

詳細献立表(Bコース)

Aコース 2023年7月18日(火)
 Bコース 2023年7月3日(月)
 Cコース 2023年7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	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																																			
【フィッシュファイル】																																					
冷凍フィッシュファイル(40g)	40	0	▲		▲	●							▲												▲										●		
冷凍フィッシュファイル(50g)	0	50	▲		▲	●						▲												▲											●		
米油	4	5																																		●	
中濃ソース(ボトル)	5	5																																		●	
【野菜と大豆のトマト煮】																																					
フランクフルト(カット)	8	10				▲														▲	▲	●			▲											●	
玉ねぎ	15	18.8																																			
ピーマン	6	7.5																																			
なす	8	10																																			
ゆで大豆(冷凍)	8	10																							●												●
トマトダイスカット	18	22.5												▲					▲	▲					▲											●	
にんにく	0.5	0.63																																			
オリーブ油	0.3	0.38																																			●
トマトケチャップ	8	10																																			●
コンソメ	0.3	0.38																																			●
白ごしょう	0.01	0.01																																			●
塩	0.2	0.25																																			●
三温糖	0.3	0.38																																			●
水	2	2.5																																			
【スコッチブロス】																																					
鶏胸小間	8	10																																			
玉ねぎ	10	12.5																																			
キャベツ	12	15																																			
じゃがいも	10	12.5																																			
にんじん	8	10																																			
押麦	3	3.75																																		●	
米油	0.6	0.75																																			●
コンソメ	2	2.5																																			●
白ワイン	1	1.25																																			●
塩	0.4	0.5																																			●
白ごしょう	0.02	0.03																																			●
水	134.98	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)

詳細献立表 (Bコース)

Aコース 2023年7月5日(水)
 Bコース 2023年7月4日(火)
 Cコース 2023年7月11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			
【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							●																										
【たこ焼き】																																			
たこ焼き(35g)	35	70				●																		●									●		
【寒天ともやしのごま和え】																																			
もやし	15	18.8																																	
きゅうり	15	18.8																																	
にんじん	8	10																																	
サラダ用寒天	0.7	0.88																																	●
ごま(白・いり)	0.5	0.63																														●			●
ごま(白・すり)	0.5	0.63																														●			●
濃口醤油	3	3.75				●																			●										●
上白糖	2	2.5																																	●
清酒	1	1.25																																	●
水	2	2.5																																	●
【五目うどん】																																			
豚肩小間切れ	22	27.5																					●												
にんじん	10	12.5																																	
長ねぎ	8	10																																	
だいこん	15	18.8																																	
小松菜(冷凍)	7	9																																	●
生揚げ(カット・サイコロ型)	20	25																						●											●
しょうが	0.4	0.5																																	●
濃口醤油	8.5	10.6				●																		●											●
清酒	1	1.25																																	●
本みりん	0.5	0.63																																	●
塩	0.4	0.5																																	●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																					●												●
水	131	164																																	●

●…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7月7日(金)
 Bコース 2023年7月5日(水)
 Cコース 2023年7月3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	ゼラテン	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																		●																	
【七タコロッケ】																																					
星型コロッケ(50g)	50	0	▲		▲	●				▲			▲						▲	▲	●	▲		●				▲			●				●		
星型コロッケ(60g)	0	60	▲		▲	●				▲			▲						▲	▲	●	▲		●				▲			●				●		
米油	5	6																																	●		
中濃ソース(ボトル)	5	6																																	●		
【ズッキーニのソテー】																																					
豚肩小間切れ	12	15																				●															
ズッキーニ	20	25																																			
にんじん	10	12.5																																			
もやし	10	12.5																																			
玉ねぎ	8	10																																			
しょうが	0.3	0.38																																			
米油	0.5	0.63																																		●	
濃口醤油	1	1.25				●																			●											●	
中華スープの素	0.5	0.63																			●	●			●				●						●		
塩	0.13	0.16																																	●		
白こしょう	0.02	0.03																																	●		
【七タ汁】																																					
にんじん	8	10																																			
長ねぎ	8	10																																			
鶏胸小間	12	15																			●																
オクラ	8	10																																			
そうめん(温麺)	8	10				●	▲																				▲						●				
薄口醤油	5	6.25				●																			●											●	
塩	0.3	0.38																																		●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																				●													●		
水	128.3	160																																			
【七タゼリー】																																					
七タゼリー	38	38			▲	▲								▲	▲	▲	▲	▲	▲				▲	▲				▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	●	

●…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7月11日(火)

Bコース 2023年7月6日(木)

Cコース 2023年7月5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	
【食パン】																																	
食パン(50g)	50	0			▲	●																			●				▲				●
食パン(70g)	0	70			▲	●																			●				▲				●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206																			●												
【豆腐ハンバーグデミグラスソースがけ】																																	
豆腐ハンバーグ(50g)	50	0			▲	▲															●	●			●						●		
豆腐ハンバーグ(60g)	0	60			▲	▲															●	●			●						●		
マッシュルーム水煮みじん切り	4	5																														●	
デミグラスソース	2.5	3.13	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲						▲				▲	●	▲	▲	▲			▲	▲	▲		●		
トマトケチャップ	2.5	3.13														▲				▲	●	▲	▲	▲			▲	▲	▲		●		
中濃ソース	2	2.5																														●	
上白糖	1.25	1.56																														●	
水	5	6																														●	
【洋風にんじんしりしり】																																	
にんじん	40	50																														●	
マグロ油漬	15	18.8																							●							●	
オリーブ油	1	1.25																														●	
塩	0.2	0.25																														●	
コンソメ	0.2	0.25																														●	
【うずらの卵とトマトのスープ】																																	
鶏胸小間	8	10																				●										●	
うずらの卵	20	25			●																											●	
にんじん	10	12.5																															
玉ねぎ	20	25																															
にんにく	0.5	0.63																															
オリーブ油	0.5	0.63																															●
トマトダイスカット	15	18.8																				▲		▲								●	
トマトケチャップ	3	3.75																				▲		▲								●	
コンソメ	3	3.75																														●	
塩	0.6	0.75																														●	
白こしょう	0.02	0.03																															●
水	96	120																															
【いちごジャム】																																	
いちごジャム(15g)	15	15																														●	

●…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7月19日(水)

Bコース 2023年7月10日(月)

Cコース 2023年7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	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																																
【ポークしゅうまい】																																		
ポークしゅうまい(18g)	36	0	▲	▲		●				▲						▲		▲	▲	●	●	▲		●				▲			●			
ポークしゅうまい(26g)	0	52	▲	▲		●				▲						▲		▲	▲	●	●	▲		●				▲			●			
【キャベツのごまじょうゆ和え】																																		
キャベツ	20	25																																
もやし	15	18.8																																
冷凍さやいんげん(カット)	10	12.5																															●	
にんじん	8	10																															●	
ごま(白・いり)	0.8	1																															●	
ごま(白・すり)	0.8	1																															●	
清酒	0.5	0.63																															●	
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●									●	
【塩ラーメン】																																		
豚肩小間切れ	22	27.5																				●											●	
米油	1	1.25																															●	
にんにく	0.2	0.25																																
しょうが	0.2	0.25																																
なると(冷凍)	10	12.5																															●	
ホールコーン(冷凍)	15	18.8																															●	
チンゲン菜	18	22.5																																
にんじん	8	10																																
長ねぎ	8	10																																
とりがらスープの素	5	6.25																				●										●		
中華スープの素	1.5	1.88																				●		●								●		
濃口醤油	2	2.5				●																		●									●	
塩	1.5	1.88																																
白こしょう	0.02	0.03																																●
水	137.7	172																																

●…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7月6日(木)
 Bコース 2023年7月11日(火)
 Cコース 2023年7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	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																															
【鶏肉とかぼちゃの香味和え】																																	
鶏胸角切り下味澱粉付き	40	50	▲		▲	▲																										●	
かぼちゃ(カット)	35	43.8																														●	
米油	8	9																														●	
レモン果汁	0.5	0.63												▲																		●	
濃口醤油	3.5	4.38				●																										●	
三温糖	2.5	3.13																														●	
本みりん	1.5	1.88																														●	
水	8	10																															
【コーンと大根のサラダ】																																	
大根	30	37.5																															
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●	
チンゲン菜	15	18.8																															
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●																										●	
【冬瓜のみそ汁】																																	
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																								●						●	
豚肩小間切れ	10	12.5																				●											
とうがん	25	31.3																															
玉ねぎ	20	25																															
油揚げ(スライス)	3	3.75																								●						●	
みそ(けいわ)	9	11.3																							●							●	
だしパック(鰹・鯖)	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(Bコース)

Aコース 2023年7月14日(金)

Bコース 2023年7月12日(水)

Cコース 2023年7月7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	前期	
【ごはん】																																	
白飯	60	100				▲															▲	▲		▲				▲					●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【いかなげつ】																																	
いかなげつ(20g)	40	40	▲		▲	●			▲		●								▲	▲	●			●				▲			●		
【こんにゃくサラダ】																																	
こんにゃく(サラダこんにゃく)	15	18.8																															
にんじん	10	12.5																															
ブロッコリー(冷凍)	20	25																															
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																															
【夏野菜カレー】																																	
豚もも小間切れ	20	25																															
じゃがいも	20	25																															
玉ねぎ	20	25																															
にんじん	5	6.25																															
なす	10	12.5																															
ピーマン	8	10																															
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																															
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	2.5	3.13																															
カレーフレーク(甘口)	14	17.5			●				▲				▲		●		▲				●		▲								●		
カレーフレーク(Fe)	5	6.25			●																●		●								●		
スキムミルク	3	3.75																															
ミルクカルシウム	2	2.5																															
米油	1	1.25																															
にんにく	0.5	0.63																															
ガラムマサラ	0.05	0.06																															
水	71.75	89.7																															

●…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7月4日(火)
 Bコース 2023年7月13日(木)
 Cコース 2023年7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	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																																						
【チキンシュニッツェル】																																								
チキンカツ(40g)	40	0	▲	▲	▲	●																																	●	
チキンカツ(60g)	0	60	▲	▲	▲	●																																●		
米油	4	6																																					●	
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	1.3	1.63																																				●		
コンソメ	0.3	0.38																																				●		
赤ワイン	1	1.25																																				●		
塩	0.2	0.25																																					●	
水	2.5	3.13																																					●	
【マッシュポテト】																																								
じゃがいも(カット)	50	62.5																																					●	
ホールコーン(冷凍)	12	15																																					●	
塩	0.3	0.38																																					●	
白こしょう	0.01	0.01																																					●	
コンソメ	0.4	0.5																																					●	
水	1	1.25																																					●	
【コンソメスープ】																																								
ショルダーベーコン	8	10				▲																																		●
キャベツ	20	25																																						●
にんじん	10	12.5																																					●	
玉ねぎ	15	18.8																																					●	
パセリ(乾)	0.2	0.25																																					●	
コンソメ	2.5	3.13																																					●	
白ワイン	2	2.5																																					●	
塩	0.6	0.75																																					●	
白こしょう	0.01	0.01																																					●	
米油	0.8	1																																					●	
水	124.6	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7月10日(月)

Bコース 2023年7月14日(金)

Cコース 2023年7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	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											●																		
【さばのみそだれがけ】																															
さば切り身(40g)	40	0											▲	●																●	
さば切り身(50g)	0	50											▲	●																●	
みそ(赤)	3	3.6																					●							●	
上白糖	1.8	2.2																												●	
本みりん	1	1.2																												●	
水	5	6																												●	
じゃがいも澱粉	0.5	0.6																												●	
【しらたきの炒り煮】																															
豚肩小間切れ	10	12.5																				●								●	
白滝(カット)	20	25																												●	
にんじん	8	10																												●	
もやし	10	12.5																												●	
むぎ枝豆(冷凍)	15	18.8																					●							●	
米油	0.7	0.88																												●	
上白糖	1	1.25																												●	
濃口醤油	0.7	0.88				●																	●							●	
清酒	0.5	0.63																												●	
オイスターソース	0.3	0.38																												●	
塩	0.2	0.25																												●	
ごま油	0.4	0.5																											●	●	
【お吸い物】																															
鶏胸小間	25	31.3																					●							●	
かまぼこ(チルド・千切り)	10	12.5				▲																	▲							●	
にんじん	15	18.8																												●	
大根	15	18.8																												●	
ごぼう(ささがき)	10	12.5																												●	
塩	0.3	0.38																												●	
薄口醤油	5	6.25				●																	●							●	
本みりん	2	2.5																												●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																												●	
水	120.7	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7月13日(木)

Bコース 2023年7月19日(水)

Cコース 2023年7月10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																																				
【豚肉の黒酢あんかけ】																																						
豚もも肉角切り竜田揚げ	55	68.8	▲		▲	●			▲	▲		▲							▲	▲	▲	●	▲		●		▲	▲	▲	▲	●					●		
米油	6	7																																			●	
玉ねぎ	10	12.5																																				
塩	0.5	0.63																																			●	
三温糖	2	2.5																																			●	
黒酢	0.9	1.13																																			●	
本みりん	0.8	1																																			●	
濃口醤油	0.5	0.63				●																			●												●	
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																																			●	
水	6	7.5																																				
【きゅうりのサラダ】																																						
キャベツ	15	18.8																																				
にんじん	15	18.8																																				
きゅうり	15	18.8																																				
ドレッシング(中華)	5	6.25				●																																●
【キムチのピリ辛みそ汁】																																						
えのきたけ(カット)	8	10																																				●
にんじん	5	6.25																																				
大根	15	18.8																																				
じゃがいも	10	12.5																																				
生揚げ(カット・サイコロ型)	10	12.5																																				●
白菜キムチ	10	12.5				●																																●
小松菜(冷凍)	10	12.5																																				●
みそ(けいわ)	9	11.3																																				●
だしパック(鰹・鯖)	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)

