詳細献立表（Cコース）

Aコース　2023年8月28日（月）
Bコース　2023年8月28日（月）
Cコース　2023年8月28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							●																							
【あじのごまがらめ】																																
あじ澱粉付き(50g)	50	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲											▲				▲	▲	●	
あじ澱粉付き(60g)	0	60	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲											▲				▲	▲	●	
米油	5	6																														●
ごま(白・いり)	1.5	1.8																											●			●
濃口醤油	1.7	2.1				●																			●							●
上白糖	2	2.5																														●
本みりん	0.8	1																														●
水	4.8	6																														
【中華丼の具】																																
豚もも小間切れ	15	18.8																				●										
にんじん	12	15																														
キャベツ	15	18.8																														
もやし	25	31.3																														
濃口醤油	1	1.25				●																			●							●
塩	0.3	0.38																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●				●			●
じゃがいも澱粉	0.9	1.13																														●
米油	0.4	0.5																														●
【トック入り中華スープ】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
にんじん	6	7.5																														
玉ねぎ	20	25																														
小松菜	10	12.5																														
トック	25	31.3																														●
米油	0.8	1																														●
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●			●				●			●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
塩	0.2	0.25																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
ごま油	0.3	0.38																											●			●
白こしょう	0.01	0.01																														●
水	111.49	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9月8日（金）①
Bコース　2023年9月6日（水）①
Cコース　2023年8月29日（火）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	前期
【麦ごはん】																																
麦ごはん	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【赤魚のトマトソースがけ】																																
赤魚切身下味付き(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲																						●	
赤魚切身下味付き(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲																						●	
トマト	10	12.5																														
オリーブ油	0.5	0.63																														●
にんにく	0.1	0.13																														
三温糖	0.2	0.25																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
パセリ(乾)	0.1	0.13																														●
じゃがいも澱粉	0.1	0.13																														●
【小松菜のみそドレッシング和え】																																
小松菜	18	22.5																														
にんじん	10	12.5																														
もやし	15	18.8																														
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																														●
みそ（けいわ）	3	3.75																							●							●
酢	2.5	3.13																														●
三温糖	1.5	1.88																														●
本みりん	1	1.25																														●
ごま（白・すり）	0.6	0.75																											●			●
水	1	1.25																														

●…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9月8日（金）②
Bコース　2023年9月6日（水）②
Cコース　2023年8月29日（火）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	前期
【梨入り大豆のキーマカレー】																																
米油	0.6	0.75																														●
にんにく	0.5	0.63																														
しょうが	0.4	0.5																														
豚ひき肉	35	43.8																				●										
レバーそぼろ	2	2.5																			●										●	
ゆで大豆(冷凍)	30	37.5																							●							●
玉ねぎ	40	50																														
にんじん	30	37.5																														
ピーマン	5	6.25																														
梨	10	12.5																														
トマトケチャップ	6	7.5																														●
中濃ソース	1	1.25																														●
ウスターソース	2	2.5																														●
赤ワイン	1	1.25																														●
スキムミルク	2	2.5							●																							●
コンソメ	2	2.5																														●
塩	0.8	1																														●
カレー粉	2	2.5																														●
ロースト小麦	3	3.75				●																									●	
水	30	37.5																														

●…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8月29日（火）
Bコース　2023年8月31日（木）
Cコース　2023年8月30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							●																							
【ミートコロッケ】																																
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																														●
【三色ソテー】																																
むき枝豆(冷凍)	12	15																							●							●
にんじん	15	18.8																														
ホールコーン(冷凍)	20	25																														●
米油	0.8	1																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
コンソメ	0.2	0.25																														●
【肉団子とトマトのスープ】																																
ミートボール	25	31.3	▲	▲	▲	▲			▲												●	●			●						●	
キャベツ	18	22.5																														
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	15	18.8																														
米油	0.8	1																														●
トマトダイスカット	20	25							▲						▲			▲	▲						▲							●
トマトケチャップ	5	6.25																														●
コンソメ	2.5	3.13																														●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	86.6	108																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Cコース）

Aコース　2023年8月30日（水）
Bコース　2023年9月11日（月）
Cコース　2023年8月31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
【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							●																							
【タンドリーチキン（乳含む）】																																
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●											
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●											
塩	0.35	0.44																														●
玉ねぎ	8	10																														
にんにく	0.2	0.25																														
しょうが	0.3	0.4																														
プレーンヨーグルト(無糖)	4	5							●																						●	
トマトケチャップ	0.6	0.75																														●
カレー粉	0.4	0.5																														●
オリーブ油	0.4	0.5																														●
【キャベツのサラダ】																																
キャベツ	25	31.3																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
にんじん	10	12.5																														
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																														●
【ボロネーゼ】																																
豚ひき肉	20	25																				●										
にんにく	0.3	0.38																														
玉ねぎ	25	31.3																														
オリーブ油	1	1.25																														●
にんじん	15	18.8																														
セロリ	5	6.25																														
トマトダイスカット	20	25							▲						▲			▲	▲						▲							●
トマトケチャップ	10	12.5																														●
デミグラスソース	1.5	1.88	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲				▲			▲		▲	▲	●	▲	▲		▲			▲	▲	▲		●
赤ワイン	0.8	1																														●
三温糖	1	1.25																														●
コンソメ	2.5	3.13																														●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	50	62.5																														

●…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9月25日（月）
Bコース　2023年9月5日（火）
Cコース　2023年9月1日（金）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小（g）	1人分中（g）	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【かつおの生姜焼き】																																
かつお切身(40g)	40	0				▲					▲		▲	▲											▲				▲		●	
かつお切身(50g)	0	50				▲					▲		▲	▲											▲				▲		●	
スプレーオイル（なたね油）	0.3	0.4																													●	
しょうが	0.3	0.4																														
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
本みりん	0.8	1																														●
米油	0.2	0.25																														●
三温糖	3.2	4																														●
じゃがいも澱粉	0.35	0.44																														●
水	5	6																														
【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																														●
さつまあげ(冷凍)	5	6.25	▲	▲																												●
鶏むねひき肉	10	12.5																			●											
米油	0.8	1																														●
むき枝豆(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																														
【里芋の豚汁】																																
豚肩小間切れ	10	12.5																				●										
里芋(カット)	25	31.3																														●
洗いごぼう	5	6.25																														
大根	10	12.5																														
にんじん	10	12.5																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
長ねぎ	5	6.25																														
みそ（けいわ）	5	6.25																							●							●
みそ(白)	4	5																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
水	100	125																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Cコース）

Aコース　2023年9月7日（木）
Bコース　2023年9月27日（水）
Cコース　2023年9月4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							●																							
【つくねの照り焼き】																																
レバー入り白ごまつくね(20g)	40	40	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲	▲			▲		▲	▲	●	●	▲		●		▲		●		●	
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
上白糖	0.8	1																														●
本みりん	1.5	1.88																														●
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																														●
水	5.5	6.88																														
【きんぴらごぼう】																																
にんじん	12	15																														
さつまあげ(冷凍)	8	10	▲	▲																												●
ごぼう(千切り・金平用)	18	22.5																														●
こんにゃく(突きこんにゃく)	7	8.75																														●
ごま油	0.7	0.88																											●			●
三温糖	1	1.25																														●
清酒	0.5	0.63																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
水	10	12.5																														
【じゃがいものみそ汁】																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
じゃがいも	25	31.3																														
大根	10	12.5																														
長ねぎ	8	10																														
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	116.2	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9月1日（金）
Bコース　2023年9月8日（金）
Cコース　2023年9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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【里芋コロッケ】																																
里芋コロッケ(50g)	50	0	▲	▲		●					▲		▲				▲		▲	▲	▲	▲	▲		●				▲		●	
里芋コロッケ(60g)	0	60	▲	▲		●					▲		▲				▲		▲	▲	▲	▲	▲		●				▲		●	
米油	5	6																														●
【菊の花の和え物】																																
もやし	25	31.3																														
干菊	0.1	0.13																													●	
小松菜	18	22.5																														
濃口醤油	2.8	3.5				●																			●							●
清酒	1.4	1.75																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
水	2	2.5																														
【なすと油揚げのみそ汁】																																
なす	12	15																														
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
玉ねぎ	15	18.8																														
長ねぎ	8	10																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
みそ(白)	5	6.25																							●							●
みそ（けいわ）	4	5																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	112	140																														
【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9月26日（火）
Bコース　2023年9月28日（木）
Cコース　2023年9月6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
【ツイストパン】																																
ツイストパン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
ツイストパン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【さけのバジル焼き】																																
さけ切身バジルソース漬け(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲				●																		●	
さけ切身バジルソース漬け(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲				●																		●	
【ポテトの洋風煮】																																
じゃがいも	20	25																														
カットポテト(ダイス)	30	37.5																														●
玉ねぎ	30	37.5																														
パセリ(乾)	0.05	0.06																														●
ショルダーベーコン	5	6.25				▲														▲	▲	●			▲							●
米油	0.8	1																														●
塩	0.06	0.08																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
薄口醤油	0.8	1				●																			●							●
コンソメ	0.3	0.38																														●
水	15	18.8																														
【カレースープ】																																
フランクフルト(カット)	12	15				▲														▲	▲	●			▲							●
にんじん	15	18.8																														
キャベツ	18	22.5																														
玉ねぎ	25	31.3																														
にんにく	0.2	0.25																														
米油	0.8	1																														●
トマトダイスカット	10	12.5							▲						▲			▲	▲						▲							●
コンソメ	2	2.5																														●
カレー粉	2	2.5																														●
塩	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
水	85.7	107																														

●…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9月6日（水）
Bコース　2023年9月4日（月）
Cコース　2023年9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	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							●																							
【揚げぎょうざ】																																
ぎょうざ(17g)	34	0	▲	▲	▲	●			▲													●			●				▲		●	
ぎょうざ(30g)	0	60	▲	▲	▲	●			▲													●			●				▲		●	
米油	3.4	6																														●
【ほうれん草のサラダ】																																
ほうれん草(冷凍)	20	25																														●
もやし	23	28.8																														
にんじん	5	6.25																														
ドレッシング(香味塩)	5	6.25				●															●				●				●			●
【五目ラーメン】																																
豚もも小間切れ	20	25																				●										
なると(冷凍)	8	10																														●
にんじん	10	12.5																														
チンゲン菜	10	12.5																														
たけのこ(水煮)	8	10																														●
千切りきくらげ	0.5	0.63																														●
長ねぎ	8	10																														
とりがらスープの素	5	6.25																			●											●
米油	0.6	0.75																														●
濃口醤油	8	10				●																			●							●
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●			●				●			●
三温糖	0.5	0.63																														●
塩	0.4	0.5																														●
水	149.8	187																														

●…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9月21日（木）
Bコース　2023年9月12日（火）
Cコース　2023年9月8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							●																							
【メンチカツ】																																
メンチカツ(50g)	50	0	▲		▲	●			▲		▲		▲							▲	▲	●	▲		●				▲		●	
メンチカツ(60g)	0	60	▲		▲	●			▲		▲		▲							▲	▲	●	▲		●				▲		●	
米油	5	6																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6																														●
【和風ラタトゥイユ】																																
なす	10	12.5																														
玉ねぎ	30	37.5																														
ズッキーニ	8	10																														
ショルダーベーコン	8	10				▲														▲	▲	●			▲							●
にんにく	0.3	0.38																														
オリーブ油	1	1.25																														●
トマトダイスカット	15	18.8							▲						▲			▲	▲						▲							●
トマトピューレ	3	3.75																														●
トマトケチャップ	3	3.75																														●
和風だし	0.3	0.38																														●
みそ(赤)	5	6.25																							●							●
塩	0.5	0.63																														●
三温糖	0.5	0.63																														●
【冬瓜汁】																																
鶏胸小間	12	15																			●											
にんじん	10	12.5																														
とうがん	30	37.5																														
刻み昆布	1	1.25																														●
長ねぎ	5	6.25																														
塩	0.2	0.25																														●
濃口醤油	5	6.25				●																			●							●
清酒	1.5	1.88																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	123.3	154																														

●…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9月28日（木）
Bコース　2023年8月30日（水）
Cコース　2023年9月11日（月）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【豚肉の竜田おろしぽん酢がけ】																																
豚もも肉竜田揚げ(40g)	40	0	▲		▲	●		▲	▲		▲		▲	▲					▲	▲	▲	●	▲		●		▲		▲	▲	●	
豚もも肉竜田揚げ(50g)	0	50	▲		▲	●		▲	▲		▲		▲	▲					▲	▲	▲	●	▲		●		▲		▲	▲	●	
米油	4	5																														●
大根	10	12.5																														
ぽん酢しょうゆ	7	8.75				●																			●						●	
本みりん	0.5	0.6																														●
濃口醤油	1	1.25				●																			●							●
水	2.5	3.1																														
【かぼちゃのそぼろ煮】																																
鶏むねひき肉	10	12.5																			●											
かぼちゃ(カット)	50	62.5																														●
本みりん	2	2.5																														●
三温糖	1.5	1.88																														●
清酒	0.8	1																														●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
水	20	25																														
【玉ねぎのみそ汁】																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
玉ねぎ	20	25																														
長ねぎ	5	6.25																														
小松菜(冷凍)	10	12.5																														●
みそ(白)	5	6.25																							●							●
みそ(けいわ)	4	5																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
水	110	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9月11日（月）
Bコース　2023年9月29日（金）
Cコース　2023年9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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【レバーの甘辛ごまがらめ】																																
豚レバー下味澱粉付(1×1×2cm)	30	37.5	▲		▲	●			▲													●			●							●
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																														
【きゅうりの和え物】																																
きゅうり	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
キャベツ	18	22.5																														
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																														
【あおさのみそ汁】																																
あおさのり(冷凍)	10	12.5																														●
大根	15	18.8																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
長ねぎ	8	10																														
みそ（けいわ）	4	5																							●							●
みそ(白)	5	6.25																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
水	100	125																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Cコース）

Aコース　2023年9月12日（火）
Bコース　2023年9月14日（木）
Cコース　2023年9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	前期
【バターロール】																																
バターロール(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
バターロール(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【チキンのプロバンス風】																																
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●											
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●											
塩	0.3	0.4																														●
清酒	1	1.3																														●
オリーブ油	0.3	0.4																														●
玉ねぎ	5	6.3																														
にんにく	0.3	0.4																														
バジル(乾燥)	0.03	0.04																													●	
パセリ(乾)	0.03	0.04																														●
トマトダイスカット	5	6.3							▲						▲			▲	▲						▲							●
コンソメ	1	1.3																														●
白ワイン	0.5	0.63																														●
塩	0.2	0.3																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
オリーブ油	0.5	0.63																														●
水	3	3.8																														
【フレンチサラダ】																																
きゅうり	15	18.8																														
大根	20	25																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
ドレッシング(クリーミーフレンチ)	5	6.25																														●
【ポトフ】																																
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲														▲	▲	●			▲							●
玉ねぎ	25	31.3																														
じゃがいも	30	37.5																														
にんじん	15	18.8																														
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
白ワイン	2	2.5																														●
コンソメ	2	2.5																														●
【ラフランスジャム】																																
ラフランスジャム	10	10																													●	

●…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9月13日（水）
Bコース　2023年9月1日（金）
Cコース　2023年9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	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							●																							
【ちくわの天ぷら（卵含む）】																																
焼ちくわ(1/4カット・冷凍)	25	50	▲	▲	▲	●			▲																●							●
天ぷら粉	7	10			●	●			▲					▲							▲		▲		▲		▲		▲			●
水	7	10																														
米油	3	6																														●
【こんにゃくの炒め煮】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
にんじん	12	15																														
さつまあげ(冷凍)	10	12.5	▲	▲																												●
こんにゃく(突きこんにゃく)	20	25																														●
冷凍さやいんげん(カット)	5	6.25																														●
ごま油	0.8	1																											●			●
三温糖	1	1.25																														●
清酒	0.5	0.63																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
水	6	7.5																														
【豚肉となすのごま汁うどん】																																
豚肩小間切れ	20	25																				●										
なす	15	18.8																														
玉ねぎ	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
しょうが	0.3	0.38																														
油揚げ(スライス)	8	10																							●							●
長ねぎ	6	7.5																														
本みりん	2	2.5																														●
清酒	1.5	1.88																														●
濃口醤油	13	16.3				●																			●							●
塩	0.1	0.13																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
ごま(白・すり)	1.5	1.88																											●			●
水	143.6	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9月22日（金）①
Bコース　2023年8月29日（火）①
Cコース　2023年9月15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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【キムチ丼の具】																																
豚もも小間切れ	20	25																				●										
豚肩小間切れ	20	25																				●										
しょうが	0.3	0.38																														
にんにく	0.3	0.38																														
米油	1	1.25																														●
白菜キムチ	20	25				●								●					●						●							●
にら	2	2.5																														
玉ねぎ	25	31.3																														
清酒	1.5	1.88																														●
濃口醤油	0.3	0.38				●																			●							●
三温糖	1.5	1.88																														●
塩	0.05	0.06																														●
酢	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
ごま油	0.6	0.75																											●			●
【大豆もやしのナムル】																																
ほうれん草(冷凍)	15	18.8																														●
大豆もやし	25	31.3																							●							
にんじん	10	12.5																														
ドレッシング(ナムル)	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9月22日（金）②
Bコース　2023年8月29日（火）②
Cコース　2023年9月15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	前期
【春雨スープ】																																
鶏胸小間	12	15																			●											
緑豆春雨	4	5																														●
にんじん	12	15																														
長ねぎ	6	7.5																														
チンゲン菜	10	12.5																														
米油	0.8	1																														●
中華スープの素	1.5	1.88																			●	●			●				●			●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
塩	0.2	0.25																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
白こしょう	0.02	0.03																														●
ごま油	0.5	0.63																											●			●
水	137.98	172																														
【レモンゼリー】																																
レモンゼリー	60	60			▲	▲			▲						▲			▲	●				▲	▲	▲				▲			●

●…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9月4日（月）
Bコース　2023年9月22日（金）
Cコース　2023年9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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【揚げ鶏の梨みそだれがけ】																																
鶏胸肉下味澱粉付き(50g)	50	0	▲		▲	●			▲												●				●						●	
鶏胸肉下味澱粉付き(60g)	0	60	▲		▲	●			▲												●				●						●	
米油	5	6																														●
梨	5	6.25																														
にんにく	0.2	0.25																														
みそ(赤)	2.6	3.25																							●							●
上白糖	0.5	0.63																														●
本みりん	1	1.25																														●
濃口醤油	0.4	0.5				●																			●							●
酢	0.4	0.5																														●
ごま油	0.4	0.5																											●			●
水	6	7.5																														
【切干大根の煮物】																																
切干大根	4	5																														●
鶏胸小間	8	10																			●											
にんじん	10	12.5																														
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
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																														
【すまし汁】																																
小松菜(冷凍)	6	7.5																														●
長ねぎ	8	10																														
えのきたけ（カット）	6	7.5																														●
大根	12	15																														
カットわかめ(外国産)	0.5	0.63																														●
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
かまぼこ(チルド・千切り)	8	10				▲																			▲							●
薄口醤油	5	6.25				●																			●							●
塩	0.1	0.13																														●
本みりん	2	2.5																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	113.9	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9月19日（火）
Bコース　2023年9月21日（木）
Cコース　2023年9月20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							●																							
【ハンバーグバーベキューソースがけ】																																
ハンバーグ(40g)	40	0																			●	●			●							●
ハンバーグ(50g)	0	50																			●	●			●							●
にんにく	0.3	0.38																														
オリーブ油	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				●																			●							●
水	2.4	3																														
【海そうサラダ】																																
海藻ミックス	0.6	0.75																														●
キャベツ	18	22.5																														
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																														●
【かぼちゃスープ】																																
かぼちゃペースト	30	37.5																													●	
かぼちゃ(カット)	25	31.3																														●
玉ねぎ	25	31.3																														
パセリ(乾)	0.03	0.04																														●
調理用牛乳	30	37.5							●																							
スキムミルク	2	2.5							●																							●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
米油	0.4	0.5																														●
コンソメ	1.4	1.75																														●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
ミルクカルシウム	2	2.5							●																							●
ロースト小麦	4	5				●																									●	
水	62.46	78.1																														
調理用バター	4.5	5.63							●																							●
生クリーム	1	1.25							●																							●

●…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9月20日（水）
Bコース　2023年9月19日（火）
Cコース　2023年9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	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							●																							
【コーンしゅうまい】																																
コーンしゅうまい（18g）	36	0	▲	▲		●					▲		▲				▲		▲	▲	▲	●	▲		●				▲		●	
コーンしゅうまい（26g）	0	52	▲	▲		●					▲		▲				▲		▲	▲	▲	●	▲		●				▲		●	
【中華サラダ】																																
きゅうり	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
大根	20	25																														
ドレッシング(中華)	5	6.25				●													●		●				●				●			●
【ちゃんぽんめん】																																
豚肩小間切れ	20	25																				●										
にんにく	0.3	0.38																														
しょうが	0.3	0.38																														
にんじん	8	10																														
キャベツ	12	15																														
もやし	15	18.8																														
かまぼこ(チルド・千切り)	5	6.25				▲																			▲							●
あさり水煮(冷凍)	6	7.5		●																												●
米油	1	1.25																														●
豚骨ラーメンスープ	12	15				●															●	●			●				●			●
とりがらスープの素	3	3.75																			●											●
みそ(赤)	1.2	1.5																							●							●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	146.08	183																														
【冷凍みかん】																																
冷凍みかん	120	120																													●	

●…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9月29日（金）
Bコース　2023年9月26日（火）
Cコース　2023年9月22日（金）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【さんまの蒲焼き】																																
さんま開き澱粉付き(40g)	40	0	▲			▲			▲		▲		▲	▲											▲				▲		●	
さんま開き澱粉付き(50g)	0	50	▲			▲			▲		▲		▲	▲											▲				▲		●	
米油	4	5																														●
上白糖	2	2.4																														●
濃口醤油	3	3.6				●																			●							●
本みりん	2	2.4																														●
清酒	2	2.4																														●
水	2	2.4																														
【小松菜のごま和え】																																
小松菜	10	12.5																														
もやし	35	43.8																														
にんじん	10	12.5																														
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
練りごま	2	2.5																											●			●
ごま（白・すり）	1	1.25																											●			●
三温糖	1	1.25																														●
本みりん	1.4	1.75																														●
水	3	3.75																														
【すすき汁】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
にんじん	10	12.5																														
長ねぎ	8	10																														
えのきたけ（カット）	6	7.5																														●
干椎茸	0.4	0.5																														●
そうめん（温麺）	8	10				●	▲																				▲				●	
薄口醤油	5	6.25				●																			●							●
塩	0.3	0.38																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	128.3	160																														
【お月見大福】																																
お月見大福	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8月31日（木）
Bコース　2023年9月15日（金）
Cコース　2023年9月25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							●																							
【かれいの中華あんかけ】																																
かれい澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲											▲				▲	▲	●	
かれい澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲											▲				▲	▲	●	
米油	4	5																														●
三温糖	1.6	1.9																														●
濃口醤油	2.8	3.4				●																			●							●
トマトケチャップ	1.6	1.9																														●
酢	1	1.2																														●
じゃがいも澱粉	0.3	0.4																														●
水	12	14.4																														
【もやしのサラダ】																																
キャベツ	22	27.5																														
もやし	20	25																														
にんじん	5	6.25																														
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●													●						●							●
【マーボー豆腐】																																
豚ひき肉	25	31.3																				●										
豆腐(冷凍・サイコロ)	60	75																							●							●
にんじん	16	20																														
玉ねぎ	30	37.5																														
しょうが	0.4	0.5																														
米油	1	1.25																														●
みそ(赤)	4.4	5.5																							●							●
濃口醤油	1.8	2.25				●																			●							●
上白糖	1.2	1.5																														●
中華スープの素	0.6	0.75																			●	●			●				●			●
ごま油	0.6	0.75																											●			●
豆板醤	0.4	0.5																							●							●
オイスターソース	0.3	0.38																														●
じゃがいも澱粉	1	1.25																														●
水	30	37.5																														

●…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9月15日（金）
Bコース　2023年9月20日（水）
Cコース　2023年9月26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							●																							
【鶏肉の塩から揚げ】																																
鶏もも肉切り身(30g)	60	0																			●											
鶏もも肉切り身(35g)	0	70																			●											
にんにく	0.8	0.96																														
濃口醤油	0.4	0.5				●																			●							●
清酒	1.5	1.9																														●
塩	0.3	0.4																														●
上白糖	0.3	0.4																														●
じゃがいも澱粉	9	11																														●
米油	7	9																														●
【厚揚げと豚肉のみそ炒め】																																
豚もも小間切れ	15	18.8																				●										
しょうが	0.3	0.38																														
生揚げ(カット)	25	31.3																							●							●
玉ねぎ	15	18.8																														
キャベツ	10	12.5																														
にんじん	5	6.25																														
米油	0.8	1																														●
みそ(赤)	2	2.5																							●							●
濃口醤油	1.5	1.88				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
三温糖	1	1.25																														●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●				●			●
【きのこのすまし汁】																																
かまぼこ(チルド・千切り)	8	10				▲																			▲							●
しめじ(カット)	10	12.5																														●
えのきたけ(カット)	10	12.5																														●
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
長ねぎ	8	10																														
塩	0.2	0.25																														●
薄口醤油	5	6.25				●																			●							●
清酒	1.5	1.88																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	123.3	154																														

●…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9月5日（火）
Bコース　2023年9月7日（木）
Cコース　2023年9月27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							●																							
【フランクフルトマスタードソースがけ】																																
フランクフルト(40g)	40	0				▲														▲	▲	●			▲							●
フランクフルト(50g)	0	50				▲														▲	▲	●			▲							●
玉ねぎ	3	4																														
粒入りマスタード	2.5	3.1				●													●			●			●						●	
濃口醤油	0.5	0.6				●																			●							●
上白糖	0.3	0.38																														●
酢	0.5	0.6																														●
塩	0.1	0.12																														●
オリーブ油	0.5	0.6																														●
水	2	2.5																														
【フルーツ白玉】																																
春夏冬だんご	25	31.3				▲																			▲						●	
パインアップル(レトルト)	20	25																														●
みかん(レトルト)	10	12.5																														●
ダイスゼリー(シャインマスカット)	15	18.8			▲	▲			▲																							●
ダイスゼリー(ピオーネ)	10	12.5			▲	▲			▲																							●
【具だくさんスープ】																																
鶏胸小間	15	18.8																			●											
キャベツ	25	31.3																														
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	15	18.8																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
米油	0.8	1																														●
塩	0.4	0.5																														●
濃口醤油	1	1.25				●																			●							●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	2.5	3.13																														●
水	110.29	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9月27日（水）
Bコース　2023年9月25日（月）
Cコース　2023年9月28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							●																							
【さつま芋の天ぷら（卵含む）】																																
さつまいも天ぷら用輪切皮付き(20g)	20	0																													●	
さつまいも天ぷら用輪切皮付き(30g)	0	30																													●	
天ぷら粉	8	10			●	●			▲					▲							▲		▲		▲		▲		▲			●
薄力粉	2	2.5			▲	●																										●
塩	0.05	0.06																														●
水	7	9																														
米油	4	5																														●
【もやしとじゃこの和え物】																																
もやし	20	25																														
にんじん	5	6.25																														
キャベツ	20	25																														
ちりめんじゃこ	3	3.75	▲	▲							▲			▲																		●
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																														
【きつねうどん】																																
豚もも小間切れ	10	12.5																				●										
豚肩小間切れ	10	12.5																				●										
小松菜(冷凍)	10	12.5																														●
にんじん	10	12.5																														
味付油揚げ	12	15				●																			●						●	
玉ねぎ	12	15																														
長ねぎ	6	7.5																														
濃口醤油	16	20				●																			●							●
塩	0.1	0.13																														●
上白糖	2.5	3.13																														●
本みりん	0.5	0.63																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	163	204																														
【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9月14日（木）
Bコース　2023年9月13日（水）
Cコース　2023年9月29日（金）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【さばの香味焼き】																																
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			▲	●			▲					●											●						●	
【じゃがいもの煮物】																																
豚もも小間切れ	15	18.8																				●										
じゃがいも	20	25																														
カットポテト（ダイス）	25	31.3																														●
玉ねぎ	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
白滝(カット)	10	12.5																														●
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	2.5	3.13																														●
清酒	0.5	0.63																														●
濃口醤油	4.1	5.13				●																			●							●
米油	0.8	1																														●
水	18	22.5																														
【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)	4	5																							●							●
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）