詳細献立表（Aコース）

Aコース　2023年5月1日（月）
Bコース　2023年5月26日（金）
Cコース　2023年5月23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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ローストチキン】																																
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●											
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●											
本みりん	0.8	1																														●
しょうが	0.24	0.3																														
濃口醤油	2.4	2.9				●																			●							●
清酒	0.8	1																														●
オリーブ油	1	1.2																														●
【アスパラガスのサラダ】																																
キャベツ	18	22.5																														
アスパラガス	10	12.5																														
にんじん	10	12.5																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																														●
【ハヤシライス】																																
豚もも小間切れ	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	115.1	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）

Aコース　2023年5月2日（火）
Bコース　2023年5月31日（水）
Cコース　2023年5月22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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【トンカツ】																																
とんかつ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲													●			●						●	
とんかつ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲													●			●						●	
米油	4	5																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6																														●
【キャベツのサラダ】																																
にんじん	5	6.25																														
キャベツ	25	31.3																														
ブロッコリー(冷凍)	15	18.8																														●
ドレッシング(和風)	5	6.25																														●
【じゃがいものみそ汁】																																
じゃがいも	10	12.5																														
じゃがいも(カット)	15	18.8																														●
豆腐(冷凍・サイコロ)	22	27.5																							●							●
玉ねぎ	15	18.8																														
長ねぎ	6	7.5																														
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
みそ(けいわ)	3.5	4.38																							●							●
みそ(白)	5	6.25																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
水	119	149																														

●…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5月8日（月）
Bコース　2023年5月2日（火）
Cコース　2023年5月9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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【かつおの竜田香味だれ】																																
かつお塩竜田揚げ(40g)	40	0	▲			●					▲		▲	▲											●				▲		●	
かつお塩竜田揚げ(50g)	0	50	▲			●					▲		▲	▲											●				▲		●	
米油	4	5																														●
しょうが	0.3	0.38																														
ごま油	0.4	0.5																											●			●
濃口醤油	1.5	1.88				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
上白糖	2	2.5																														●
水	5	6.25																														
【大根のごま和え】																																
大根	25	31.3																														
キャベツ	15	18.8																														
小松菜	10	12.5																														
ごま(白・いり)	0.5	0.63																											●			●
ごま（白・すり）	0.5	0.63																											●			●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
三温糖	1.7	2.13																														●
水	2	2.5																														
【若竹汁】																																
にんじん	10	12.5																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
かまぼこ(チルド・千切り)	12	15				▲																			▲							●
フレッシュたけのこ	12	15																													●	
カットわかめ(国産)	0.8	1																														●
薄口醤油	4	5				●																			●							●
塩	0.3	0.38																														●
本みりん	2	2.5																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	121	151																														
【柏もち】																																
柏もち	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）

Aコース　2023年5月9日（火）
Bコース　2023年5月29日（月）
Cコース　2023年5月17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	前期
【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							●																							
【野菜コロッケ】																																
野菜コロッケ（40g）	40	0				●																			●						●	
野菜コロッケ（60g）	0	60				●																			●						●	
米油	4	6																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6																														●
【ツナとコーンのソテー】																																
マグロ油漬	10	12.5																							●							●
米油	0.5	0.63																														●
にんじん	20	25																														
ホールコーン(冷凍)	15	18.8																														●
冷凍さやいんげん(カット)	5	6.25																														●
コンソメ	0.5	0.63																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
【肉団子スープ】																																
ミートボール	25	31.3	▲	▲	▲	▲			▲												●	●			●						●	
キャベツ	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	12	15																														
コンソメ	1.8	2.25																														●
濃口醤油	3.5	4.38				●																			●							●
塩	0.3	0.38																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
水	117	146																														

●…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5月10日（水）
Bコース　2023年5月15日（月）
Cコース　2023年5月11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	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							●																							
【棒ぎょうざ】																																
棒ぎょうざ(35g)	35	0	▲	▲	▲	●			▲		▲									▲	●	●	▲		●				▲		●	
棒ぎょうざ(40g)	0	40	▲	▲	▲	●			▲		▲									▲	●	●	▲		●				▲		●	
スプレーオイル（なたね油）	0.5	0.6																													●	
【大根のナムル】																																
ほうれんそう	15	18.8																														
大根	25	31.3																														
にんじん	10	12.5																														
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●															●	●			●				●			●
【みそラーメン】																																
豚肩小間切れ	15	18.8																				●										
もやし	20	25																														
キャベツ	10	12.5																														
にんじん	8	10																														
玉ねぎ	8	10																														
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																														●
しょうが	0.3	0.38																														
にんにく	0.3	0.38																														
米油	0.8	1																														●
みそ(赤)	15	18.8																							●							●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●			●				●			●
白こしょう	0.02	0.03																														●
とりがらスープの素	3	3.75																			●											●
ごま油	0.4	0.5																											●			●
ごま（白・すり）	1.2	1.5																											●			●
水	137	171																														
【アセロラゼリー】																																
アセロラゼリー	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）

Aコース　2023年5月11日（木）
Bコース　2023年5月23日（火）
Cコース　2023年5月8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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【さけのから揚げレモンソースがけ】																																
さけ下味澱粉付き（40g）	40	0	▲			▲			▲		▲		●	▲											▲				▲	▲	●	
さけ下味澱粉付き（50g）	0	50	▲			▲			▲		▲		●	▲											▲				▲	▲	●	
米油	4	5																														●
濃口醤油	3.5	4.4				●																			●							●
上白糖	3	3.75																														●
レモン果汁	1.2	1.5													▲																	●
水	6	7.5																														
【もぶりごはんの具】																																
にんじん	12	15																														
こんにゃく(突きこんにゃく)	8	10																														●
ゆで大豆(冷凍)	8	10																							●							●
生ちくわ(冷凍)	8	10	▲																													●
洗いごぼう	8	10																														
干椎茸	0.5	0.63																														●
米油	0.8	1																														●
上白糖	1.3	1.63																														●
濃口醤油	4	5				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
本みりん	1	1.25																														●
水	5	6.25																														
【大平】																																
鶏もも小間切れ	10	12.5																			●											
里芋(カット)	25	31.3																														●
にんじん	10	12.5																														
大根	12	15																														
生揚げ(カット)	20	25																							●							●
濃口醤油	5	6.25				●																			●							●
塩	0.3	0.38																														●
本みりん	1.5	1.88																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	101.2	127																														

●…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5月12日（金）
Bコース　2023年5月19日（金）
Cコース　2023年5月16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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【レバーとポテトのオーロラソース和え】																																
豚レバー下味澱粉付(1×1×2cm)	35	43.8	▲		▲	●			▲													●			●							●
カットポテト(ダイス)	30	37.5																														●
米油	11	13.8																														●
トマトケチャップ	14.5	18.1																														●
中濃ソース	5	6.25																														●
上白糖	3.75	4.69																														●
水	3.75	4.69																														
【小松菜の和え物】																																
小松菜	20	25																														
にんじん	5	6.25																														
もやし	25	31.3																														
清酒	1.2	1.5																														●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
水	2	2.5																														
【つみれ団子汁】																																
いわしつみれ（小粒）	25	31.3	▲	▲	▲	▲			▲																●						●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
長ねぎ	5	6.25																														
にんじん	8	10																														
大根	10	12.5																														
しょうが	0.2	0.25																														
塩	0.2	0.25																														●
薄口醤油	4.5	5.63				●																			●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	120	150																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Aコース）

Aコース　2023年5月15日（月）
Bコース　2023年5月24日（水）
Cコース　2023年5月30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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【さばの塩焼き】																																
さば切身一塩(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲					●																	●	
さば切身一塩(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲					●																	●	
【肉じゃが】																																
豚もも小間切れ	15	18.8																				●										
じゃがいも	32	40																														
玉ねぎ	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
こんにゃく(突きこんにゃく)	6	7.5																														●
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																														●
しょうが	0.2	0.25																														
三温糖	2.1	2.63																														●
清酒	0.4	0.5																														●
濃口醤油	5.1	6.38				●																			●							●
米油	0.8	1																														●
水	15	18.8																														
【豆腐のみそ汁】																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
小松菜	8	10																														
大根	15	18.8																														
長ねぎ	6	7.5																														
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
みそ（けいわ）	9	11.3																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
水	119	149																														

●…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5月16日（火）
Bコース　2023年5月18日（木）
Cコース　2023年5月31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	前期
【コッペパン】																																
コッペパン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
コッペパン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【フランクフルトトマトソースがけ】																																
フランクフルト(40g)	40	0				▲														▲	▲	●			▲							●
フランクフルト(50g)	0	50				▲														▲	▲	●			▲							●
トマトダイスカット	5	6							▲						▲			▲	▲						▲							●
トマトケチャップ	5	6																														●
ウスターソース	4	4.8																														●
上白糖	2.5	3																														●
コンソメ	0.3	0.36																														●
水	0.3	0.36																														
【マカロニのガーリックソテー】																																
ショルダーベーコン	10	12.5				▲														▲	▲	●			▲							●
マカロニ(ツイスト)	8	10				●																										●
にんにくパウダー	0.3	0.38																													●	
玉ねぎ	30	37.5																														
にんじん	10	12.5																														
パセリ(乾)	0.03	0.04																														●
塩	0.3	0.38																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	0.5	0.63																														●
オリーブ油	0.8	1																														●
水	1	1.25																														
【具だくさんオニオンスープ】																																
玉ねぎ	20	25																														
炒め玉ねぎ(冷凍)	10	12.5																														●
キャベツ	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
米油	0.8	1																														●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
コンソメ	2	2.5																														●
薄口醤油	0.2	0.25				●																			●							●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
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）

Aコース　2023年5月17日（水）
Bコース　2023年5月8日（月）
Cコース　2023年5月29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	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							●																							
【いちご蒸しパン】																																
ホットケーキミックス	20	20			▲	●																									●	
ベーキングパウダー	0.2	0.2				▲																									●	
米油	2	2																														●
三温糖	0.8	0.8																														●
豆乳	10	10																							●							●
フリーズドライいちご	0.3	0.3																													●	
いちごペースト	10	10																							▲						●	
水	4	4																														
【チンゲン菜のおひたし】																																
チンゲン菜	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
キャベツ	20	25																														
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
清酒	1.4	1.75																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
水	2	2.5																														
【山菜うどん】																																
豚肩小間切れ	20	25																				●										
山菜ミックス	8	10																													●	
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	20	25																														
長ねぎ	10	12.5																														
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
濃口醤油	11.5	14.4				●																			●							●
本みりん	0.8	1																														●
塩	0.2	0.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	144	180																														

●…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5月18日（木）
Bコース　2023年5月16日（火）
Cコース　2023年5月12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	前期
【麦ごはん】																																
麦ごはん	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【野菜とお魚のナゲット】																																
野菜とお魚のナゲット（20g）	40	40				●																			●						●	
【フラワーポンチ】																																
ダイスゼリー（あまおう）	20	25			▲	▲			▲																							●
ダイスゼリー(ピオーネ)	10	12.5			▲	▲			▲																							●
ダイスゼリー（白桃）	20	25			▲	▲			▲									●														●
ダイスゼリー(シャインマスカット)	20	25			▲	▲			▲																							●
【チキンカレー】																																
鶏胸小間	30	37.5																			●											
じゃがいも	35	43.8																														
玉ねぎ	35	43.8																														
にんじん	15	18.8																														
にんにく	0.5	0.63																														
中濃ソース	1	1.25																														●
米油	1	1.25																														●
トマトケチャップ	3	3.75																														●
トマトダイスカット	2.5	3.13							▲						▲			▲	▲						▲							●
カレーフレーク(甘口)	12	15				●			●								●		●			●			●							●
カレーフレーク(Fe)	8	10				●															●				●							●
ミルクカルシウム	1.5	1.88							●																							●
スキムミルク	2.5	3.13							●																							●
水	68	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）

詳細献立表（Aコース）

Aコース　2023年5月19日（金）
Bコース　2023年5月12日（金）
Cコース　2023年5月26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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【あじのから揚げ】																																
あじフィレ竜田揚げ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲																●						●	
あじフィレ竜田揚げ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲																●						●	
米油	4	5																														●
【豚肉と切干大根の炒め物】																																
豚もも小間切れ	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	10	12.5																														
もやし	10	12.5																														
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	3	3.75				●																			●							●
上白糖	1.5	1.88																														●
みそ（赤）	1	1.25																							●							●
ごま(白・いり)	0.3	0.38																											●			●
【小松菜のみそ汁】																																
小松菜	12	15																														
にんじん	10	12.5																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
長ねぎ	8	10																														
みそ（けいわ）	9	11.3																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
水	115	144																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Aコース）

Aコース　2023年5月22日（月）
Bコース　2023年5月17日（水）
Cコース　2023年5月19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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【鶏肉のねぎ塩だれ】																																
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●											
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●											
塩	0.2	0.25																														●
米油	1	1.25																														●
中華スープの素	0.2	0.25																			●	●			●				●			●
にんにく	0.2	0.25																														
ごま油	0.3	0.37																											●			●
長ねぎ	5	6.25																														
塩	0.1	0.12																														●
レモン果汁	0.1	0.12													▲																	●
水	1	1.25																														
【五目きんぴら】																																
にんじん	10	12.5																														
さつまあげ(冷凍)	15	18.8	▲	▲																												●
ごぼう(千切り・金平用)	20	25																														●
冷凍さやいんげん(カット)	5	6.25																														●
ごま油	1	1.25																											●			●
上白糖	1	1.25																														●
清酒	0.5	0.63																														●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
ごま(白・いり)	1	1.25																											●			●
水	6	7.5																														
【どさんこ汁】																																
豚もも小間切れ	15	18.8																				●										
しょうが	0.5	0.63																														
にんにく	0.5	0.63																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
じゃがいも	15	18.8																														
玉ねぎ	10	12.5																														
にんじん	8	10																														
もやし	15	18.8																														
長ねぎ	6	7.5																														
みそ(白)	10	12.5																							●							●
調理用バター	1	1.25							●																							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
水	97	121																														

●…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5月23日（火）
Bコース　2023年5月11日（木）
Cコース　2023年5月10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	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							●																							
【チキンフィレ】																																
クリスピーチキン（30g）	30	0				●															●				●						●	
クリスピーチキン（50g）	0	50				●															●				●						●	
米油	3	5																														●
【ミックスポテト】																																
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲														▲	▲	●			▲							●
むき枝豆(冷凍)	5	6.25																							●							●
じゃがいも	20	25																														
カットポテト(ダイス)	30	37.5																														●
塩	0.3	0.38																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	0.3	0.38																														●
ノンエッグマヨネーズ	4	5																							●							●
米油	0.5	0.63																														●
【春野菜のコンソメスープ】																																
キャベツ	22	27.5																														
にんじん	12	15																														
玉ねぎ	20	25																														
たけのこ(水煮)	8	10																														●
米油	0.6	0.75																														●
濃口醤油	1	1.25				●																			●							●
塩	0.8	1																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
コンソメ	2.2	2.75																														●
水	112.4	141																														

●…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5月24日（水）
Bコース　2023年5月22日（月）
Cコース　2023年5月18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	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							●																							
【ちくわのお茶揚げ】																																
焼ちくわ(1/4カット・冷凍)	25	50	▲	▲	▲	●			▲																●							●
粉末茶	0.15	0.19																													●	
薄力粉	7	8.8			▲	●																										●
塩	0.1	0.12																														●
水	8	9.25																														
米油	4	5																														●
【野菜のおかか炒め】																																
さつまあげ(冷凍)	10	12.5	▲	▲																												●
キャベツ	30	37.5																														
にんじん	10	12.5																														
もやし	15	18.8																														
和風だし	0.1	0.13																														●
薄口醤油	1.5	1.88				●																			●							●
鰹節(砕片)	0.3	0.38												▲																		●
塩	0.1	0.13																														●
米油	0.5	0.63																														●
【わかめうどん】																																
豚肩小間切れ	18	22.5																				●										
カットわかめ(国産)	0.8	1																														●
にんじん	10	12.5																														
油揚げ(スライス)	5	6.25																							●							●
なると(冷凍)	5	6.25																														●
玉ねぎ	15	18.8																														
薄口醤油	11	13.8				●																			●							●
本みりん	2	2.5																														●
三温糖	0.4	0.5																														●
塩	0.1	0.13																														●
じゃがいも澱粉	3	3.75																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	158	198																														

●…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5月25日（木）
Bコース　2023年5月30日（火）
Cコース　2023年5月1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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【豚肉の甘酢あんかけ】																																
豚もも肉角切り竜田揚げ	55	68.8	▲		▲	●		▲	▲		▲		▲	▲					▲	▲	▲	●	▲		●		▲		▲	▲	●	
米油	5	6.25																														●
玉ねぎ	10	12.5																														
にんじん	8	10																														
トマトケチャップ	2	2.5																														●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
酢	1	1.25																														●
三温糖	2	2.5																														●
米油	0.15	0.19																														●
水	6.5	8.13																														
【華風和え】																																
もやし	25	31.3																														
きゅうり	15	18.8																														
にんじん	8	10																														
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
上白糖	1	1.25																														●
酢	1	1.25																														●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●				●			●
塩	0.1	0.13																														●
水	1	1.25																														
【中華スープ】																																
鶏胸小間	15	18.8																			●											
緑豆春雨	3	3.75																														●
にんじん	8	10																														
玉ねぎ	20	25																														
チンゲンサイ	8	10																														
米油	0.8	1																														●
中華スープの素	0.8	1																			●	●			●				●			●
とりがらスープの素	3	3.75																			●											●
塩	0.5	0.63																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
白こしょう	0.01	0.01																														●
ごま油	0.4	0.5																											●			●
水	112	140																														

●…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5月26日（金）①
Bコース　2023年5月9日（火）①
Cコース　2023年5月15日（月）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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【スタミナ豚丼の具】																																
豚もも小間切れ	25	31.3																				●										
豚肩小間切れ	25	31.3																				●										
しょうが	0.4	0.5																														
にんにく	0.6	0.75																														
にんじん	12	15																														
玉ねぎ	30	37.5																														
長ねぎ	8	10																														
にら	3	3.75																														
米油	1	1.25																														●
清酒	1	1.25																														●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
みそ(赤)	1.5	1.88																							●							●
中華スープの素	1	1.25																			●	●			●				●			●
三温糖	1	1.25																														●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
ごま油	0.4	0.5																											●			●
【ひじきの和え物】																																
芽ひじき	1	1.25																														●
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
にんじん	8	10																														
もやし	20	25																														
炒め玉ねぎ(冷凍)	5	6.25																														●
濃口醤油	1.5	1.88				●																			●							●
酢	1.1	1.38																														●
三温糖	0.5	0.63																														●
塩	0.05	0.06																														●

●…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5月26日（金）②
Bコース　2023年5月9日（火）②
Cコース　2023年5月15日（月）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	前期
【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																							●							●
大根	20	25																														
長ねぎ	6	7.5																														
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
みそ(白)	5	6.25																							●							●
みそ(けいわ)	4	5																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
水	101.7	127																														
【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5月29日（月）
Bコース　2023年5月10日（水）
Cコース　2023年5月2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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ハンバーグおろしソースがけ】																																
ハンバーグ(50g)	50	0																			●	●			●							●
ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●			●							●
大根	10	12.5																														
濃口醤油	1.1	1.4				●																			●							●
本みりん	1	1.25																														●
三温糖	0.3	0.38																														●
水	2	2.5																														
【昆布の煮物】																																
刻み昆布	3	3.75																														●
鶏胸小間	8	10																			●											
カット高野豆腐（千切り）	2	2.5																							●							●
にんじん	10	12.5																														
さつまあげ(冷凍)	8	10	▲	▲																												●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
本みりん	1	1.25																														●
三温糖	1	1.25																														●
ごま油	0.8	1																											●			●
水	10	12.5																														
【みそけんちん汁】																																
じゃがいも	25	31.3																														
にんじん	8	10																														
大根	10	12.5																														
洗いごぼう	8	10																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
こんにゃく(短冊切り)	5	6.25																														●
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
みそ(けいわ)	4	5																							●							●
みそ(白)	4	5																							●							●
水	105	131																														

●…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5月30日（火）
Bコース　2023年5月25日（木）
Cコース　2023年5月24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	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							●																							
【太刀魚フライ】																																
太刀魚フライ(40g)	40	0			▲	●			▲		▲		▲	▲					▲		▲	▲	▲		●				▲		●	
太刀魚フライ(50g)	0	50			▲	●			▲		▲		▲	▲					▲		▲	▲	▲		●				▲		●	
米油	4	5																														●
中濃ソース(ボトル)	5	5																														●
【きゅうりのサラダ】																																
キャベツ	22	27.5																														
きゅうり	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
ドレッシング(香味塩)	5	6.25				●															●				●				●			●
【グリーンポタージュ】																																
グリンピースペースト	20	25																													●	
鶏胸小間	10	12.5																			●											
玉ねぎ	25	31.3																														
にんじん	15	18.8																														
調理用牛乳	35	43.8							●																							
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
米油	0.5	0.63																														●
コンソメ	2	2.5																														●
薄力粉	2	2.5			▲	●																										●
生クリーム	2	2.5							●																							●
スキムミルク	3	3.75							●																							●
ミルクカルシウム	1.5	1.88							●																							●
水	73.79	92.2																														

●…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5月31日（水）
Bコース　2023年5月1日（月）
Cコース　2023年5月25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	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							●																							
【えびしゅうまい】																																
えびしゅうまい（18g）	36	0	●	▲	▲	●			▲																						●	
えびしゅうまい（30g）	0	60	●	▲	▲	●			▲																						●	
【ヘルシーチンジャオロース】																																
鶏胸小間	20	25																			●											
たけのこ(千切り)	15	18.8																														●
ピーマン	10	12.5																														
にんじん	15	18.8																														
えのきたけ（カット）	10	12.5																														●
しょうが	0.5	0.63																														
米油	0.5	0.63																														●
清酒	0.2	0.25																														●
薄口醤油	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	0.4	0.5																														●
【広東めん】																																
豚もも小間切れ	15	18.8																				●										
なると(冷凍)	8	10																														●
にんじん	15	18.8																														
千切りきくらげ	0.5	0.63																														●
もやし	20	25																														
しょうが	0.4	0.5																														
にんにく	0.4	0.5																														
長ねぎ	8	10																														
米油	0.8	1																														●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
濃口醤油	10	12.5				●																			●							●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
ごま油	0.4	0.5																											●			●
中華スープの素	2	2.5																			●	●			●				●			●
じゃがいも澱粉	5	6.25																														●
水	135.28	169																														

●…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）