	3.75																							●							●
玉ねぎ	20	25																														
米油	1	1.25																														●
炒め玉ねぎ(冷凍)	16	20																														●
にんじん	15	18.8																														
長ねぎ	8	10																														
豆板醤	0.2	0.25																							●							●
三温糖	2	2.5																														●
濃口醤油	0.6	0.75				●																			●							●
みそ(赤)	9	11.3																							●							●
甜麺醤	4	5																							●				●		●	
中華スープの素	1.8	2.25																			●	●			●				●			●
トマトケチャップ	3	3.75																														●
じゃがいも澱粉	2.5	3.13																														●
水	90	113																														

●…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：2025年9月18日（木）　A15
Bコース：2025年9月30日（火）　B22
Cコース：2025年9月2日（火）　C4

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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ねぎ塩まんじゅう】																																
ねぎ塩まんじゅう(25g)	50	50	▲	▲	▲	●			▲		▲									▲	▲	●	▲		●				▲		●	
【チンジャオロース】																																
豚もも千切り	22	27.5																				●										
たけのこ(千切り)	5	6.25																														●
ピーマン	12	15																														
にんじん	20	25																														
しょうが	0.5	0.63																														
米油	0.8	1																														●
清酒	0.2	0.25																														●
濃口醤油	1.8	2.25				●																			●							●
上白糖	0.4	0.5																														●
豆板醤	0.05	0.06																							●							●
オイスターソース	0.4	0.5																														●
中華スープの素	0.4	0.5																			●	●			●				●			●
ごま油	0.8	1																											●			●
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																														●
水	0.5	0.63																														
【米粉のワンタンスープ】																																
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲														▲	▲	●			▲							●
米油	0.8	1																														●
米粉ワンタン	5	6.25																													●	
にんじん	5	6.25																														
もやし	20	25																														
長ねぎ	12	15																														
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
とりがらスープの素	5	6.25																			●											●
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●			●				●			●
ごま油	0.5	0.63																											●			●
水	116	145																														
【中＞小魚】																																
小魚	0	5																														●

●…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：2025年9月19日（金）　A16
Bコース：2025年9月26日（金）　B20
Cコース：2025年9月5日（金）　C7

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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【レバーのピリ辛ソースがけ】																																
豚レバー下味澱粉付(1×2cm)	50	62.5	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	●	▲		●		▲		▲			●
冷凍カットポテト(ダイス)	15	18.8																														●
揚げ油(米油)	6.5	8.13																														●
豆板醤	0.15	0.19																							●							●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
本みりん	0.6	0.75																														●
三温糖	1.5	1.88																														●
ごま油	0.6	0.75																											●			●
玉ねぎ	8	10																														
にんにく	0.1	0.13																														
しょうが	0.2	0.25																														
水	5	6.25																														
【しらたきの炒り煮】																																
さつまあげ(冷凍)	8	10																														●
白滝(カット)	20	25																														●
にんじん	5	6.25																														
小松菜	10	12.5																														
もやし	8	10																														
米油	0.7	0.88																														●
上白糖	1	1.25																														●
濃口醤油	0.7	0.88				●																			●							●
清酒	0.5	0.63																														●
オイスターソース	0.3	0.38																														●
塩	0.2	0.25																														●
ごま油	0.4	0.5																											●			●
【大根のみそ汁】																																
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
大根	20	25																														
にんじん	8	10																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
長ねぎ	10	12.5																														
みそ(白)	5.5	6.88																							●							●
みそ(けいわ)	2	2.5																							●							●
煮干しパック	2	2.5																														●
水	121	151																														

●…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：2025年9月22日（月）　A17
Bコース：2025年9月12日（金）　B12
Cコース：2025年9月26日（金）　C20

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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【さばのみぞれだれがけ】																																
さば切身一塩(40g)	40	0												●																	●	
さば切身一塩(50g)	0	50												●																	●	
大根	10	12.5																														
濃口醤油	1.5	1.88				●																			●							●
本みりん	2	2.5																														●
酢	0.8	1																														●
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																														●
水	2	2.5																														
【かぼちゃのそぼろ煮】																																
鶏むねひき肉	6	7.5																			●											
大豆ミート	1	1.25																							●							●
かぼちゃ（皮付き・2cm角）	45	56.3																													●	
しょうが	0.2	0.25																														
本みりん	2	2.5																														●
三温糖	1.3	1.63																														●
清酒	0.8	1																														●
濃口醤油	1.8	2.25				●																			●							●
水	8	10																														
【玉ねぎのみそ汁】																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
玉ねぎ	20	25																														
長ねぎ	12	15																														
小松菜	10	12.5																														
みそ（けいわ）	4	5																							●							●
みそ(白)	3.5	4.38																							●							●
煮干粉	0.5	0.63												▲																		●
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

Aコース：2025年9月24日（水）　A18
Bコース：2025年9月22日（月）　B17
Cコース：2025年9月11日（木）　C11

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	前期
【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							●																							
【ちくわのから揚げ】																																
ちくわのから揚げ(20g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●	
ちくわのから揚げ(30g)	0	60	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●	
揚げ油（米油）	4	6																														●
【もやしのおひたし】																																
小松菜	15	18.8																														
ホールコーン(冷凍)	8	10																														●
もやし	22	27.5																														
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
清酒	1.2	1.5																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
水	1	1.25																														
【なす南蛮うどん】																																
豚肩小間切れ	15	18.8																				●										
なす	12	15																														
玉ねぎ	20	25																														
にんじん	12	15																														
しょうが	0.3	0.38																														
味付油揚げ	10	12.5				●																			●						●	
長ねぎ	8	10																														
本みりん	1	1.25																														●
清酒	1.5	1.88																														●
濃口醤油	12	15				●																			●							●
塩	0.05	0.06																														●
和風だし	0.5	0.63																														●
米油	1	1.25																														●
水	147.1	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

Aコース：2025年9月25日（木）　A19
Bコース：2025年9月9日（火）　B9
Cコース：2025年9月22日（月）　C17

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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【スタミナぶた丼の具】																																
豚肩小間切れ	50	62.5																				●										
しょうが	0.4	0.5																														
にんにく	0.6	0.75																														
にんじん	5	6.25																														
玉ねぎ	20	25																														
もやし	10	12.5																														
長ねぎ	8	10																														
にら	3	3.75																														
米油	1	1.25																														●
清酒	1	1.25																														●
濃口醤油	1.6	2				●																			●							●
みそ(赤)	1.2	1.5																							●							●
中華スープの素	0.8	1																			●	●			●				●			●
三温糖	0.8	1																														●
塩	0.05	0.06																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
ごま油	0.4	0.5																											●			●
【キャベツとコーンの和え物】																																
きゅうり	15	18.8																														
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																														●
キャベツ	23	28.8																														
ドレッシング(中華)	5	6.25				●													●		●				●				●			●
【チゲ風みそ汁】																																
白菜キムチ	8	10				●								●					●						●							●
じゃがいも	20	25																														
長ねぎ	8	10																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
小松菜	8	10																														
みそ(けいわ)	7.5	9.38																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	121	151																														
【中＞ヨーグルト】																																
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

Aコース：2025年9月26日（金）　A20
Bコース：2025年9月16日（火）　B13
Cコース：2025年9月29日（月）　C21

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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【いかフライ】																																
いかフライ(40g)	40	0				●			▲		●		▲	▲											●				▲	▲	●	
いかフライ(50g)	0	50				●			▲		●		▲	▲											●				▲	▲	●	
揚げ油(米油)	4	5																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6																														●
【小松菜の和え物】																																
小松菜	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
キャベツ	20	25																														
ドレッシング(和風)	5	6.25																														●
【せんべい汁】																																
鶏胸小間	12	15																			●											
生揚げ(カット・サイコロ型)	20	25																							●							●
にんじん	5	6.25																														
冷凍里芋(カット)	15	18.8																														●
長ねぎ	8	10																														
南部せんべい(割れ)	6	7.5	▲		▲	●		▲	▲		▲								▲					▲	▲				▲	▲	●	
みそ(白)	5.5	6.88																							●							●
みそ(赤)	2	2.5																							●							●
煮干しパック	2	2.5																														●
水	109	136																														

●…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：2025年9月29日（月）　A21
Bコース：2025年9月17日（水）　B14
Cコース：2025年9月30日（火）　C22

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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【豆腐ハンバーグ照り焼きソースがけ】																																
豆腐ハンバーグ(40g)	40	0																			●	●			●						●	
豆腐ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●			●						●	
本みりん	2.8	3.5																														●
上白糖	1.7	2.13																														●
濃口醤油	2.8	3.5				●																			●							●
じゃがいも澱粉	0.1	0.13																														●
水	5	6.25																														
【肉じゃが】																																
豚肩小間切れ	12	15																				●										
じゃがいも	20	25																														
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																														●
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																														
【なめこ汁】																																
なめこ	6	7.5																														●
にんじん	8	10																														
大根	15	18.8																														
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
長ねぎ	10	12.5																														
みそ(赤)	4.5	5.63																							●							●
みそ(白)	3	3.75																							●							●
煮干粉	0.5	0.63												▲																		●
水	125	156																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表

Aコース：2025年9月30日（火）　A22
Bコース：2025年9月25日（木）　B19
Cコース：2025年9月17日（水）　C14

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	前期
【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							●																							
【さけフライトマトソースがけ】																																
鮭フライ(40g)	40	0				●							●																		●	
鮭フライ(50g)	0	50				●							●																		●	
揚げ油（米油）	4	5																														●
中濃ソース	2.5	3.13																														●
トマトケチャップ	5	6.25																														●
清酒	0.9	1.13																														●
濃口醤油	0.2	0.25				●																			●							●
水	4.8	6																														
【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																														
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●													●						●							●
【かぼちゃの豆乳シチュー】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
かぼちゃ（皮付き・2cm角）	20	25																													●	
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	20	25																														
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																														●
米油	1	1.25																														●
米粉	3.85	4.81																														●
豆乳	25	31.3																							●							●
豆乳クリーム	3	3.75																							●							●
塩	0.72	0.9																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
コンソメ	2	2.5																														●
水	70	87.5																														

●…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）