

詳細献立表(B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																							月	後期			
			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(B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・干切り)	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(B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	●	▲	▲	●			▲		●		▲									▲		●												●		
【こんにやくサラダ】																																						
こんにやく(サラダこんにやく)	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(B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)	アレルギー																																		
			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(B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)	アレルギー																															
			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(B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																																	
【久喜市伝統の具汁】																																			
刻み大豆	8	10																																	●
生具	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(B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(B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(B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	オキムシ	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																																		●	
白ごしょう	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				●																														●	
白ごしょう	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)

詳細献立表(B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							●																										
【カツレットマトソースがけ】																																			
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(B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(B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)	アレルギー																																	
			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							●																											
【かれの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(B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(B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)	アレルギー																															
			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																																
ほうれん草	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)やさしいカレー	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(B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(碎片)	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(B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(B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																																●
【じゃがバターソテー】																																		
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)