

詳細献立表(C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																															
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期		
【ごはん】																																		
白飯	65	100				▲															▲	▲		▲									●	
【牛乳】																																		
飲用牛乳	206	206						●																										
【レバーの甘辛ごまがらめ】																																		
豚レバー下味濃粉付(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(C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(C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							●																								
【かれ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)

詳細献立表(C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(C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																																			●	
ハヤシブレイク	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(C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)

詳細献立表(C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(C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(C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)	アレルゲン																															
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期		
【ごはん】																																		
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲									●
【牛乳】																																		
飲用牛乳	206	206							●																									
【さばの漬け焼き】																																		
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(C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(C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				
【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							●																											
【カツレツトマトソースがけ】																																				
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(C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(C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			▲	●	▲																												●
【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																																	
ほうれんそう	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(鯉・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)