詳細献立表(Aコース)

Aコース　2023年12月1日（金）
Bコース　2023年12月6日（水）
Cコース　2023年12月18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	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							●																							
【さばの漬け焼き】																																
さば切身生姜醤油漬け(40g)	40	0			▲	●			▲					●											●						●	
さば切身生姜醤油漬け(50g)	0	50			▲	●			▲					●											●						●	
【にんじんしりしり】																																
にんじん	40	50																														
豚ひき肉	16	20																				●										
清酒	0.7	0.88																														●
米油	0.8	1																														●
和風だし	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
塩	0.14	0.18																														●
【白玉団子のすまし汁】																																
白玉団子	27	33.8			▲	▲			▲						▲										▲		▲		▲			●
鶏胸小間	15	18.8																			●											
大根	10	12.5																														
小松菜(冷凍)	13	16.3																														●
長ねぎ	8	10																														
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
薄口醤油	5	6.25				●																			●							●
塩	0.2	0.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	105.8	132																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表(Aコース)

Aコース　2023年12月4日（月）
Bコース　2023年12月8日（金）
Cコース　2023年12月1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	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							●																							
【揚げ鶏のねぎ塩だれ】																																
鶏胸肉下味澱粉付き(50g)	50	0	▲		▲	●			▲												●				●						●	
鶏胸肉下味澱粉付き(60g)	0	60	▲		▲	●			▲												●				●						●	
米油	5	6																														●
長ねぎ	4	5																														
しょうが	0.3	0.38																														
上白糖	1	1.25																														●
レモン果汁	0.5	0.63																														●
濃口醤油	0.3	0.38				●																			●							●
ごま油	0.2	0.25																											●			●
中華スープの素	0.1	0.13																			●	●			●				●			●
塩	0.3	0.38																														●
水	5	6.25																														
【久喜市産野菜の和え物】																																
キャベツ	25	31.3																														
小松菜	15	18.8																														
にんじん	8	10																														
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
清酒	1.4	1.75																														●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
水	5	6.25																														
【久喜市伝統の呉汁】																																
刻み大豆	8	10																							●						●	
生呉	8	10																							●						●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
にんじん	10	12.5																														
長ねぎ	8	10																														
かぼちゃ(カット)	20	25																														●
みそ(白)	5	6.25																							●							●
みそ(赤)	4	5																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
水	102	128																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表(Aコース)

Aコース　2023年12月5日（火）
Bコース　2023年12月21日（木）
Cコース　2023年12月13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	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
【黒パン】																																
黒パン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
黒パン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ハンバーグマッシュルームソースがけ】																																
星型ハンバーグ(40g)	40	0			▲	▲			▲												●	●			●						●	
星型ハンバーグ(60g)	0	60			▲	▲			▲												●	●			●						●	
マッシュルーム水煮みじん切り	5	6.25																														●
赤ワイン	1.5	1.88																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
上白糖	0.3	0.38																														●
トマトケチャップ	7	8.75																														●
水	2.5	3.13																														
【じゃがバタソテー】																																
冷凍カットポテト(ダイス)	35	43.8																														●
じゃがいも(カット)	15	18.8																														●
ホールコーン(冷凍)	12	15																														●
パセリ(乾)	0.01	0.01																														●
塩	0.3	0.38																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	0.4	0.5																														●
調理用バター	1.4	1.75							●																							●
水	1	1.25																														
【ファルファーレのスープ】																																
ショルダーベーコン	7	8.75				▲														▲	▲	●			▲							●
大根	12	15																														
キャベツ	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
マカロニ（ファルファーレ）	4	5				●																									●	
オリーブオイル	0.8	1																														●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
白ワイン	2	2.5																														●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
コンソメ	2	2.5																														●
水	134.58	168																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表(Aコース)

Aコース　2023年12月6日（水）
Bコース　2023年12月18日（月）
Cコース　2023年12月21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	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			▲	●	▲																									●
【ジョアプレーン】																																
ジョア　プレーン	125	125							●																						●	
【コロッケ】																																
国産豚肉のコロッケ(40g)	40	0			▲	●			▲													●			●						●	
国産豚肉のコロッケ(60g)	0	60			▲	●			▲													●			●						●	
米油	4	6																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6																														●
【ほうれん草とキャベツのサラダ】																																
キャベツ	20	25																														
ほうれんそう	20	25																														
にんじん	8	10																														
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●													●						●							●
【カレーうどん】																																
豚肩小間切れ	20	25																				●										
玉ねぎ	18	22.5																														
にんじん	12	15																														
長ねぎ	12	15																														
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
カレー粉	0.2	0.25																														●
カレーフレーク(Fe)	4	5				●															●				●							●
カレーフレーク(卵・乳不使用)やさいカレー	10	12.5																														●
濃口醤油	5.5	6.88				●																			●							●
三温糖	0.8	1																														●
じゃがいも澱粉	3	3.75																														●
水	142.5	178																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表(Aコース)

Aコース　2023年12月7日（木）①
Bコース　2023年12月15日（金）①
Cコース　2023年12月8日（金）①

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	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							●																							
【かれいのピリ辛ソースがけ】																																
かれい澱粉付き(40g)	40	0	▲	▲	▲	▲		▲	▲		▲	▲	▲	▲					▲		▲	▲	▲		▲				▲		●	
かれい澱粉付き(50g)	0	50	▲	▲	▲	▲		▲	▲		▲	▲	▲	▲					▲		▲	▲	▲		▲				▲		●	
米油	4	5																														●
豆板醤	0.1	0.13																							●							●
濃口醤油	2.2	2.75				●																			●							●
本みりん	0.4	0.5																														●
三温糖	1.7	2.13																														●
ごま油	0.3	0.38																											●			●
酢	0.7	0.88																														●
長ねぎ	1	1.25																														
にんにく	0.1	0.13																														
しょうが	0.2	0.25																														
ごま(白・いり)	0.2	0.25																											●			●
水	2.5	3.13																														
【小松菜とひじきのみそドレッシング和え】																																
小松菜	20	25																														
にんじん	7	8.75																														
大根	15	18.8																														
芽ひじき	1	1.25																														●
みそ(白)	3	3.75																							●							●
酢	2.5	3.13																														●
上白糖	2.7	3.38																														●
本みりん	1	1.25																														●
米油	0.6	0.75																														●
水	0.4	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）

≪次頁あり≫

詳細献立表(Aコース)

Aコース　2023年12月7日（木）②
Bコース　2023年12月15日（金）②
Cコース　2023年12月8日（金）②

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	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
【卵の中華スープ】																																
鶏胸小間	8	10																			●											
にんじん	7	8.75																														
はくさい	12	15																														
液卵（冷凍）	10	12.5			●																											●
長ねぎ	8	10																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	10	12.5																							●							●
米油	0.6	0.75																														●
中華スープの素	2	2.5																			●	●			●				●			●
薄口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
塩	0.25	0.31																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
じゃがいも澱粉	4	5																														●
ごま油	0.7	0.88																											●			●
水	123.9	155																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表(Aコース)

Aコース　2023年12月8日（金）
Bコース　2023年12月12日（火）
Cコース　2023年12月15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	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							●																							
【赤魚の白しょうゆ焼き】																																
赤魚の白醤油焼き(40g)	40	0	▲		▲	●			▲																●						●	
赤魚の白醤油焼き(50g)	0	50	▲		▲	●			▲																●						●	
【切干大根の煮物】																																
切干大根	4	5																														●
鶏もも小間切れ	8	10																			●											
にんじん	10	12.5																														
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
三温糖	1.1	1.38																														●
濃口醤油	2.1	2.63				●																			●							●
本みりん	0.8	1																														●
米油	0.8	1																														●
水	15	18.8																														
【具だくさんみそ汁】																																
豚肩小間切れ	12	15																				●										
里芋(カット)	22	27.5																														●
かぶ	10	12.5																														
キャベツ	8	10																														
長ねぎ	6	7.5																														
生揚げ(カット・サイコロ型)	17	21.3																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
みそ(赤)	6	7.5																							●							●
みそ(白)	3	3.75																							●							●
水	104	130																														
【のりふりかけ】																																
ふりかけ(のり)	2	2	▲	▲									▲																			●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表(Aコース)

Aコース　2023年12月11日（月）
Bコース　2023年12月1日（金）
Cコース　2023年12月5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	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							●																							
【レバーの甘辛ごまがらめ】																																
豚レバー下味澱粉付(1×1×2cm)	30	37.5	▲		▲	●			▲													●			●							●
冷凍カットポテト(ダイス)	35	43.8																														●
米油	6.5	8.13																														●
本みりん	0.6	0.75																														●
三温糖	4	5																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
ごま(白・すり)	1	1.25																											●			●
水	10	12.5																														
【かぶとじゃこの和え物】																																
はくさい	20	25																														
かぶ	10	12.5																														
小松菜	10	12.5																														
ちりめんじゃこ	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
濃口醤油	2.6	3.25				●																			●							●
清酒	1.5	1.88																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.3	0.38												●																		●
水	3	3.75																														
【さつまいものみそ汁】																																
さつまいも(カット)	27	33.8																														●
にんじん	7	8.75																														
長ねぎ	8	10																														
油揚げ(スライス)	3.5	4.38																							●							●
豆腐(冷凍・サイコロ)	22	27.5																							●							●
みそ(赤)	4	5																							●							●
みそ(白)	5	6.25																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
水	111.5	139																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表(Aコース)

Aコース　2023年12月12日（火）
Bコース　2023年12月7日（木）
Cコース　2023年12月6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	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							●																							
【手作りハムカツ】																																
ボンレスハム(30g)	30	0				▲														▲	▲	●			▲						●	
ボンレスハム(40g)	0	40				▲														▲	▲	●			▲						●	
薄力粉	10	12.5			▲	●																										●
水	5	6.25																														
パン粉(乾燥)	13	16.3				●																			▲							●
米油	3	4																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6																														●
【カレー風味の炒めマリネ】																																
にんじん	5	6.25																														
キャベツ	20	25																														
もやし	25	31.3																														
濃口醤油	1.6	2				●																			●							●
酢	1.8	2.25																														●
米油	0.5	0.63																														●
上白糖	0.8	1																														●
塩	0.1	0.13																														●
カレー粉	0.1	0.13																														●
【冬野菜のトマトスープ】																																
鶏胸小間	8	10																			●											
はくさい	18	22.5																														
大根	13	16.3																														
冷凍カットポテト(ダイス)	15	18.8																														●
玉ねぎ	10	12.5																														
にんにく	0.5	0.63																														
オリーブオイル	0.5	0.63																														●
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	3	3.75																														●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	108.58	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)

Aコース　2023年12月13日（水）
Bコース　2023年12月11日（月）
Cコース　2023年12月7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	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							●																							
【豆腐しゅうまい】																																
豆腐しゅうまい(26g)	52	52	▲	▲	▲	●			▲													●			●				●		●	
【キャベツのサラダ】																																
にんじん	6	7.5																														
きゅうり	10	12.5																														
キャベツ	20	25																														
ホールコーン(冷凍)	15	18.8																														●
ドレッシング(香味塩)	5	6.25				●															●				●				●			●
【とんこつラーメン】																																
豚肩小間切れ	15	18.8																				●										
にんにく	0.5	0.63																														
しょうが	0.5	0.63																														
米油	1	1.25																														●
清酒	2	2.5																														●
なると(冷凍)	5	6.25																														●
もやし	17	21.3																														
にんじん	8	10																														
ほうれんそう	12	15																														
長ねぎ	8	10																														
豚骨ラーメンスープ	12	15				●															●	●			●				●			●
とりがらスープの素	3	3.75																			●											●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	145.78	182																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表(Aコース)

Aコース　2023年12月14日（木）
Bコース　2023年12月19日（火）
Cコース　2023年12月4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	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							●																							
【さけの香草焼き】																																
さけ切身バジルソース漬け(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲				●																		●	
さけ切身バジルソース漬け(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲				●																		●	
【野菜のオイスターソース炒め】																																
しょうが	0.3	0.38																														
にんじん	11	13.8																														
小松菜	20	25																														
キャベツ	20	25																														
米油	0.5	0.63																														●
オイスターソース	0.6	0.75																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
鰹節(砕片)	0.25	0.31												▲																		●
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																														●
水	1	1.25																														
【つくね汁】																																
ミートボール	28	35			▲	●			▲									▲	▲	▲	●	▲			●				▲			●
ごぼう(ささがき)	8	10																														●
冷凍カットポテト(ダイス)	15	18.8																														●
にんじん	8	10																														
長ねぎ	5	6.25																														
清酒	1.5	1.88																														●
薄口醤油	5	6.25				●																			●							●
塩	0.2	0.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	117.3	147																														
【ヨーグルト】																																
ヨーグルト(70g・ヤクルト)	70	70							●														●									●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表(Aコース)

Aコース　2023年12月15日（金）
Bコース　2023年12月5日（火）
Cコース　2023年12月12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	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							●																							
【海鮮ナゲット】																																
海鮮ナゲット(20g)	40	40	●	▲	▲	●			▲		●		▲									▲			●				▲		●	
【こんにゃくサラダ】																																
こんにゃく(サラダこんにゃく)	15	18.8																							▲							●
にんじん	10	12.5																														
ブロッコリー	20	25																														
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																														●
【ハヤシライス】																																
豚肩小間切れ	25	31.3																				●										
玉ねぎ	15	18.8																														
炒め玉ねぎ(冷凍)	15	18.8																														●
にんじん	15	18.8																														
ウスターソース	1	1.25																														●
トマトケチャップ	2	2.5																														●
トマトダイスカット	2.5	3.13																														●
ハヤシフレーク	24	30				●															▲	▲			●							●
デミグラスソース	4	5	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲				▲			▲		▲	▲	●	▲	▲		▲			▲	▲	▲		●
米油	0.8	1																														●
にんにく	0.4	0.5																														
水	100.3	125																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表(Aコース)

Aコース　2023年12月18日（月）
Bコース　2023年12月20日（水）
Cコース　2023年12月19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	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							●																							
【鶏肉とかぼちゃの香味和え】																																
鶏胸角切り下味澱粉付き	35	43.8	▲		▲	▲		▲	▲		▲		▲	▲					▲	▲	●	▲	▲		▲		▲		▲	▲	●	
かぼちゃ(カット)	35	43.8																														●
米油	7	8.75																														●
ゆず果汁	0.5	0.63																													●	
濃口醤油	3.5	4.38				●																			●							●
三温糖	2.3	2.88																														●
本みりん	1.5	1.88																														●
水	7	8.75																														
【運盛り和え】																																
にんじん	10	12.5																														
れんこん(カット)	7	8.75																														●
小松菜	15	18.8																														
サラダ用寒天	0.8	1																														●
ドレッシング(和風)	5	6.25																														●
【白菜のみそ汁】																																
生揚げ(カット・サイコロ型)	23	29																							●							●
はくさい	20	25																														
大根	15	18.8																														
長ねぎ	8	10																														
みそ(赤)	4	5																							●							●
みそ(白)	4	5																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
水	114	142																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表(Aコース)

Aコース　2023年12月19日（火）①
Bコース　2023年12月14日（木）①
Cコース　2023年12月20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	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							●																							
【カツレツトマトソースがけ】																																
とんかつ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲													●			●						●	
とんかつ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲													●			●						●	
米油	4	5																														●
トマトピューレ	3	3.75																														●
トマトダイスカット	2	2.5																														●
三温糖	0.3	0.38																														●
コンソメ	0.3	0.38																														●
赤ワイン	1	1.25																														●
塩	0.15	0.19																														●
水	2.5	3.13																														
【クリスマスサラダ】																																
ブロッコリー	20	25																														
カリフラワー(冷凍)	15	18.8																														●
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
ドレッシング(サウザンアイランド)	5	6.25																														●

●…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）

≪次頁あり≫

詳細献立表(Aコース)

Aコース　2023年12月19日（火）②
Bコース　2023年12月14日（木）②
Cコース　2023年12月20日（水）②

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	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
【米粉のクリームシチュー】																																
鶏もも小間切れ	15	18.8																			●											
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	18	22.5																														
じゃがいも(カット)	23	28.8																														●
マッシュルーム水煮スライス	4	5																														●
米油	1	1.25																														●
コンソメ	1.3	1.63																														●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
調理用牛乳	35	43.8							●																							
白こしょう	0.15	0.19																														●
スキムミルク	3	3.75							●																							●
ミルクカルシウム	1.3	1.63							●																							●
米粉	3.85	4.81																													●	
塩	0.6	0.75																														●
生クリーム	1.55	1.94							●																							●
パセリ(乾)	0.1	0.13																														●
水	70.15	87.7																														
【クリスマスケーキ】																																
お米deクリスマスチョコケーキ(卵・乳不使用)	32	32															▲	▲	▲						●						●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表(Aコース)

Aコース　2023年12月20日（水）
Bコース　2023年12月4日（月）
Cコース　2023年12月14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	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							●																							
【肉まん】																																
肉まん(50g)	50	50	▲		▲	●			▲										▲	▲	▲	●	▲		●				●		●	
【生揚げと大根の炒め煮】																																
生揚げ(カット)	15	18.8																							●							●
大根	25	31.3																														
にんじん	12	15																														
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
三温糖	1.8	2.25																														●
清酒	1.2	1.5																														●
和風だし	0.2	0.25																														●
ごま油	0.6	0.75																											●			●
水	7	8.75																														
【田舎うどん】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
にんじん	6	7.5																														
長ねぎ	10	12.5																														
かまぼこ(チルド・千切り)	5	6.25				▲																			▲							●
油揚げ(スライス)	3.5	4.38																							●							●
カットわかめ(外国産)	0.6	0.75																														●
ほうれん草(冷凍)	11	13.8																														●
濃口醤油	6.5	8.13				●																			●							●
本みりん	2.2	2.75																														●
三温糖	1	1.25																														●
塩	0.8	1																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	171	214																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表(Aコース)

Aコース　2023年12月21日（木）
Bコース　2023年12月13日（水）
Cコース　2023年12月11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	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							●																							
【ホキフライ】																																
ホキフライ(40g)	40	0			▲	●			▲		▲		▲												●				▲		●	
ホキフライ(50g)	0	50			▲	●			▲		▲		▲												●				▲		●	
米油	4	5																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6																														●
【豚キムチ炒め】																																
豚肩小間切れ	20	25																				●										
しょうが	0.4	0.5																														
にんにく	0.2	0.25																														
白菜キムチ	18	22.5				●								●					●						●							●
キャベツ	25	31.3																														
もやし	10	12.5																														
濃口醤油	0.35	0.44				●																			●							●
清酒	1.2	1.5																														●
ごま油	0.8	1																											●			●
白こしょう	0.01	0.01																														●
【春雨スープ】																																
緑豆春雨	4	5																														●
なると(冷凍)	5	6.25																														●
大根	15	18.8																														
にんじん	12	15																														
長ねぎ	8	10																														
米油	0.8	1																														●
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●			●				●			●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
塩	0.3	0.38																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
白こしょう	0.01	0.01																														●
ごま油	0.3	0.38																											●			●
水	138.39	173																														
【みかん】																																
みかん	85	85																														

●…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）