詳細献立表(Bコース)

Aコース　2023年11月27日（月）
Bコース　2023年11月1日（水）
Cコース　2023年11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																												
			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							●																							
【レバーと里芋のみそがらめ】																																
豚レバー下味澱粉付(1×1×2cm)	33	43	▲		▲	●			▲													●			●							●
里芋(カット)(5～6g)	35	43.8																													●	
米油	6.5	8.13																														●
みそ(赤)	3	3.75																							●							●
上白糖	2	2.5																														●
濃口醤油	1.2	1.5				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
豆板醤	0.06	0.08																							●							●
水	7	8.75																														
【ゆず風味の炒めなます】																																
さつま揚げ(冷凍)	10	12.5	▲	▲																												●
にんじん	10	12.5																														
洗いごぼう	8	10																														
れんこん(カット)	6	7.5																														●
大根	22	27.5																														
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																														●
干椎茸	0.2	0.25																														●
ごま(白・いり)	0.5	0.63																											●			●
米油	0.8	1																														●
薄口醤油	2.2	2.75				●																			●							●
三温糖	1.6	2																														●
酢	1.3	1.63																														●
ゆず果汁	0.2	0.25																													●	
水	7	8.75																														
【チンゲン菜のみそ汁】																																
チンゲン菜	15	18.8																														
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
長ねぎ	6	7.5																														
えのきたけ(カット)	5	6.25																														●
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
みそ(白)	8	10																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
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(Bコース)

Aコース　2023年11月13日（月）
Bコース　2023年11月2日（木）
Cコース　2023年11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																												
			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							●																							
【鶏肉のコーンフレーク焼き】																																
鶏胸切り身（40g）	40	0																			●											
鶏胸切り身（60g）	0	60																			●											
塩	0.1	0.12																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
ノンエッグマヨネーズ	8	10																							●							●
パン粉(乾燥)	2.5	3.1				●																			▲							●
コーンフレーク	5	6				▲			▲										▲						▲						●	
【花野菜サラダ】																																
ブロッコリー	20	25																														
キャベツ	20	25																														
カリフラワー(冷凍)	10	12.5																														●
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																														●
【トマト入りスープ】																																
ショルダーベーコン	3	3.75				▲														▲	▲	●			▲							●
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	20	25																														
じゃがいも(カット)	20	25																														●
ホールコーン(冷凍)	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																														●
あらごしトマト	2.5	3.13																													●	
トマトケチャップ	3	3.75																														●
コンソメ	3	3.75																														●
三温糖	0.1	0.13																														●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	100	125																														
【中＞ヨーグルト】																																
ヨーグルト(70g・ヤクルト)	0	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(Bコース)

Aコース　2023年11月8日（水）
Bコース　2023年11月6日（月）
Cコース　2023年11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																												
			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							●																							
【手作りチーズ入り春巻き】																																
はるまきの皮(19cm)	14.2	14.2				●																									●	
ポークハム	10	10				▲														▲	▲	●			▲						●	
冷凍カットポテト(ストレート)	10	10																														●
スティックチーズ	9	9			●				●																●						●	
薄力粉	1	1			▲	●																										●
水	1	1																														
米油	5	5																														●
【ごぼうサラダ】																																
ごぼう(千切り・サラダ用)	12	15																														●
ほうれんそう	25	31.3																														
ホールコーン(冷凍)	8	10																														●
ドレッシング(ごま)	5	6.25																							●				●			●
【豆腐ラーメン】																																
豚ひき肉	8	10																				●										
大豆ミート	3	3.75																							●							●
米油	0.8	1																														●
豆腐(冷凍・サイコロ)	30	37.5																							●							●
にんじん	10	12.5																														
長ねぎ	8	10																														
カットわかめ(外国産)	0.6	0.75																														●
とりがらスープの素	4	5																			●											●
ケイトンタン(鶏豚湯)	4	5																			●	●										●
濃口醤油	6	7.5				●																			●							●
薄口醤油	6	7.5				●																			●							●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●				●			●
じゃがいも澱粉	3	3.75																														●
水	132	165																														

●…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(Bコース)

Aコース　2023年11月17日（金）
Bコース　2023年11月7日（火）
Cコース　2023年11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																												
			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							●																							
【たらの金色揚げ】																																
調理すり身（タラ）	30	36	▲	▲																											●	
押し豆腐	15	18																							●							●
おからパウダー	3	3.75																							●							●
ターメリック	0.3	0.38																													●	
しょうが	0.2	0.24																														
長ねぎ	7	8.75																														
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																							●							●
じゃがいも澱粉	2	2.4																														●
米油	6	7.3																														●
【秋のわくわくごはんの具】																																
鶏むねひき肉	20	25																			●											
米油	2	2.5																														●
にんじん	10	12.5																														
干椎茸	0.2	0.25																														●
しめじ（カット）	3.5	4.38																														●
ごぼう(ささがき)	10	12.5																														●
油揚げ(スライス)	5	6.25																							●							●
小松菜	20	25																														
三温糖	1.2	1.5																														●
塩	0.3	0.38																														●
和風だし	0.3	0.38																														●
清酒	0.5	0.63																														●
水	17	21.3																														
【オール久喜自慢のみそ汁】																																
にんじん	10	12.5																														
大根	15	18.8																														
さつまいも	25	31.3																														
長ねぎ	20	25																														
みそ(けいわ)	8	10																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	109	136																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表(Bコース)

Aコース　2023年11月6日（月）
Bコース　2023年11月8日（水）
Cコース　2023年11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																												
			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							●																							
【ししゃもフライ】																																
ししゃもフライ（20g）	20	40	▲		▲	●			▲																●						●	
米油	2	4																														●
中濃ソース(ボトル)	5	5																														●
【切干大根のサラダ】																																
切干大根	5	6.25																														●
きゅうり	25	31.3																														
にんじん	5	6.25																														
ドレッシング(和風)	5	6.25																														●
【根菜のみそ汁】																																
ミートボール	20	25			▲	●			▲									▲	▲	▲	●	▲			●				▲			●
にんじん	5	6.25																														
かぶ	18	22.5																														
生揚げ(カット)	20	25																							●							●
れんこん(カット)	5	6.25																														●
みそ(けいわ)	8	10																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	120	150																														
【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(Bコース)

Aコース　2023年11月21日（火）
Bコース　2023年11月9日（木）
Cコース　2023年11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																												
			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							●																							
【ハンバーグトマトソースがけ】																																
ハンバーグ(40g)	40	0																			●	●			●							●
ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●			●							●
トマトケチャップ	6	7.5																														●
トマトピューレ	2	2.5																														●
トマトダイスカット	2.5	3.12																														●
三温糖	1.2	1.5																														●
中濃ソース	1.8	2.25																														●
赤ワイン	1	1.25																														●
コンソメ	0.3	0.37																														●
じゃがいも澱粉	0.04	0.05																														●
水	4.5	5.6																														
【ビーンズサラダ】																																
ゆで大豆(冷凍)	12	15																							●							●
ひよこ豆	8	10																														●
ほうれんそう	22	27.5																														
ホールコーン(冷凍)	8	10																														●
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●													●						●							●
【ポトフ】																																
フランクフルト(カット)	6	7.5				▲														▲	▲	●			▲							●
玉ねぎ	15	18.8																														
キャベツ	25	31.3																														
にんじん	12	15																														
じゃがいも(カット)	20	25																														●
じゃがいも	10	12.5																														
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
白ワイン	2	2.5																														●
コンソメ	2	2.5																														●
水	90	113																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表(Bコース)

Aコース　2023年11月16日（木）①
Bコース　2023年11月10日（金）①
Cコース　2023年11月15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
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【豚ねぎ丼】																																
豚もも小間切れ	10	12.5																				●										
豚肩小間切れ	40	50																				●										
しょうが	0.5	0.63																														
にんにく	0.3	0.38																														
米油	1	1.25																														●
はくさい	15	18.8																														
白滝(カット)	12	15																														●
えのきたけ(カット)	5	6.25																														●
長ねぎ	20	25																														
清酒	2	2.5																														●
濃口醤油	0.2	0.25				●																			●							●
うま塩ソース	9	11.3																				●							●		●	
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
ごま油	0.8	1																											●			●
じゃがいも澱粉	1.2	1.5																														●
水	2	2.5																														
【もやしの和え物】																																
ほうれん草(冷凍)	20	25																														●
もやし	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
上白糖	1.7	2.13																														●
清酒	1	1.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
水	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）

≪次頁あり≫

詳細献立表(Bコース)

Aコース　2023年11月16日（木）②
Bコース　2023年11月10日（金）②
Cコース　2023年11月15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
【わかめのみそ汁】																																
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																														●
玉ねぎ	10	12.5																														
カットわかめ(外国産)	0.6	0.75																														●
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
みそ(けいわ)	4	5																							●							●
みそ(白)	4	5																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
水	110.4	138																														

●…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(Bコース)

Aコース　2023年11月15日（水）
Bコース　2023年11月13日（月）
Cコース　2023年11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																												
			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							●																							
【まぐろメンチカツ】																																
まぐろカツ（40g）	40	0	▲		▲	●			▲																●						●	
まぐろカツ（60g）	0	60	▲		▲	●			▲																●						●	
米油	4	6																														●
中濃ソース(ボトル)	5	5																														●
【野菜の塩こうじ炒め】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
にんじん	15	18.8																														
キャベツ	25	31.3																														
もやし	20	25																														
しょうが	0.2	0.25																														
米油	0.8	1																														●
塩こうじ(液体)	2	2.5																													●	
塩	0.3	0.38																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
濃口醤油	0.5	0.63				●																			●							●
【ねぎ入り肉うどん】																																
豚もも小間切れ	5	6.25																				●										
豚肩小間切れ	10	12.5																				●										
にんじん	8	10																														
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
しめじ（カット）	6	7.5																														●
小松菜(冷凍)	10	12.5																														●
長ねぎ	20	25																														
濃口醤油	8.5	10.6				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
本みりん	1	1.25																														●
塩	0.5	0.63																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
じゃがいも澱粉	4	5																														●
水	150	188																														

●…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(Bコース)

Aコース　2023年11月24日（金）①
Bコース　2023年11月15日（水）①
Cコース　2023年11月27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	後期
【彩の国キャロットピラフ】																																
彩の国キャロットピラフ	65	100				▲															●	▲			▲				▲		●	
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【オムレツデミグラスソースがけ】																																
ブレーンオムレツ（40g）	40	0			●																				●						●	
ブレーンオムレツ（50g）	0	50			●																				●						●	
米油	0.3	0.37																														●
玉ねぎ	3	3.75																														
トマトケチャップ	2.8	3.5																														●
トマトダイスカット	5	6.25																														●
デミグラスソース	10	12.5	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲				▲			▲		▲	▲	●	▲	▲		▲			▲	▲	▲		●
ウスターソース	1.1	1.37																														●
ハヤシフレーク	0.22	0.27				●															▲	▲			●							●
塩	0.01	0.01																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
水	5	6.25																														
【ブロッコリーサラダ】																																
ブロッコリー	20	25																														
小松菜(冷凍)	15	18.8																														●
ゆで大豆(冷凍)	8	10																							●							●
むき枝豆(冷凍)	5	6.25																							●							●
炒め玉ねぎ(冷凍)	3	3.75																														●
濃口醤油	1	1.25				●																			●							●
酢	1.1	1.38																														●
上白糖	0.5	0.63																														●
塩	0.05	0.06																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
米油	1.7	2.13																														●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

≪次頁あり≫

詳細献立表(Bコース)

Aコース　2023年11月24日（金）②
Bコース　2023年11月15日（水）②
Cコース　2023年11月27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	後期
【野菜スープ】																																
ショルダーベーコン	4	5				▲														▲	▲	●			▲							●
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲														▲	▲	●			▲							●
キャベツ	20	25																														
にんじん	5	6.25																														
玉ねぎ	15	18.8																														
あさり水煮(冷凍)	2	2.5		●																												●
マカロニ(シェル)	6	7.5				●																										●
米油	1	1.25																														●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
コンソメ	2	2.5																														●
水	120.4	151																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表(Bコース)

Aコース　2023年11月7日（火）
Bコース　2023年11月16日（木）
Cコース　2023年11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																												
			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							●																							
【フランクフルトバーベキューソースがけ】																																
フランクフルト(30g)	30	0				▲														▲	▲	●			▲							●
フランクフルト(50g)	0	50				▲														▲	▲	●			▲							●
マッシュルーム水煮みじん切り	2	2.5																														●
にんにく	0.3	0.38																														
オリーブオイル	0.24	0.3																														●
トマトケチャップ	4	5																														●
中濃ソース	1.2	1.5																														●
ウスターソース	0.8	1																														●
三温糖	0.8	1																														●
濃口醤油	0.16	0.2				●																			●							●
白こしょう	0.01	0.01																														●
じゃがいも澱粉	0.05	0.06																														●
水	2.4	3																														
【マッシュポテト】																																
じゃがいも(カット)	55	68.8																														●
ホールコーン(冷凍)	12	15																														●
パセリ(乾)	0.01	0.01																														●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	0.4	0.5																														●
水	1	1.25																														
【ラビオリスープ】																																
鶏胸小間	12	15																			●											
キャベツ	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	15	18.8																														
ラビオリ	16	20				●																●									●	
米油	1	1.25																														●
塩	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
コンソメ	3	3.75																														●
水	120.4	151																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表(Bコース)

Aコース　2023年11月2日（木）①
Bコース　2023年11月17日（金）①
Cコース　2023年11月10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							●																							
【白身魚のチリソースがけ】																																
白身魚澱粉付(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲											▲				▲	▲	●	
白身魚澱粉付(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲											▲				▲	▲	●	
米油	4	5																														●
長ねぎ	5	6.25																														
にんにく	0.2	0.25																														
しょうが	0.2	0.25																														
中華スープの素	0.4	0.5																			●	●			●				●			●
三温糖	1.6	2																														●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
トマトケチャップ	1.6	2																														●
豆板醤	0.02	0.03																							●							●
清酒	1	1.25																														●
じゃがいも澱粉	0.5	0.63																														●
水	9	11.3																														
【春雨の炒め物】																																
ポークハム	5	6.25				▲														▲	▲	●			▲						●	
小松菜(冷凍)	10	12.5																														●
にんじん	8	10																														
緑豆春雨	7	8.75																														●
キャベツ	20	25																														
しょうが	0.1	0.13																														
米油	1	1.25																														●
濃口醤油	0.6	0.75				●																			●							●
中華スープの素	0.6	0.75																			●	●			●				●			●
三温糖	0.1	0.13																														●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
水	23	28.8																														

●…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）

≪次頁あり≫

詳細献立表(Bコース)

Aコース　2023年11月2日（木）②
Bコース　2023年11月17日（金）②
Cコース　2023年11月10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
【塩マーボー豆腐】																																
豚ひき肉	20	25																				●										
豆腐(冷凍・サイコロ)	55	68.8																							●							●
にんじん	15	18.8																														
玉ねぎ	25	31.3																														
干椎茸	0.3	0.38																														●
長ねぎ	8	10																														
たけのこ(水煮)	6	7.5																														●
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																							●							●
米油	1.2	1.5																														●
しょうが	0.5	0.63																														
うま塩ソース	12	15																				●							●		●	
ラー油	0.02	0.03																							●				●		●	
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
清酒	1	1.25																														●
とりがらスープの素	8	10																			●											●
じゃがいも澱粉	1.5	1.88																														●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●				●			●
水	20	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）

詳細献立表(Bコース)

Aコース　2023年11月22日（水）
Bコース　2023年11月20日（月）
Cコース　2023年11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																												
			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】																																
焼ちくわ(1/4カット・冷凍)	25	50	▲	▲	▲	●			▲																●							●
青のり粉	0.2	0.4	▲	▲																												●
薄力粉	7	14			▲	●																										●
水	7	14																														
米油	3	6																														●
【こまツナサラダ】																																
マグロ油漬	8	10																							●							●
小松菜	20	25																														
にんじん	5	6.25																														
大根	20	25																														
ドレッシング(和風)	5	6.25																														●
【ちゃんこ風うどん】																																
ミートボール	20	25			▲	●			▲									▲	▲	▲	●	▲			●				▲			●
キャベツ	22	27.5																														
長ねぎ	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
油揚げ(スライス)	5	6.25																							●							●
にんにく	0.1	0.13																														
しょうが	0.3	0.38																														
とりがらスープの素	3	3.75																			●											●
みそ(赤)	6	7.5																							●							●
みそ(白)	7	8.75																							●							●
濃口醤油	0.7	0.88				●																			●							●
清酒	2	2.5																														●
本みりん	2	2.5																														●
水	124.9	156																														
【中＞小魚】																																
小魚	0	5	▲	▲	▲	●		▲	▲		▲					▲	▲							▲	●			▲	▲	▲		●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表(Bコース)

Aコース　2023年11月10日（金）
Bコース　2023年11月21日（火）
Cコース　2023年11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																												
			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							●																							
【豆腐ナゲット】																																
豆腐ナゲット（20g）	40	40			▲	●			▲													●			●						●	
【フルーツポンチ】																																
ダイスゼリー(ピオーネ)	20	25																														●
パインアップル(レトルト)	10	12.5																														●
ダイスゼリー(りんご)	15	18.8																	●													●
ダイスゼリー(シャインマスカット)	30	37.5																														●
【ほうれん草カレー】																																
豚肩小間切れ	10	12.5																				●										
じゃがいも	25	31.3																														
じゃがいも(カット)	5	6.25																														●
炒め玉ねぎ(冷凍)	5	6.25																														●
玉ねぎ	20	25																														
ほうれん草(冷凍)	12	15																														●
にんじん	15	18.8																														
にんにく	1	1.25																														
中濃ソース	1	1.25																														●
トマトケチャップ	3	3.75																														●
トマトダイスカット	3	3.75																														●
カレーフレーク(甘口)	8	10				●			●								●		●			●			●							●
カレーフレーク(Fe)	10	12.5				●															●				●							●
米油	0.8	1																														●
調理用牛乳	12	15							●																							
ミルクカルシウム	1.3	1.63							●																							●
スキムミルク	2	5							●																							●
水	80	110																														

●…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(Bコース)

Aコース　2023年11月20日（月）
Bコース　2023年11月22日（水）
Cコース　2023年11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																												
			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							●																							
【さばの塩焼き】																																
鯖切身一塩（40g）	40	0				▲							▲	●											▲						●	
鯖切身一塩（50g）	0	50				▲							▲	●											▲						●	
【筑前煮】																																
鶏胸小間	12	15																			●											
たけのこ(水煮)	10	12.5																														●
にんじん	18	22.5																														
ごぼう(乱切り)	8	10																														●
れんこん(カット)	8	10																														●
こんにゃく(短冊切り)	5	6.25																														●
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																							●							●
米油	1	1.25																														●
三温糖	0.8	1																														●
濃口醤油	2.6	3.25				●																			●							●
清酒	2	2.5																														●
本みりん	2	2.5																														●
和風だし	0.6	0.75																														●
水	13	16.3																														
【お吸い物】																																
かぶ	12	15																														
干椎茸	0.2	0.25																														●
えびボール	20	25	●	▲	▲	●			▲		▲		▲									▲			●				▲		●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
しょうが	0.2	0.25																														
長ねぎ	6	7.5																														
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
薄口醤油	3	3.75				●																			●							●
塩	0.3	0.38																														●
本みりん	2	2.5																														●
清酒	0.3	0.38																														●
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(Bコース)

Aコース　2023年11月9日（木）
Bコース　2023年11月24日（金）
Cコース　2023年11月20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							●																							
【わらじカツ】																																
とんかつ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲													●			●						●	
とんかつ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲													●			●						●	
米油	4	5																														●
三温糖	2	2.5																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
本みりん	2.4	3																														●
長ねぎ	5	6.25																														
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																														●
水	4	5																														
【小松菜のおひたし】																																
小松菜	25	31.3																														
キャベツ	15	18.8																														
生ちくわ(冷凍)	5	6.25	▲																													●
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
濃口醤油	2.1	2.63				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
水	2	2.5																														
【しげただ汁】																																
鶏胸小間	8	10																			●											
白玉団子	25	31.3			▲	▲			▲						▲										▲		▲		▲			●
にんじん	8	10																														
干椎茸	0.1	0.13																														●
大根	10	12.5																														
長ねぎ	6	7.5																														
薄口醤油	6	7.5				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	118	148																														
【久喜市産いちごのゼリー】																																
久喜市産いちごゼリー	18	18																													●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表(Bコース)

Aコース　2023年11月1日（水）
Bコース　2023年11月27日（月）
Cコース　2023年11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																												
			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
【ソフトめん】																																
ソフトめん(70g)	70	0			▲	●	▲																									●
ソフトめん(100g)	0	100			▲	●	▲																									●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【かにしゅうまい】																																
かにしゅうまい(18g)	36	0	▲	●		●					▲		▲				▲		▲	▲	●	●	▲		●				▲		●	
かにしゅうまい(26g)	0	52	▲	●		●					▲		▲				▲		▲	▲	●	●	▲		●				▲		●	
【大根サラダ】																																
大根	30	37.5																														
小松菜(冷凍)	10	12.5																														●
きゅうり	5	6.25																														
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																														●
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●													●						●							●
【肉みそソース】																																
豚ひき肉	30	37.5																				●										
大豆ミート	3	3.75																							●							●
玉ねぎ	25	31.3																														
米油	1	1.25																														●
炒め玉ねぎ(冷凍)	16	20																														●
にんじん	15	18.8																														
長ねぎ	8	10																														
豆板醤	0.2	0.25																							●							●
三温糖	2	2.5																														●
濃口醤油	2.4	3				●																			●							●
みそ(赤)	12	15																							●							●
テンメンジャン	4	5																							●				●		●	
中華スープの素	1.8	2.25																			●	●			●				●			●
トマトケチャップ	3	3.75																														●
じゃがいも澱粉	2.5	3.13																														●
水	90	113																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表(Bコース)

Aコース　2023年11月29日（水）
Bコース　2023年11月28日（火）
Cコース　2023年11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																												
			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							●																							
【チキンチキンごぼう】																																
鶏胸角切り下味澱粉付き	50	62.5	▲		▲	▲			▲												●										●	
ごぼう(ささがき)	15	18.8																														●
じゃがいも澱粉	5	6.25																														●
米油	6.5	8.13																														●
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																							●							●
濃口醤油	4	5				●																			●							●
三温糖	4	5																														●
本みりん	2	2.5																														●
清酒	2	2.5																														●
水	1	1.25																														
【ほうれん草のごま和え】																																
ほうれんそう	25	31.3																														
もやし	20	25																														
にんじん	5	6.25																														
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
ごま(白・すり)	1	1.25																											●			●
練りごま	2	2.5																											●			●
水	3	3.75																														
三温糖	1	1.25																														●
本みりん	1.4	1.75																														●
【豆腐と油揚げのみそ汁】																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
玉ねぎ	10	12.5																														
大根	25	31.3																														
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
長ねぎ	6	7.5																														
みそ(けいわ)	8	10																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
水	116	145																														

●…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(Bコース)

Aコース　2023年11月30日（木）
Bコース　2023年11月29日（水）
Cコース　2023年11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																											
			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							●																							
【ほっけの生姜焼き】																																
ほっけ切身生姜醤油漬け(40g)	40	0				●																			●						●	
ほっけ切身生姜醤油漬け(50g)	0	50				●																			●						●	
【ひじきの煮物】																																
芽ひじき	2	2.5																														●
にんじん	10	12.5																														
こんにゃく(突きこんにゃく)	6	7.5																														●
さつま揚げ(冷凍)	5	6.25	▲	▲																												●
鶏胸小間	10	12.5																			●											
米油	0.8	1																														●
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																							●							●
三温糖	1.7	2.13																														●
清酒	0.8	1																														●
濃口醤油	2.7	3.38				●																			●							●
水	9.5	11.9																														
【具だくさん豚汁】																																
豚肩小間切れ	10	12.5																				●										
にんじん	5	6.25																														
はくさい	10	12.5																														
生揚げ(カット)	20	25																							●							●
じゃがいも	20	25																														
ごぼう(ささがき)	5	6.25																														●
みそ(赤)	5	6.25																							●							●
みそ(白)	3	3.75																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	114	143																														
【お米のババロア】																																
お米のババロア	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(Bコース)

Aコース　2023年11月28日（火）
Bコース　2023年11月30日（木）
Cコース　2023年11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																												
			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							●																							
【赤魚バジルフライ】																																
赤魚バジルソースフライ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲																●						●	
赤魚バジルソースフライ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲																●						●	
米油	4	5																														●
【きのこのソテー】																																
フランクフルト(カット)	5	6.25				▲														▲	▲	●			▲							●
にんにく	0.2	0.25																														
玉ねぎ	30	37.5																														
エリンギ(カット)	8	10																														●
しめじ(カット)	8	10																														●
冷凍さやいんげん(カット)	12	15																														●
塩	0.25	0.31																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	0.4	0.5																														●
オリーブオイル	0.8	1																														●
水	1	1.25																														
【かぼちゃのシチュー】																																
鶏胸小間	5	6.25																			●											
かぼちゃ(カット)	20	25																														●
にんじん	8	10																														
玉ねぎ	15	18.8																														
ブロッコリー	12	15																														
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																														●
米油	1	1.25																														●
米粉	6	7.5																													●	
調理用牛乳	30	37.5							●																							
スキムミルク	3	3.75							●																							●
ミルクカルシウム	1	1.25							●																							●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.03	0.04																														●
コンソメ	0.4	0.5																														●
水	70	87.5																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）