Cコース

詳細献立表

2021年8月30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																														見積番号	業者
			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	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期		
【ごはん】																																		
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●		
【牛乳】																																		
飲用牛乳	206	206							●																									
【さんまの蒲焼き】																																		
さんまの開きでん粉付き(40g)	40	0				▲					▲		▲	▲											▲				▲		●			
さんまの開きでん粉付き(50g)	0	51				▲					▲		▲	▲											▲				▲		●			
米油	5	6																													●			
上白糖	2.5	2.4																													●			
濃口醤油	3	3.6				●																			●						●			
本みりん	2	2.4																													●			
清酒	2	2.4																													●			
水	2	2.4																																
【ひじきの煮物】																																		
芽ひじき	2	2.5																													●			
にんじん	8	10																																
こんにゃく(突きこんにゃく)	6	7.5																													●			
さつまあげ(冷凍)	5	6.25	▲	▲																											●			
ゆで大豆(冷凍)	10	12.5																							●						●			
米油	0.8	1																													●			
上白糖	2.5	3.13																													●			
濃口醤油	4	5				●																			●						●			
本みりん	2	2.5																													●			
水	10	12.5																																
【あさりのみそ汁】																																		
あさり水煮(冷凍)	15	18.8		▲																											●			
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●						●			
にんじん	8	10																																
たまねぎ	20	25																																
長ねぎ	3	3.75																																
油揚げ(スライス)	5	6.25																							●						●			
カットわかめ(韓国産)	0.3	0.38																													●			
みそ(白・20kg)	7	8.75																							●						●			
みそ(赤・20kg)	3	3.75																							●						●			
煮干しパック	2	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）

Cコース

詳細献立表

2021年8月31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																													見積番号	業者
			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	まつたけ	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							●																								
【いかフライ】																																	
いかフライ(50g)	50	0	▲			●			▲		●		▲	▲											●				▲	▲	●		
いかフライ(60g)	0	60	▲			●			▲		●		▲	▲											●				▲	▲	●		
米油	5	6																													●		
中濃ソース(ボトル)	5	5																													●		
【海藻サラダ】																																	
海藻ミックス	0.4	0.5																													●		
もやし	20	25																															
にんじん	10	12.5																															
キャベツ	10	12.5																															
ドレッシング(香味塩)	5	6.25				●															●				●				●			●		
【鶏のつくね汁】																																	
鶏つくね	25	31.3	▲	▲	▲	▲			▲												●	●			●						●		
にんじん	5	6.25																															
大根	15	18.8																															
ごぼう	10	12.5																															
たまねぎ	15	18.8																															
油揚げ(スライス)	5	6.25																							●						●		
みそ(赤・20kg)	10	12.5																							●						●		
だしパック(鰹・鯖)	2	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）

Cコース

詳細献立表

2021年9月1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																													見積番号	業者
			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	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期		
【こどもパン】																																	
こどもパン(50g)	50	0			▲	●			●															●				▲			●		
こどもパン(70g)	0	70			▲	●			●															●				▲			●		
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【ハンバーグデミグラスソースかけ】																																	
ハンバーグ(50g)	50	0	▲	▲	▲	▲			▲												●	●			●						●		
ハンバーグ(60g)	0	60	▲	▲	▲	▲			▲												●	●			●						●		
赤ワイン	1	1.2																													●		
トマトケチャップ	3.5	4.2																													●		
デミグラスソース	5	6	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲			▲	▲	▲		▲		▲	▲	●	▲	▲	▲	▲			▲	▲	▲		●		
塩	0.1	0.12																													●		
白こしょう	0.02	0.02																													●		
上白糖	0.2	0.24																													●		
水	2	2.4																															
【ジャーマンポテト】																																	
じゃがいも(カット)	50	62.5																													●		
たまねぎ	30	37.5																															
パセリ	0.1	0.13																															
ショルダーベーコン	10	12.5																				●									●		
米油	0.8	1																													●		
塩	0.3	0.38																													●		
白こしょう	0.02	0.03																													●		
薄口醤油	0.8	1				●																		●							●		
コンソメ	0.3	0.38																													●		
【アルファベットスープ】																																	
豚肩小間切れ	15	18.8																				●											
たまねぎ	25	31.3																															
キャベツ	30	37.5																															
にんじん	8	10																															
米油	0.8	1																													●		
マカロニ(アルファベット)	5	6.25				●																									●		
塩	0.6	0.75																													●		
白こしょう	0.02	0.03																													●		
白ワイン	2	2.5																													●		
コンソメ	2	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）

Cコース

詳細献立表

2021年9月2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																														見積番号	業者
			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	まつたけ	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							●																									
【あじのさんが焼き】																																		
あじのさんが焼き(40g)	40	0				●																●		●							●			
あじのさんが焼き(60g)	0	60				●																●		●							●			
【ごまドレッシング和え】																																		
ごぼう(千切り・金平用)	20	25																													●			
大根	30	37.5																																
にんじん	8	10																																
ドレッシング(ごま)	5	6.25				●																		●					●		●			
【なす南蛮うどん】																																		
豚肩小間切れ	20	25																				●												
なす	15	18.8																																
たまねぎ	15	18.8																																
にんじん	8	10																																
しょうが	0.3	0.38																																
油揚げ(スライス)	8	10																						●							●			
本みりん	2	2.5																													●			
清酒	1.5	1.88																													●			
濃口醤油	13	16.3				●																		●							●			
だしパック(鰹・鯖)	2	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）

Cコース

詳細献立表

2021年9月3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																													見積番号	業者
			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	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期		
【わかめごはん】																																	
わかめごはん	65	100	▲	▲		▲															▲	▲			▲				▲			●		
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【久喜市産米粉の鶏肉のから揚げ】																																	
鶏もも肉切り身(30g)	60	0																			●												
鶏もも肉切り身(35g)	0	70																			●												
にんにく	0.5	0.6																															
しょうが	0.3	0.4																															
濃口醤油	3	4				●																		●								●	
清酒	1.2	1.4																														●	
米粉	8	10.5																												●			
じゃがいもでん粉	1	1.25																														●	
米油	6	7																														●	
【小松菜の磯香和え（刻みのり）】																																	
こまつな	25	31.3																															
にんじん	8	10																															
もやし	25	31.3																															
刻みのり(パック)	0.6	0.75	▲	▲																												●	
濃口醤油	1.2	1.5				●																		●								●	
清酒	0.7	0.88																														●	
だしパック(鰹・鯖)	0.5	0.63												●																		●	
水	2	2.5																															
【お祝いすまし汁】																																	
にんじん	5	6.25																															
ほうれんそう	5	6.25																															
長ねぎ	8	10																															
えのきだけ	5	6.25																															
大根	10	12.5																															
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●								●	
干椎茸	0.3	0.38																														●	
お祝いなると	5	6.25				▲																		▲							●		
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●	
薄口醤油	3	3.75				●																		●								●	
塩	0.2	0.25																														●	
本みりん	2	2.5																														●	
【久喜市産梨】																																	
日本なし　生	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）

Cコース

詳細献立表

2021年9月6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																													見積番号	業者
			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	まつたけ	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							●																								
【カンパチの香味焼き】																																	
カンパチ切り身(50g)	50	0																												●			
カンパチ切り身(60g)	0	60																												●			
しょうが	0.3	0.38																															
米油	0.6	0.75																													●		
清酒	1.5	1.88																													●		
濃口醤油	2	2.5				●																		●							●		
本みりん	2.5	3.13																													●		
【厚揚げと豚肉の味噌炒め】																																	
豚もも小間切れ	15	18.8																				●											
しょうが	0.3	0.38																															
生揚げ(カット)	25	31.3																						●							●		
たまねぎ	15	18.8																															
キャベツ	10	12.5																															
にんじん	5	6.25																															
米油	0.8	1																													●		
みそ(赤・20kg)	2	2.5																						●							●		
濃口醤油	1.5	1.88				●																		●							●		
清酒	1	1.25																													●		
三温糖(30kg)	1.2	1.5																													●		
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●		●					●		●		
【けんちん汁】																																	
じゃがいも	20	25																															
にんじん	5	6.25																															
大根	10	12.5																															
ごぼう	8	10																															
長ねぎ	2	2.5																															
米油	0.8	1																													●		
油揚げ(スライス)	3	3.75																						●							●		
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●							●		
濃口醤油	7	8.75				●																		●							●		
塩	0.2	0.25																													●		
だしパック(鰹・鯖)	2	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）

Cコース

詳細献立表

2021年9月7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																													見積番号	業者
			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	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期		
【ごはん】																																	
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●		
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【さばの塩こうじ焼き】																																	
さば切り身(50g・チルド)	50	0												●																	●		
さば切り身(60g・チルド)	0	60												●																	●		
塩こうじ(生)	5	6																														●	
【なすと豚肉の炒め物】																																	
なす	30	37.5																															
米油	4	5																														●	
豚もも小間切れ	15	18.8																				●											
にんじん	5	6.25																															
たまねぎ	20	25																															
米油	0.8	1																														●	
濃口醤油	2.8	3.5				●																			●							●	
上白糖	0.8	1																														●	
清酒	0.8	1																														●	
【菊花すまし汁】																																	
鶏胸小間	15	18.8																			●												
大根	10	12.5																															
長ねぎ	5	6.25																															
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●								●	
かまぼこ(冷凍)	5	6.25	▲		▲				▲		▲			▲							▲		▲	▲	▲		▲	▲	▲			●	
カットわかめ(韓国産)	0.4	0.5																														●	
きく(花びら)	1	1.25																															
薄口醤油	3.5	4.38				●																		●								●	
塩	0.1	0.13																														●	
本みりん	2	2.5																														●	
だしパック(鰹・鯖)	2	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）

Cコース

詳細献立表

2021年9月8日（水）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小（g）	1人分 中（g）	アレルゲン																													見積番号	業者
			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	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期		
【バターロール】																																	
バターロール(50g)	50	0			▲	●			●															●				▲			●		
バターロール(70g)	0	70			▲	●			●															●				▲			●		
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【チキンのカレー焼き】																																	
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●												
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●												
塩	0.4	0.48																													●		
にんにく	0.2	0.24																															
しょうが	0.3	0.48																															
オリーブ油	1	0.48																													●		
カレー粉	0.4	0.48																													●		
【ラタトゥイユ】																																	
なす	12	15																															
たまねぎ	30	37.5																															
ズッキーニ	5	6.25																															
フランクフルト(カット)	12	15																				●										●	
にんにく	0.3	0.38																															
オリーブ油	1	1.25																														●	
トマトダイスカット	15	18.8																														●	
トマトピューレ	3	3.75																														●	
トマトケチャップ	3	3.75																														●	
コンソメ	0.6	0.75																														●	
白こしょう	0.02	0.03																														●	
塩	0.3	0.38																														●	
三温糖(30kg)	0.5	0.63																														●	
【野菜スープ】																																	
豚もも小間切れ	15	18.8																				●											
キャベツ	30	37.5																															
にんじん	8	10																															
たまねぎ	20	25																															
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●	
塩	0.6	0.75																														●	
白こしょう	0.02	0.03																														●	
コンソメ	2	2.5																														●	
米油	0.8	1																														●	
【中＞角チーズ】																																	
角チーズ	0	12							●																					●			

●…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）

Cコース

詳細献立表

2021年9月9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																														見積番号	業者
			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	まつたけ	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							●																									
【春巻】																																		
春巻き(50g)	50	0	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲								▲	●			●				●			●		
春巻き(60g)	0	60	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲								▲	●			●				●			●		
米油	5	6																														●		
【きゅうりのサラダ】																																		
きゅうり	10	12.5																																
にんじん	10	12.5																																
大根	35	43.8																																
ドレッシング(和風)	5	6.25																														●		
【ちゃんぽんめん】																																		
豚肩小間切れ	20	25																				●												
にんにく	0.3	0.38																																
しょうが	0.3	0.38																																
にんじん	5	6.25																																
キャベツ	15	18.8																																
もやし	15	18.8																																
なると(冷凍)	5	6.25	▲	▲																												●		
あさり水煮(冷凍)	5	6.25		▲																												●		
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・20kg)	1.2	1.5																							●							●		
塩	0.2	0.25																														●		
白こしょう	0.02	0.03																														●		

●…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）

Cコース

詳細献立表

2021年9月10日（金）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小（g）	1人分 中（g）	アレルゲン																													見積番号	業者
			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	まつたけ	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							●																								
【白身魚の中華あんかけ】																																	
白身魚でん粉付き(50g)	50	0																													●		
白身魚でん粉付き(60g)	0	60																													●		
米油	5	6																														●	
三温糖(30kg)	1.8	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																														●	
じゃがいもでん粉	0.8	1																														●	
水	12	14.4																															
【大根の中華和え】																																	
こまつな	25	31.3																															
大根	20	25																															
にんじん	10	12.5																															
ドレッシング(中華)	5	6.25				●													●		●				●					●		●	
【マーボー豆腐】																																	
豚ひき肉	25	31.3																				●											
豆腐(冷凍・サイコロ)	50	62.5																						●								●	
にんじん	16	20																															
たまねぎ	25	31.3																															
干椎茸	0.5	0.63																														●	
しょうが	0.5	0.63																															
米油	1.5	1.88																														●	
みそ(赤・20kg)	5.5	6.88																						●								●	
濃口醤油	2.2	2.75				●																		●								●	
上白糖	1.5	1.88																														●	
中華スープの素	0.5	0.63																			●	●		●					●			●	
ごま油	1.2	1.5																											●			●	
豆板醤	0.4	0.5																						●								●	
オイスターソース	0.2	0.25																														●	
じゃがいもでん粉	1.5	1.88																														●	
水	15	18.8																															

●…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）

Cコース

詳細献立表

2021年9月13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																													見積番号	業者
			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	まつたけ	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							●																								
【里芋コロッケ】																																	
里芋コロッケ(50g)	50	0			▲	●			▲										▲	▲	●	▲	▲		●		▲		▲		●			
里芋コロッケ(60g)	0	60			▲	●			▲										▲	▲	●	▲	▲		●		▲		▲		●			
米油	5	6																														●		
【小松菜のお浸し(かつお節)】																																	
こまつな	25	31.3																															
キャベツ	25	31.3																															
にんじん	8	10																															
鰹節(パック)	0.5	0.5												▲																		●		
濃口醤油	1.2	1.5				●																			●							●		
清酒	0.7	0.88																														●		
だしパック(鰹・鯖)	0.5	0.63												●																		●		
水	2	2.5																																
【お月見汁】																																	
鶏胸小間	15	18.8																			●												
白玉団子	20	25			▲	▲			▲						▲										▲		▲		▲			●		
ごぼう	8	10																															
にんじん	5	6.25																															
こんにゃく(突きこんにゃく)	8	10																														●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																							●							●	
薄口醤油	5	6.25				●																			●							●	
本みりん	2	2.5																														●	
塩	0.05	0.06																														●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●		
【お月見デザート】																																	
お月見デザート	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）

Cコース

詳細献立表

2021年9月14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																													見積番号	業者
			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	まつたけ	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							●																								
【野菜チヂミ】																																	
野菜チヂミ(40g)	40	0			▲	●			▲		●										▲				●		▲				●		
野菜チヂミ(50g)	0	50			▲	●			▲		●										▲				●		▲				●		
【キムチ丼】																																	
豚もも小間切れ	45	56.3																				●											
しょうが	0.5	0.63																															
にんにく	0.3	0.38																															
米油	1.5	1.88																														●	
白菜キムチ	20	25				●								●					●						●							●	
にら	3	3.75																															
たまねぎ	25	31.3																															
清酒	1.5	1.88																														●	
濃口醤油	0.3	0.38				●																			●							●	
三温糖(30kg)	1.5	1.88																														●	
塩	0.1	0.13																														●	
酢	0.5	0.63																														●	
白こしょう	0.02	0.03																														●	
ごま油	1	1.25																											●			●	
【中華スープ】																																	
鶏胸小間	15	18.8																			●												
にんじん	8	10																															
たまねぎ	40	50																															
チンゲンサイ	5	6.25																															
米油	0.8	1																														●	
中華スープの素	0.5	0.63																			●	●			●				●			●	
とりがらスープの素	4	5																			●											●	
塩	0.7	0.88																														●	
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●	
白こしょう	0.02	0.03																														●	
ごま油	1	1.25																											●			●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

Cコース

詳細献立表

2021年9月15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																													見積番号	業者
			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	まつたけ	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							●																								
【キャベツ入りメンチカツ】																																	
キャベツ入りメンチカツ(50g)	50	0			▲	●			▲										▲	▲	●	●	▲		●				▲		●		
キャベツ入りメンチカツ(60g)	0	60			▲	●			▲										▲	▲	●	●	▲		●				▲		●		
米油	5	6																													●		
中濃ソース(ボトル)	5	5																													●		
【豆サラダ】																																	
ゆで大豆(冷凍)	20	25																						●							●		
キャベツ	30	37.5																															
にんじん	8	10																															
ドレッシング(サウザンアイランド)	5	6.25																													●		
【コーンクリームスープ】																																	
調理用牛乳	30	37.5							●																								
ショルダーベーコン	8	10																				●									●		
たまねぎ	40	50																															
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																													●		
クリームコーン(冷凍)	15	18.8																													●		
パセリ	0.1	0.13																															
塩	0.6	0.75																													●		
白こしょう	0.01	0.01																													●		
コンソメ	1.2	1.5																													●		
米油	0.6	0.75																													●		
コーンポタージュルゥ	12	15				●			●												●									●			
スキムミルク	2	2.5							●																						●		
ミルクカルシウム	1.8	2.25							●																						●		
とりがらスープの素	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）

Cコース

詳細献立表

2021年9月16日（木）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小（g）	1人分中（g）	アレルゲン																														見積番号	業者
			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	まつたけ	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							●																									
【大豆とかぼちゃの甘辛揚げ】																																		
ゆで大豆(冷凍)	25	31.3																						●							●		
じゃがいもでん粉	1	1.25																													●		
皮付きかぼちゃ角切り(チルド)	40	50																												●				
かえり煮干し	4	5	▲	▲																											●		
米油	10	12.5																													●		
濃口醤油	2	2.5				●																		●							●		
三温糖(30kg)	2	2.5																													●		
本みりん	6	7.5																													●		
水	2	2.5																																
【切干大根のサラダ】																																		
切り干し大根	4	5																													●		
キャベツ	20	25																																
にんじん	8	10																																
ドレッシング(和風)	5	6.25																													●		
【きつねうどん】																																		
豚もも小間切れ	20	25																				●												
こまつな	10	12.5																																
にんじん	8	10																																
濃口醤油	7	8.75				●																		●							●		
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																											●		
油揚げ(スライス)	15	18.8																						●							●		
濃口醤油	2	2.5				●																		●							●		
上白糖	2.5	3.13																													●		
本みりん	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）

Cコース

詳細献立表

2021年9月17日（金）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小（g）	1人分 中（g）	アレルゲン																													見積番号	業者
			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	まつたけ	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							●																								
【ビビンバ（肉）】																																	
豚もも千切り	50	62.5																				●											
ぜんまい(水煮)	10	12.5																													●		
にら	3	3.75																															
濃口醤油	5	6.25				●																			●						●		
上白糖	2.5	3.13																													●		
米油	1.5	1.88																													●		
ごま油	1	1.25																											●		●		
ごま(白・いり)	1.5	1.88																											●		●		
【ビビンバ（野菜）】																																	
キャベツ	20	25																															
にんじん	10	12.5																															
もやし	25	31.3																															
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●															●	●			●				●			●		
【ビーフンスープ】																																	
ビーフン	8	10																												●			
鶏胸小間	12	15																			●												
にんじん	10	12.5																															
大根	20	25																															
たまねぎ	20	25																															
米油	0.8	1																													●		
薄口醤油	2.5	3.13				●																			●						●		
塩	0.6	0.75																													●		
ごま油	1	1.25																											●		●		
とりがらスープの素	4.2	5.25																			●										●		
中華スープの素	0.5	0.63																			●	●			●				●		●		
じゃがいもでん粉	0.8	1																													●		
【グレープゼリー】																																	
グレープゼリー	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）

Cコース

詳細献立表

2021年9月21日（火）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小（g）	1人分中（g）	アレルゲン																													見積番号	業者
			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	まつたけ	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							●																								
【カンパチの立田揚げ】																																	
カンパチ立田(50g)	50	0				●																		●						●			
カンパチ立田(60g)	0	60				●																		●						●			
米油	5	6																													●		
【もやしとじゃこの和え物】																																	
もやし	30	37.5																															
にんじん	8	10																															
キャベツ	20	25																															
ちりめんじゃこ	3	3.75	▲	▲							▲			▲																	●		
濃口醤油	1.2	1.5				●																		●							●		
清酒	0.7	0.88																													●		
だしパック(鰹・鯖)	0.5	0.63												●																	●		
水	2	2.5																															
【肉じゃが】																																	
豚もも小間切れ	25	31.3																				●											
じゃがいも	75	93.8																															
たまねぎ	40	50																															
にんじん	15	18.8																															
こんにゃく(突きこんにゃく)	15	18.8																													●		
さやいんげん(冷凍)	5	6.25																													●		
しょうが	0.5	0.63																															
上白糖	3.5	4.38																													●		
清酒	0.8	1																													●		
濃口醤油	7.2	9				●																		●							●		
米油	1.5	1.88																													●		
水	30	37.5																															

●…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）

Cコース

詳細献立表

2021年9月22日（水）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小（g）	1人分中（g）	アレルゲン																														見積番号	業者
			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	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期		
【バターロール】																																		
バターロール(50g)	50	0			▲	●			●															●				▲			●		
バターロール(70g)	0	70			▲	●			●															●				▲			●		
【牛乳】																																		
飲用牛乳	206	206							●																									
【鶏肉のバーベキューソースがけ】																																		
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●													
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●													
塩	0.3	0.4																													●			
清酒	1	1.3																													●			
たまねぎ	5	6.3																																
にんにく	0.3	0.4																																
オリーブ油	0.5	0.4																													●			
トマトケチャップ	5	6.3																													●			
中濃ソース	1.5	1.9																													●			
ウスターソース	1	1.3																													●			
三温糖(30kg)	1.2	1.3																													●			
濃口醤油	0.2	0.3				●																		●							●			
白こしょう	0.02	0.03																													●			
水	3	3.8																																
【カラフルソテー】																																		
さやいんげん(冷凍)	20	25																													●			
ホールコーン(冷凍)	20	25																													●			
にんじん	20	25																																
米油	0.8	1																													●			
塩	0.4	0.5																													●			
白こしょう	0.02	0.03																													●			
コンソメ	0.3	0.38																													●			
【オクラのスープ】																																		
じゃがいも	30	37.5																																
キャベツ	20	25																																
にんじん	12	15																																
オクラ	10	12.5																																
米油	0.8	1																													●			
とりがらスープの素	2	2.5																			●										●			
コンソメ	1.5	1.88																													●			
濃口醤油	0.5	0.63				●																		●							●			
白こしょう	0.01	0.01																													●			
塩	0.2	0.25																													●			
【ヨーグルト】																																		
ヨーグルト(80g・森永)	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）

Cコース

詳細献立表

2021年9月24日（金）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小（g）	1人分中（g）	アレルゲン																														見積番号	業者
			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	まつたけ	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							●																									
【揚げぎょうざ】																																		
ぎょうざ(20g)	40	0	▲	▲		●															▲	●			●				▲			●		
ぎょうざ(30g)	0	60	▲	▲		●															▲	●			●				▲			●		
米油	4	5																														●		
【春雨サラダ】																																		
大根	15	18.8																																
こまつな	20	25																																
にんじん	5	6.25																																
緑豆春雨	5	6.25																														●		
ドレッシング(棒棒鶏)	6	7.5				●													●						●				●			●		
【みそラーメン】																																		
もやし	20	25																																
キャベツ	15	18.8																																
にんじん	8	10																																
豚もも小間切れ	15	18.8																				●												
しょうが	0.3	0.38																																
にんにく	0.3	0.38																																
米油	1	1.25																														●		
みそ(赤・20kg)	15	18.8																						●								●		
濃口醤油	1	1.25				●																		●								●		
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●		●				●				●		
ごま油	1	1.25																										●				●		
白こしょう	0.02	0.03																														●		
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●		
ごま(白・すり)	1.5	1.88																										●				●		

●…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）

Cコース

詳細献立表

2021年9月27日（月）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小（g）	1人分中（g）	アレルゲン																													見積番号	業者
			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	まつたけ	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							●																								
【フルーツポンチ】																																	
パインアップル(レトルト)	15	18.8																														●	
みかん(レトルト)	20	25																▲	▲													●	
ダイスゼリー(はちみつレモン)	20	25			▲	▲			▲						▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲				▲	▲		●	
ダイスゼリー(シャインマスカット)	20	25			▲	▲			▲																							●	
【イタリアンサラダ】																																	
きゅうり	10	12.5																															
にんじん	8	10																															
キャベツ	35	43.8																															
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																														●	
【トマトカレー】																																	
豚肩小間切れ	20	25																				●											
じゃがいも	30	37.5																															
たまねぎ	35	43.8																															
にんじん	10	12.5																															
にんにく	0.3	0.38																															
米油	1.2	1.5																														●	
中濃ソース	1.5	1.88																														●	
トマトケチャップ	4	5																														●	
トマトダイスカット	20	25																														●	
カレーフレーク(卵・乳不使用)	14	17.5				●															▲	▲			●							●	
カレーフレーク(Fe)	4.5	5.63				●															●				●							●	
コンソメ	0.8	1																														●	
ガラムマサラ	0.2	0.25																														●	
カレー粉	0.2	0.25																														●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

Cコース

詳細献立表

2021年9月28日（火）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小（g）	1人分中（g）	アレルゲン																													見積番号	業者
			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	まつたけ	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あえ】																																	
豚レバー下味澱粉付(1×1×2cm)	35	43.8	▲		▲	●			▲													●			●							●	
カットポテト(ダイス・冷凍)	25	31.3																														●	
米油	10	12.5																														●	
トマトケチャップ	11.6	14.5																														●	
中濃ソース	4	5																														●	
上白糖	3	3.75																														●	
水	3	3.75																															
【キャベツのサラダ】																																	
にんじん	8	10																															
キャベツ	35	43.8																															
ホールコーン(冷凍)	15	18.8																														●	
ドレッシング(かんきつ)	5	6.25																														●	
【具だくさん汁煮椀】																																	
豚もも千切り	20	25																				●											
にんじん	5	6.25																															
ごぼう	10	12.5																															
大根	15	18.8																															
長ねぎ	3	3.75																															
なると(冷凍)	8	10	▲	▲																												●	
干椎茸	0.5	0.63																														●	
塩	0.2	0.25																														●	
薄口醤油	5	6.25				●																			●							●	
だしパック(鰹・鯖)	2	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）

Cコース

詳細献立表

2021年9月29日（水）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小（g）	1人分中（g）	アレルゲン																														見積番号	業者
			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	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期		
【はちみつパン】																																		
はちみつパン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●		
はちみつパン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●		
【牛乳】																																		
飲用牛乳	206	206							●																									
【白身魚フライ】																																		
白身魚フライ(50g)	50	0				●																									●			
白身魚フライ(60g)	0	60				●																									●			
米油	5	6																														●		
中濃ソース(ボトル)	5	5																														●		
【ベーコンとキャベツのソテー】																																		
キャベツ	40	50																																
ショルダーベーコン	8	10																			●											●		
にんじん	10	12.5																																
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●		
米油	0.8	1																														●		
塩	0.3	0.38																														●		
白こしょう	0.02	0.03																														●		
コンソメ	0.4	0.5																														●		
【ラビオリスープ】																																		
ラビオリ	25	31.3				●																●									●			
じゃがいも	25	31.3																																
にんじん	8	10																																
たまねぎ	35	43.8																																
オリーブ油	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	1.5	1.88																														●		
白こしょう	0.02	0.03																														●		
塩	0.2	0.25																														●		

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

Cコース

詳細献立表

2021年9月30日（木）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小（g）	1人分中（g）	アレルゲン																													見積番号	業者
			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	まつたけ	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							●																								
【ちくわの磯辺揚げ】																																	
ちくわ(焼きちくわ・1/4カット・冷凍)	25	50	▲	▲	▲	●			▲															●							●		
青のり	0.2	0.4	▲	▲																											●		
薄力粉	10	16			▲	●																									●		
米油	8	14																													●		
水	7	14																															
【大根サラダ】																																	
大根	25	31.3																															
こまつな	20	25																															
にんじん	10	12.5																															
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●													●						●							●		
【豆腐うどん】																																	
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●		
豚もも小間切れ	25	31.3																				●											
にんじん	8	10																															
たまねぎ	20	25																															
干椎茸	0.3	0.38																														●	
カットわかめ(韓国産)	0.5	0.63																														●	
薄口醤油	5	6.25				●																			●							●	
濃口醤油	5	6.25				●																			●							●	
塩	0.2	0.25																														●	
じゃがいもでん粉	4	5																														●	
だしパック(鰹・鯖)	2	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）