

詳細献立表(Cコース)

Aコース 2023年5月25日(木)

Bコース 2023年5月30日(火)

Cコース 2023年5月1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	前期	
【ごはん】																																	
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲				●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【豚肉の甘酢あんかけ】																																	
豚もも肉角切り畜田揚げ	55	68.8	▲		▲	●		▲	▲	▲		▲	▲	▲					▲	▲	▲	●	▲		●		▲	▲	▲	●			
米油	5	6.25																															●
玉ねぎ	10	12.5																															●
にんじん	8	10																															●
トマトケチャップ	2	2.5																															●
濃口醤油	2	2.5				●																			●								●
酢	1	1.25																															●
三温糖	2	2.5																															●
米油	0.15	0.19																															●
水	6.5	8.13																															
【華風和え】																																	
もやし	25	31.3																															
きゅうり	15	18.8																															
にんじん	8	10																															
濃口醤油	3	3.75				●																											●
上白糖	1	1.25																															●
酢	1	1.25																															●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●							●				●
塩	0.1	0.13																															●
水	1	1.25																															●
【中華スープ】																																	
鶏胸小間	15	18.8																			●												●
緑豆春雨	3	3.75																															●
にんじん	8	10																															
玉ねぎ	20	25																															
チンゲンサイ	8	10																															
米油	0.8	1																															●
中華スープの素	0.8	1																			●	●							●				●
とりがらスープの素	3	3.75																															●
塩	0.5	0.63																															●
濃口醤油	3	3.75				●																											●
白こしょう	0.01	0.01																															●
ごま油	0.4	0.5																															●
水	112	140																															●

●…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5月29日(月)
 Bコース 2023年5月10日(水)
 Cコース 2023年5月2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			
【ごはん】																																			
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲								●		
【牛乳】																																			
飲用牛乳	206	206							●																										
【ハンバーグおろしソースがけ】																																			
ハンバーグ(50g)	50	0																			●	●												●	
ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●												●	
大根	10	12.5																			●	●												●	
濃口醤油	1.1	1.4				●																		●										●	
本みりん	1	1.25																																●	
三温糖	0.3	0.38																																●	
水	2	2.5																																●	
【昆布の煮物】																																			
刻み昆布	3	3.75																																●	
鶏胸小間	8	10																			●													●	
カット高野豆腐(千切り)	2	2.5																						●										●	
にんじん	10	12.5																																	
さつまあげ(冷凍)	8	10	▲	▲																														●	
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●										●	
本みりん	1	1.25																																●	
三温糖	1	1.25																																●	
ごま油	0.8	1																														●		●	
水	10	12.5																																●	
【みそけんちん汁】																																			
じゃがいも	25	31.3																																	
にんじん	8	10																																	
大根	10	12.5																																	
洗いごぼう	8	10																																	
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●									●	
こんにやく(短冊切り)	5	6.25																																●	
油揚げ(スライス)	3	3.75																																●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																														●	
みそ(けいわ)	4	5																																●	
みそ(白)	4	5																																●	
水	105	131																																●	

●…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5月11日(木)

Bコース 2023年5月23日(火)

Cコース 2023年5月8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							●																									
【さけのから揚げレモンソースがけ】																																		
さけ下味澱粉付き(40g)	40	0	▲			▲			▲		▲		●		▲									▲				▲	▲	●				
さけ下味澱粉付き(50g)	0	50	▲			▲			▲		▲		●		▲								▲				▲	▲	●					
米油	4	5																						▲									●	
濃口醤油	3.5	4.4				●																		●									●	
上白糖	3	3.75																															●	
レモン果汁	1.2	1.5													▲																		●	
水	6	7.5																															●	
【もぶりごはんの具】																																		
にんじん	12	15																																●
こんにゃく(突きこんにゃく)	8	10																															●	
ゆで大豆(冷凍)	8	10																						●									●	
生ちくわ(冷凍)	8	10	▲																														●	
洗いごぼう	8	10																															●	
干椎茸	0.5	0.63																															●	
米油	0.8	1																															●	
上白糖	1.3	1.63																															●	
濃口醤油	4	5				●																		●									●	
清酒	1	1.25																															●	
本みりん	1	1.25																															●	
水	5	6.25																															●	
【大平】																																		
鶏もも小間切れ	10	12.5																				●											●	
里芋(カット)	25	31.3																															●	
にんじん	10	12.5																															●	
大根	12	15																															●	
生揚げ(カット)	20	25																						●								●		
濃口醤油	5	6.25				●																		●									●	
塩	0.3	0.38																															●	
本みりん	1.5	1.88																															●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																		●												●		
水	101.2	127																															●	

●…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5月23日(火)

Bコース 2023年5月11日(木)

Cコース 2023年5月10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							●																									
【チキンフィレ】																																		
クリスピーチキン(30g)	30	0				●															●			●							●			
クリスピーチキン(50g)	0	50				●															●		●								●			
米油	3	5																															●	
【ミックスポテト】																																		
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲														▲	▲	●		▲								●		
むき枝豆(冷凍)	5	6.25																						●									●	
じゃがいも	20	25																															●	
カットポテト(ダイス)	30	37.5																															●	
塩	0.3	0.38																															●	
白こしょう	0.01	0.01																															●	
コンソメ	0.3	0.38																															●	
ノンエッグマヨネーズ	4	5																						●									●	
米油	0.5	0.63																															●	
【春野菜のコンソメスープ】																																		
キャベツ	22	27.5																																
にんじん	12	15																																
玉ねぎ	20	25																																
たけのこ(水煮)	8	10																															●	
米油	0.6	0.75																															●	
濃口醤油	1	1.25				●																		●									●	
塩	0.8	1																															●	
白こしょう	0.02	0.03																															●	
コンソメ	2.2	2.75																															●	
水	112.4	141																															●	

●…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5月10日(水)

Bコース 2023年5月15日(月)

Cコース 2023年5月11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	おニューナッツ	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							●																									
【棒ぎょうざ】																																		
棒ぎょうざ(35g)	35	0	▲	▲	▲	●			▲		▲								▲	●	●	▲							▲		●			
棒ぎょうざ(40g)	0	40	▲	▲	▲	●			▲		▲								▲	●	●	▲							▲		●			
スプレーオイル(なたね油)	0.5	0.6																													●			
【大根のナムル】																																		
ほうれんそう	15	18.8																																
大根	25	31.3																																
にんじん	10	12.5																																
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●															●	●						●				●		
【みそラーメン】																																		
豚肩小間切れ	15	18.8																				●												
もやし	20	25																																
キャベツ	10	12.5																																
にんじん	8	10																																
玉ねぎ	8	10																																
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																															●	
しょうが	0.3	0.38																																
にんにく	0.3	0.38																																
米油	0.8	1																																●
みそ(赤)	15	18.8																															●	
濃口醤油	2	2.5				●																											●	
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●							●			●		
白こしょう	0.02	0.03																															●	
とりがらスープの素	3	3.75																				●										●		
ごま油	0.4	0.5																															●	
ごま(白・すり)	1.2	1.5																															●	
水	137	171																																
【アセロラゼリー】																																		
アセロラゼリー	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5月18日(木)

Bコース 2023年5月16日(火)

Cコース 2023年5月12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						
【麦ごはん】																																						
麦ごはん	60	100				▲															▲	▲							▲					●				
【牛乳】																																						
飲用牛乳	206	206							●																													
【野菜とお魚のナゲット】																																						
野菜とお魚のナゲット(20g)	40	40				●																		●									●					
【フラワーボンチ】																																						
ダイスゼリー(あまおう)	20	25			▲	▲			▲																											●		
ダイスゼリー(ピオーネ)	10	12.5			▲	▲			▲																											●		
ダイスゼリー(白桃)	20	25			▲	▲			▲								●																			●		
ダイスゼリー(シャインマスカット)	20	25			▲	▲			▲																											●		
【チキンカレー】																																						
鶏胸小間	30	37.5																			●																	
じゃがいも	35	43.8																																				
玉ねぎ	35	43.8																																				
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	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)	12	15				●			●							●		●			●				●												●	
カレーフレーク(Fe)	8	10				●			●																●													●
ミルクカルシウム	1.5	1.88							●																												●	
スキムミルク	2.5	3.13							●																												●	
水	68	85																																				

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Cコース)

Aコース 2023年5月26日(金)①
 Bコース 2023年5月9日(火)①
 Cコース 2023年5月15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	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							●																								
【スタミナ豚丼の具】																																	
豚もも小間切れ	25	31.3																				●											
豚肩小間切れ	25	31.3																				●											
しょうが	0.4	0.5																															
にんにく	0.6	0.75																															
にんじん	12	15																															
玉ねぎ	30	37.5																															
長ねぎ	8	10																															
にら	3	3.75																															
米油	1	1.25																															
清酒	1	1.25																															
濃口醤油	2	2.5				●																		●									
みそ(赤)	1.5	1.88																					●										
中華スープの素	1	1.25																				●	●	●					●				
三温糖	1	1.25																															
塩	0.1	0.13																															
白こしょう	0.02	0.03																															
ごま油	0.4	0.5																															
【ひじきの和え物】																																	
芽ひじき	1	1.25																															
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																															
にんじん	8	10																															
もやし	20	25																															
炒め玉ねぎ(冷凍)	5	6.25																															
濃口醤油	1.5	1.88				●																			●								
酢	1.1	1.38																															
三温糖	0.5	0.63																															
塩	0.05	0.06																															

●…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5月26日(金)②

Bコース 2023年5月9日(火)②

Cコース 2023年5月15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	カンショ	ごま	アーモンド	月	前期						
【あさりのみそ汁】																																						
あさり水煮(冷凍)	15	18.8		●																																	●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																					●														●	
大根	20	25																																				
長ねぎ	6	7.5																																				
油揚げ(スライス)	4	5																						●													●	
みそ(白)	5	6.25																						●													●	
みそ(けいわ)	4	5																						●													●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																																●		
水	101.7	127																																				
【ヨーグルト】																																						
ヨーグルト(70g・ヤクルト)	70	70							●														●														●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Cコース)

Aコース 2023年5月12日(金)

Bコース 2023年5月19日(金)

Cコース 2023年5月16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				
【ごはん】																																				
白飯	60	100				▲															▲	▲		▲										●		
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【レバーとポテのオーロラソース和え】																																				
豚レバー下味濃粉付(1×1×2cm)	35	43.8	▲		▲	●			▲												●		●												●	
カットポテト(ダイス)	30	37.5																																	●	
米油	11	13.8																																	●	
トマトケチャップ	14.5	18.1																																	●	
中濃ソース	5	6.25																																	●	
上白糖	3.75	4.69																																	●	
水	3.75	4.69																																	●	
【小松菜の和え物】																																				
小松菜	20	25																																		
にんじん	5	6.25																																		
もやし	25	31.3																																		
清酒	1.2	1.5																																		●
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●											●	
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25																			●														●	
水	2	2.5																																	●	
【つみれ団子汁】																																				
いわしつみれ(小粒)	25	31.3	▲	▲	▲	▲			▲															●												●
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																						●												●
長ねぎ	5	6.25																																		
にんじん	8	10																																		
大根	10	12.5																																		
しょうが	0.2	0.25																																		
塩	0.2	0.25																																		●
薄口醤油	4.5	5.63				●																		●												●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																			●														●	
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5月9日(火)

Bコース 2023年5月29日(月)

Cコース 2023年5月17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			
【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							●																										
【野菜コロッケ】																																			
野菜コロッケ(40g)	40	0				●																	●												●
野菜コロッケ(60g)	0	60				●																	●												●
米油	4	6																																	●
中濃ソース(ボトル)	5	6																																	●
【ツナとコーンのソテー】																																			
マグロ油漬	10	12.5																					●												●
米油	0.5	0.63																																	●
にんじん	20	25																																	●
ホールコーン(冷凍)	15	18.8																																	●
冷凍さやいんげん(カット)	5	6.25																																	●
コンソメ	0.5	0.63																																	●
塩	0.2	0.25																																	●
白こしょう	0.01	0.01																																	●
【肉団子スープ】																																			
ミートボール	25	31.3	▲	▲	▲	▲			▲													●	●												●
キャベツ	20	25																																	
にんじん	10	12.5																																	
玉ねぎ	12	15																																	
コンソメ	1.8	2.25																																	●
濃口醤油	3.5	4.38				●																	●												●
塩	0.3	0.38																																	●
白こしょう	0.01	0.01																																	●
とりがらスープの素	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(Cコース)

Aコース 2023年5月24日(水)

Bコース 2023年5月22日(月)

Cコース 2023年5月18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	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							●																								
【ちくわのお茶揚げ】																																	
焼ちくわ(1/4カット・冷凍)	25	50	▲	▲	▲	●			▲															●								●	
粉末茶	0.15	0.19																														●	
薄力粉	7	8.8			▲	●																											●
塩	0.1	0.12																															●
水	8	9.25																															
米油	4	5																															●
【野菜のおかか炒め】																																	
さつまあげ(冷凍)	10	12.5	▲	▲																													●
キャベツ	30	37.5																															
にんじん	10	12.5																															
もやし	15	18.8																															
和風だし	0.1	0.13																															●
薄口醤油	1.5	1.88				●																		●									●
鰹節(碎片)	0.3	0.38										▲																					●
塩	0.1	0.13																															●
米油	0.5	0.63																															●
【わかめうどん】																																	
豚肩小間切れ	18	22.5																				●											●
カットわかめ(国産)	0.8	1																															●
にんじん	10	12.5																															
油揚げ(スライス)	5	6.25																						●									●
なると(冷凍)	5	6.25																															●
玉ねぎ	15	18.8																															
薄口醤油	11	13.8				●																		●									●
本みりん	2	2.5																															●
三温糖	0.4	0.5																															●
塩	0.1	0.13																															●
じゃがいも澱粉	3	3.75																															●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5											●																				●
水	158	198																															

●…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5月2日(火)
Bコース 2023年5月31日(水)
Cコース 2023年5月22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							●																											
【トンカツ】																																				
とんかつ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲													●													●	
とんかつ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲													●													●	
米油	4	5																																	●	
中濃ソース(ボトル)	5	6																																	●	
【キャベツのサラダ】																																				
にんじん	5	6.25																																		
キャベツ	25	31.3																																		
ブロッコリー(冷凍)	15	18.8																																		●
ドレッシング(和風)	5	6.25																																		●
【じゃがいものみそ汁】																																				
じゃがいも	10	12.5																																		
じゃがいも(カット)	15	18.8																																		●
豆腐(冷凍・サイコロ)	22	27.5																						●												●
玉ねぎ	15	18.8																																		
長ねぎ	6	7.5																																		
油揚げ(スライス)	4	5																						●												●
みそ(けいわ)	3.5	4.38																							●											●
みそ(白)	5	6.25																							●											●
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(Cコース)

Aコース 2023年5月1日(月)

Bコース 2023年5月26日(金)

Cコース 2023年5月23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						
【ごはん】																																						
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲												●	
【牛乳】																																						
飲用牛乳	206	206							●																													
【ローストチキン】																																						
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●																	
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●																	
本みりん	0.8	1																																				●
しょうが	0.24	0.3																																				
濃口醤油	2.4	2.9				●																		●														●
清酒	0.8	1																																			●	
オリーブ油	1	1.2																																			●	
【アスパラガスのサラダ】																																						
キャベツ	18	22.5																																				
アスパラガス	10	12.5																																				
にんじん	10	12.5																																				
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																				●
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																																			●	
【ハヤシライス】																																						
豚もも小間切れ	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	115.1	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(Cコース)

Aコース 2023年5月30日(火)

Bコース 2023年5月25日(木)

Cコース 2023年5月24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							●																								
【太刀魚フライ】																																	
太刀魚フライ(40g)	40	0			▲	●			▲		▲		▲					▲			▲	▲	▲	●				▲		●			
太刀魚フライ(50g)	0	50			▲	●			▲		▲		▲					▲			▲	▲	▲	●				▲		●			
米油	4	5																														●	
中濃ソース(ボトル)	5	5																														●	
【きゅうりのサラダ】																																	
キャベツ	22	27.5																															
きゅうり	15	18.8																															
にんじん	10	12.5																															
ドレッシング(香味塩)	5	6.25				●																	●					●				●	
【グリーンポタージュ】																																	
グリーンピースペースト	20	25																															
鶏胸小間	10	12.5																															●
玉ねぎ	25	31.3																															
にんじん	15	18.8																															
調理用牛乳	35	43.8							●																								
塩	0.2	0.25																															●
白ごしょう	0.01	0.01																															●
米油	0.5	0.63																															●
コンソメ	2	2.5																															●
薄力粉	2	2.5			▲	●																											●
生クリーム	2	2.5							●																								●
スキムミルク	3	3.75							●																								●
ミルクカルシウム	1.5	1.88							●																								●
水	73.79	92.2																															

●…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5月31日(水)
 Bコース 2023年5月1日(月)
 Cコース 2023年5月25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	そば	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							●																										
【えびしゅうまい】																																			
えびしゅうまい(18g)	36	0	●	▲	▲	●			▲																									●	
えびしゅうまい(30g)	0	60	●	▲	▲	●			▲																									●	
【ヘルシーチンジャオロース】																																			
鶏胸小間	20	25																				●													●
たけのこ(千切り)	15	18.8																																	●
ピーマン	10	12.5																																	
にんじん	15	18.8																																	
えのきたけ(カット)	10	12.5																																	●
しょうが	0.5	0.63																																	●
米油	0.5	0.63																																	●
清酒	0.2	0.25																																	●
薄口醤油	1.8	2.25				●																													●
上白糖	0.4	0.5																							●										●
豆板醤	0.05	0.06																																	●
オイスターソース	0.4	0.5																																	●
中華スープの素	0.4	0.5																																●	●
ごま油	0.8	1																																●	●
じゃがいも澱粉	0.4	0.5																																●	●
【広東めん】																																			
豚もも小間切れ	15	18.8																																	
なると(冷凍)	8	10																																	●
にんじん	15	18.8																																	
千切りきくらげ	0.5	0.63																																	●
もやし	20	25																																	
しょうが	0.4	0.5																																	
にんにく	0.4	0.5																																	
長ねぎ	8	10																																	
米油	0.8	1																																	●
とりがらスープの素	2	2.5																																	●
濃口醤油	10	12.5																																	●
塩	0.1	0.13																																	●
白ごしょう	0.02	0.03																																	●
ごま油	0.4	0.5																																	●
中華スープの素	2	2.5																																	●
じゃがいも澱粉	5	6.25																																	●
水	135.28	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(Cコース)

Aコース 2023年5月19日(金)

Bコース 2023年5月12日(金)

Cコース 2023年5月26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							●																											
【あじのから揚げ】																																				
あじフィレ竜田揚げ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲															●							●		●			
あじフィレ竜田揚げ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲														●								●		●			
米油	4	5																						●									●			
【豚肉と切干大根の炒め物】																																				
豚もも小間切れ	20	25																				●														
にんにく	0.2	0.25																																		
しょうが	0.2	0.25																																		
玉ねぎ	10	12.5																																		
にんじん	10	12.5																																		
もやし	10	12.5																																		
にら	2	2.5																																		
切干大根	2.4	3																																	●	
ごま油	1	1.25																																	●	
清酒	1	1.25																																	●	
濃口醤油	3	3.75				●																		●											●	
上白糖	1.5	1.88																																	●	
みそ(赤)	1	1.25																						●											●	
ごま(白・いり)	0.3	0.38																																	●	
【小松菜のみそ汁】																																				
小松菜	12	15																																		
にんじん	10	12.5																																		
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●												●
油揚げ(スライス)	4	5																						●												●
長ねぎ	8	10																																		
みそ(けいわ)	9	11.3																						●												●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																															●	
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(Cコース)

Aコース 2023年5月17日(水)

Bコース 2023年5月8日(月)

Cコース 2023年5月29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						
【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							●																													
【いちご蒸しパン】																																						
ホットケーキミックス	20	20			▲	●																													●			
ベーキングパウダー	0.2	0.2				▲																													●			
米油	2	2																																	●			
三温糖	0.8	0.8																																	●			
豆乳	10	10																						●											●			
フリーズドライいちご	0.3	0.3																																	●			
いちごペースト	10	10																																	●			
水	4	4																								▲									●			
【チンゲン菜のおひたし】																																						
チンゲン菜	20	25																																				
にんじん	10	12.5																																				
キャベツ	20	25																																				
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●												●		
清酒	1.4	1.75																																		●		
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																						●		
水	2	2.5																																		●		
【山菜うどん】																																						
豚肩小間切れ	20	25																					●															
山菜ミックス	8	10																																				
にんじん	10	12.5																																				
玉ねぎ	20	25																																				
長ねぎ	10	12.5																																				
油揚げ(スライス)	4	5																																				
濃口醤油	11.5	14.4				●																															●	
本みりん	0.8	1																																			●	
塩	0.2	0.25																																			●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																			●	
水	144	180																																			●	

●…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5月15日(月)

Bコース 2023年5月24日(水)

Cコース 2023年5月30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					
【ごはん】																																					
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲										●		
【牛乳】																																					
飲用牛乳	206	206							●																												
【さばの塩焼き】																																					
さば切身一塩(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲				●																						●		
さば切身一塩(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲				●																						●		
【肉じゃが】																																					
豚もも小間切れ	15	18.8																				●															
じゃがいも	32	40																																			
玉ねぎ	15	18.8																																			
にんじん	10	12.5																																			
こんにやく(突きこんにやく)	6	7.5																																		●	
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																																		●	
しょうが	0.2	0.25																																			
三温糖	2.1	2.63																																			●
清酒	0.4	0.5																																		●	
濃口醤油	5.1	6.38				●																														●	
米油	0.8	1																																		●	
水	15	18.8																																		●	
【豆腐のみそ汁】																																					
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																																			●
小松菜	8	10																																			
大根	15	18.8																																			
長ねぎ	6	7.5																																			
油揚げ(スライス)	3	3.75																																			●
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(Cコース)

Aコース 2023年5月16日(火)
 Bコース 2023年5月18日(木)
 Cコース 2023年5月31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																																			
【フランクフルトトマトソースがけ】																																					
フランクフルト(40g)	40	0				▲														▲	▲	●			▲										●		
フランクフルト(50g)	0	50				▲														▲	▲	●			▲										●		
トマトダイスカット	5	6								▲							▲	▲							▲										●		
トマトケチャップ	5	6																																	●		
ウスターソース	4	4.8																																	●		
上白糖	2.5	3																																	●		
コンソメ	0.3	0.36																																	●		
水	0.3	0.36																																	●		
【マカロニのガーリックソテー】																																					
シオルダーベーコン	10	12.5				▲														▲	▲	●			▲											●	
マカロニ(ツイスト)	8	10				●																														●	
にんにくパウダー	0.3	0.38																																		●	
玉ねぎ	30	37.5																																			
にんじん	10	12.5																																			
パセリ(乾)	0.03	0.04																																		●	
塩	0.3	0.38																																		●	
白こしょう	0.01	0.01																																		●	
コンソメ	0.5	0.63																																		●	
オリーブ油	0.8	1																																		●	
水	1	1.25																																			
【具だくさんオニオンスープ】																																					
玉ねぎ	20	25																																			
炒め玉ねぎ(冷凍)	10	12.5																																			●
キャベツ	15	18.8																																			
にんじん	10	12.5																																			
米油	0.8	1																																			●
とりがらスープの素	2	2.5																																		●	
コンソメ	2	2.5																																		●	
薄口醤油	0.2	0.25				●																														●	
塩	0.6	0.75																																		●	
白こしょう	0.02	0.03																																		●	
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)