

# 詳細献立表(Bコース)

Aコース 2023年4月20日(木)  
 Bコース 2023年4月12日(水)  
 Cコース 2023年4月18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	りんご	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							●																													
【いわしのおかか煮】																																						
いわしおかか煮(40g)	40	0				●														▲	▲			●										▲	●			
いわしおかか煮(50g)	0	50				●														▲	▲			●											▲	●		
【ひじきの五色炒め】																																						
鶏もも小間切れ	8	10																		●																		
芽ひじき	0.8	1																																			●	
もやし	18	22.5																																				
にんじん	8	10																																				
緑豆春雨	3.5	4.38																																				●
冷凍さやいんげん(カット)	5	6.25																																				●
米油	0.8	1																																				●
白ごしょう	0.01	0.01																																				●
清酒	0.6	0.75																																				●
濃口醤油	1	1.25				●																																●
中華スープの素	0.4	0.5																			●	●		●													●	
塩	0.05	0.06																																				●
水	5	6.25																																				
【具だくさん豚汁】																																						
豚肩小間切れ	15	18.8																			●																	
ごぼう(ささがき)	5	6.25																																				
じゃがいも(カット)	15	18.8																																				●
大根	12	15																																				
にんじん	10	12.5																																				
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																						●														●
長ねぎ	8	10																																				
みそ(けいわ)	9	11.3																						●														●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																																		●
水	108	135																																				

●…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4月28日(金)  
 Bコース 2023年4月13日(木)  
 Cコース 2023年4月19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	かつふゆ	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	
<b>【コッペパン】</b>																																	
コッペパン(50g)	50	0			▲	●																	●					▲				●	
コッペパン(70g)	0	70			▲	●																	●				▲					●	
<b>【牛乳】</b>																																	
飲用牛乳	206	206																															
<b>【フランクフルト】</b>																																	
フランクフルト(30g)	30	0				▲																											
フランクフルト(40g)	0	40				▲																											
<b>【チリコンカン】</b>																																	
豚ひき肉	15	18.8																					●										
玉ねぎ	20	25																															
にんじん	8	10																															
にんにく	0.1	0.13																															
ゆで大豆(冷凍)	15	18.8																						●									
米油	1	1.25																															
トマトケチャップ	13	16.3																															
ウスターソース	1.8	2.25																															
チリパウダー	0.15	0.19																															
パプリカパウダー	0.15	0.19																															
コンソメ	0.4	0.5																															
塩	0.05	0.06																															
白こしょう	0.01	0.01																															
水	10	12.5																															
<b>【春雨スープ】</b>																																	
鶏もも小間切れ	15	18.8																															
キャベツ	15	18.8																															
にんじん	15	18.8																															
ホールコーン(冷凍)	12	15																															
緑豆春雨	5	6.25																															
米油	0.5	0.63																															
濃口醤油	1.5	1.88				●																											
塩	0.4	0.5																															
白こしょう	0.02	0.03																															
コンソメ	2.5	3.13																															
水	114.8	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(Bコース)

Aコース 2023年4月17日(月)  
 Bコース 2023年4月14日(金)  
 Cコース 2023年4月13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	ほうふろー	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				
【わかめごはん】																																				
わかめごはん	60	100	▲	▲		▲															▲	▲			▲											
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【鶏肉のから揚げ】																																				
鶏むね肉切り身(30g)	60	0																			●															
鶏むね肉切り身(35g)	0	70																			●															
にんにく	0.2	0.25																																		
しょうが	0.2	0.25																																		
濃口醤油	3	3.75						●																	●											
清酒	1.2	1.5																																		
じゃがいも澱粉	10	12.5																																		
米油	6	7																																		
【春野菜の和え物】																																				
にんじん	18	22.5																																		
キャベツ	22	27.5																																		
ほうれんそう	12	15																																		
上白糖	1	1.25																																		
酢	2	2.5																																		
濃口醤油	2.5	3.13						●																	●											
ごま油	0.5	0.63																																		
鰹節(碎片)	0.3	0.38																																		
【すまし汁】																																				
お祝いなると	10	12.5				▲	▲																													
大根	25	31.3																																		
にんじん	15	18.8																																		
長ねぎ	8	10																																		
干椎茸	0.2	0.25																																		
薄口醤油	2.5	3.13						●																	●											
塩	0.6	0.75																																		
本みりん	2	2.5																																		
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																		
水	114.5	143																																		
【お祝いいちごゼリー】																																				
お祝いいちごゼリー(卵・乳不使用)	35	35																																		

●…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4月27日(木)  
 Bコース 2023年4月18日(火)  
 Cコース 2023年4月28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																										月	前期
			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	小麦粉	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		
<b>【ごはん】</b>																														
白飯	60	100				▲														▲	▲			▲				▲		
<b>【牛乳】</b>																														
飲用牛乳	206	206							●																					
<b>【鶏天(卵含む)】</b>																														
鶏もも肉切り身(40g)	40	0																		●										
鶏もも肉切り身(50g)	0	50																		●										
しょうが	0.25	0.3																												
清酒	1	1.25																												
塩	0.2	0.25																												
天ぷら粉	9	11.3			●	●			▲											▲		▲	▲	▲		▲				
薄力粉	12	15			▲	●																								
じゃがいも澱粉	0.9	1.12																												
塩	0.05	0.06																												
水	12	15																												
米油	4	5																												
<b>【かぼす和え】</b>																														
もやし	25	31.3																												
キャベツ	15	18.8																												
にんじん	8	10																												
濃口醤油	2.5	3.13				●																	●							
米油	1.5	1.88																												
酢	2	2.5																												
かぼす果汁	0.5	0.63																												
三温糖	1	1.25																												
<b>【団子汁】</b>																														
冷凍ゆで平麺	30	37.5			▲	●			▲																					
豚肩小間切れ	10	12.5																			●									
にんじん	8	10																												
大根	20	25																												
ごぼう(さがぎ)	5	6.25																												
長ねぎ	8	10																												
油揚げ(スライス)	4	5																					●							
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																						●						
みそ(白)	6	7.5																						●						
みそ(赤)	3	3.75																						●						
水	100	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4月21日(金)  
 Bコース 2023年4月19日(水)  
 Cコース 2023年4月24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	パパイヤ	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																																				
【豆腐ナゲット】																																						
豆腐ナゲット(20g)	40	40			▲	●																	●		●											●		
【イタリアンサラダ】																																						
きゅうり	10	12.5																																				
にんじん	18	22.5																																				
キャベツ	20	25																																				
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																																				●
【ブークカレー】																																						
豚肩小間切れ	15	18.8																					●															●
じゃがいも	25	31.3																																				●
玉ねぎ	25	31.3																																				●
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	0.8	1																																				●
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)	14	17.5				●																			▲												●	
カレーフレーク(Fe)	5.5	6.88				●																		●													●	
ガラムマサラ	0.05	0.06																																				●
ミルクカルシウム	2	2.5																																			●	
スキムミルク	1	1.25																																			●	
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(Bコース)

Aコース 2023年4月25日(火)  
 Bコース 2023年4月20日(木)  
 Cコース 2023年4月26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		
【黒パン】																																		
黒パン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●		
黒パン(70g)	0	70			▲	●			●															●				▲			●			
【牛乳】																																		
飲用牛乳	206	206							●																									
【鶏肉のコーンフレーク焼き】																																		
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●													
鶏もも肉切り身(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																						●									●	
米粉パン粉	2.5	3.1																															●	
コーンフレーク	5	6				▲			▲										▲					▲						●			●	
【ブロッコリーのサラダ】																																		
ブロッコリー(冷凍)	25	31.3																															●	
にんじん	12	15																																●
ホールコーン(冷凍)	12	15																																●
ドレッシング(サウザンアイランド)	5	6.25																																●
【ミネストローネ】																																		
フランクフルト(カット)	8	10				▲														▲	▲	●		▲									●	
キャベツ	15	18.8																																
にんじん	10	12.5																																
玉ねぎ	20	25																																
じゃがいも(カット)	25	31.3																																●
米油	0.8	1																																●
トマトダイスカット	25	31.3							▲						▲		▲	▲						▲										●
トマトケチャップ	5	6.25																																●
コンソメ	2.5	3.13																																●
塩	0.6	0.75																																●
白こしょう	0.02	0.03																																●
水	86.6	108																																●

●…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4月12日(水)  
 Bコース 2023年4月21日(金)  
 Cコース 2023年4月25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	りんご	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																			●															
【ポーココロッケ】																																				
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	6.25																																●		
【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)	3	3.75																																	●	
三温糖	1.6	2																																	●	
濃口醤油	3	3.75				●																			●										●	
本みりん	0.8	1																																	●	
米油	0.8	1																																	●	
水	15	18.8																																	●	
【豆腐とわかめのみそ汁】																																				
カットわかめ(国産)	0.8	1																																	●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●										●	
玉ねぎ	25	31.3																																		
長ねぎ	8	10																																		
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(Bコース)

Aコース 2023年4月14日(金)  
 Bコース 2023年4月26日(水)  
 Cコース 2023年4月17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	りんご	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							●																									
【びびんば】																																		
豚もも千切り	55	68.8																			●													
玉ねぎ	15	18.8																																
にら	4	5																																
濃口醤油	3.5	4.38				●																		●									●	
上白糖	2.5	3.13																																●
米油	0.8	1																															●	
ごま油	0.6	0.75																															●	
ごま(白・いり)	1.5	1.88																															●	
【ほうれん草ともやしのみじん】																																		
ほうれん草	15	18.8																																
にんじん	10	12.5																																
もやし	30	37.5																																
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●																		●									●	
【トックスープ】																																		
鶏もも小間切れ	8	10																			●													
にんじん	10	12.5																																
玉ねぎ	20	25																																
チンゲンサイ	8	10																																
米油	0.5	0.63																																
トック	25	31.3																																
とりがらスープの素	4	5																			●													
中華スープの素	0.7	0.88																			●	●		●									●	
塩	0.5	0.63																																
濃口醤油	3	3.75				●																		●										
白ごししょう	0.02	0.03																																
清酒	0.5	0.63																																
ごま油	0.3	0.38																															●	
水	118.68	148																																

●…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4月18日(火)  
 Bコース 2023年4月27日(木)  
 Cコース 2023年4月12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	りんご	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							●																										
【ハンバーグスパイスソースがけ】																																			
ハンバーグ(40g)	40	0																			●	●			●									●	
ハンバーグ(50g)	0	50																			●	●			●									●	
マッシュルーム水煮みじん切り	5	6.25																																	●
トマトケチャップ	6	7.5																																	●
カレー粉	0.2	0.25																																	●
中濃ソース	1.5	1.9																																	●
三温糖	1.2	1.5																																	●
水	4.5	5.6																																	●
【コーンスローサラダ】																																			
にんじん	15	18.8																																	
キャベツ	22	27.5																																	
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																	●
ドレッシング(コーンスロー)	5	6.25																																	●
【アルファベットスープ】																																			
豚肩小間切れ	15	18.8																				●													
玉ねぎ	20	25																																	
にんじん	10	12.5																																	
米油	0.8	1																																	●
マカロニ(アルファベット)	4	5				●																													●
パセリ(乾)	0.03	0.04																																	●
塩	0.8	1																																	●
白こしょう	0.02	0.03																																	●
白ワイン	2	2.5																																	●
コンソメ	2.5	3.13																																	●
水	113.8	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4月13日(木)  
 Bコース 2023年4月28日(金)  
 Cコース 2023年4月14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	りんご	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							●																								
【さわらのみそだれがけ】																																	
さারা切身(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲																							●	
さারা切身(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲																							●	
みそ(赤)	3	3.6																						●								●	
三温糖	1.8	2.2																															●
本みりん	1	1.2																															●
じゃがいも澱粉	0.1	0.12																															●
水	4.5	5.6																															●
【しらたきと白菜の甘辛炒め】																																	
豚もも小間切れ	15	18.8																				●											
にんじん	17	21.3																															
にんにく	0.3	0.38																															
はくさい	20	25																															
白滝(カット)	15	18.8																															●
米油	0.8	1																															●
上白糖	1.5	1.88																															●
清酒	1	1.25																															●
本みりん	1	1.25																															●
濃口醤油	4	5				●																											●
ごま油	0.3	0.38																															●
【鶏つくね汁】																																	
鶏団子	25	31.3			▲	●			▲								▲	▲	▲	●	▲			●									●
にんじん	10	12.5																															
大根	18	22.5																															
長ねぎ	8	10																															
小松菜(冷凍)	10	12.5																															●
かまぼこ(チルド・スライス)	8	10				▲																											●
薄口醤油	5	6.25				●																			●								●
塩	0.2	0.25																															●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																	●														●
水	119.6	150																															
【豆乳プリンタルト】																																	
豆乳プリンタルト	25	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)