

### 詳細献立表(C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	キノコ	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																															●
パ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(C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(C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(C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(C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	キノコ	ごま	アーモンド	月	後期	
<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>【フランクフルトバーベキューソースがけ】</b>																																	
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				●																		●									●
白ごしょう	0.01	0.01																															●
じゃがいも澱粉	0.05	0.06																															●
水	2.4	3																															
<b>【マッシュポテト】</b>																																	
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																															●
白ごしょう	0.01	0.01																															●
コンソメ	0.4	0.5																															●
水	1	1.25																															
<b>【ラビオリスープ】</b>																																	
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																															●
白ごしょう	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(C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	パセリ	ごま	アーモンド	月	後期			
<b>【地粉うどん】</b>																																			
地粉うどん(70g)	70	0			▲	●	▲																												
地粉うどん(100g)	0	100			▲	●	▲																												
<b>【牛乳】</b>																																			
飲用牛乳	206	206							●																										
<b>【まぐろメンチカツ】</b>																																			
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																																●	
<b>【野菜の塩こうじ炒め】</b>																																			
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																																	
白ごしょう	0.02	0.03																																	
濃口醤油	0.5	0.63				●																		●											
<b>【ねぎ入り肉うどん】</b>																																			
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(C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】																																				
ボークハム	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(C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																																											●
白ごしょう	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(C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】																																						
ほうれん草	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(C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																																		●	
白ごしょう	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(C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																					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	キャノーパツ	ごま	アーモンド	月		
【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(C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		
<b>【中華めん】</b>																																		
中華めん(70g)	70	0			▲	●	▲																										●	
中華めん(100g)	0	100			▲	●	▲																										●	
<b>【牛乳】</b>																																		
飲用牛乳	206	206							●																									
<b>【手作りチーズ入り春巻き】</b>																																		
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																															●	
<b>【ごぼうサラダ】</b>																																		
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																						●				●					●	
<b>【豆腐ラーメン】</b>																																		
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(C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	13	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(C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	キノコ	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(C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(C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)	アレルギー																					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	ごま	アーモンド			
【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(C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】																																				
プレーンオムレツ(40g)	40	0				●																												●		
プレーンオムレツ(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																																	●	
ハヤシブレーク	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(C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(C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(40g)	40	0				●																		●									●		
ほっけ切身生姜醤油漬(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																																●	
さつまいも(冷凍)	5	6.25	▲	▲																														●	
鶏胸小間	10	12.5																			●													●	
米油	0.8	1																																●	
むぎ枝豆(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																																	
【貝だくさん豚汁】																																			
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(C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)

詳細献立表(C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	キノコ	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																																	●	
【こまつなサラダ】																																				
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)