

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2024年3月1日(金)

Bコース 2024年3月5日(火)

Cコース 2024年3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)	アレルギー																																			
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期						
【ごはん】																																						
白飯	65	100				▲															▲	▲								▲				●				
【牛乳】																																						
飲用牛乳	206	206																																				
【さわらの西京みそ焼き】																																						
鯖の西京焼き(40g)	40	0	▲																																			
鯖の西京焼き(50g)	0	50	▲		▲																																	
【ちらしずしの具】																																						
鶏むねひき肉	10	12.5																																				
芽ひじき	0.4	0.5																																				
にんじん	10	12.5																																				
たけのこ(千切り)	3	3.75																																				
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																																				
カット高野豆腐(千切り)	2	2.5																																				
れんこん(カット)	6	7.5																																				
ごま(白・いり)	0.8	1																																				
三温糖	2.5	3.13																																				
清酒	0.5	0.63																																				
濃口醤油	4	5																																				
米油	0.5	0.63																																				
水	12.5	15.6																																				
【沢煮碗】																																						
豚もも千切り	10	12.5																																				
にんじん	5	6.25																																				
ごぼう(ささがき)	8	10																																				
大根	15	18.8																																				
長ねぎ	10	12.5																																				
かまぼこ(チルド・千切り)	5	6.25																																				
塩	0.2	0.25																																				
薄口醤油	5	6.25																																				
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																				
水	129.8	162																																				
【桜もち】																																						
桜もち	45	45																																				

●…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(Aコース)

Aコース 2024年3月4日(月)
 Bコース 2024年3月6日(水)
 Cコース 2024年3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								
【赤飯】 赤飯	65	100				▲															▲	▲			▲														●	
【牛乳】 飲用牛乳	206	206							●																															
【鶏肉のから揚げ】 鶏むね肉切り身(30g) 鶏むね肉切り身(35g)	60 0	0 70																				● ●																		
にんにく しょうが 濃口醤油 清酒 じゃがいも澱粉 米油	0.2 0.2 3 1.2 10 6	0.25 0.25 3.75 1.5 12.5 7						●																	●															● ● ●
【青菜のごま和え】 もやし 小松菜 にんじん 濃口醤油 ごま(白・すり) 練りごま 三温糖 本みりん 水	15 20 15 2.5 1.5 2 1 1.4 3	18.8 25 18.8 3.13 1.88 2.5 1.25 1.75 3.75					●																		●															● ● ● ●
【お祝いすまし汁】 にんじん 長ねぎ えのきたけ(カット) 大根 豆腐(冷凍・サイコロ) 紅白あらはんぺん だしパック(鰹・鯖) 濃口醤油 塩 本みりん 水	10 8 5 10 25 5 2 3 0.2 2 119.8	12.5 10 6.25 12.5 31.3 6.25 2.5 3.75 0.25 2.5 150																						●		●														● ● ● ● ●
【お祝いゼリー】 お祝いいちごゼリー(卵・乳不使用)	35	35													▲	▲	▲	▲	▲					▲		●												▲	▲	●
【ごま塩】 ごま塩	0.5	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(Aコース)

Aコース 2024年3月5日(火)
 Bコース 2024年3月7日(木)
 Cコース 2024年3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	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							●																								
【豆腐ナゲット】																																	
豆腐ナゲット(20g)	40	40			▲	●			▲													●		●							●		
【コーンサラダ】																																	
にんじん	10	12.5																															
冷凍さやいんげん(カット)	8	10																															
キャベツ	20	25																															
ホールコーン(冷凍)	15	18.8																															
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																															
【クラムチャウダー】																																	
ショルダーベーコン	5	6.25				▲													▲	▲	●		▲										
あさり水煮(冷凍)	5	6.25		●																													
にんじん	10	12.5																															
玉ねぎ	15	18.8																															
じゃがいも	20	25																															
調理用牛乳	25	31.3							●																								
コンソメ	1	1.25																															
塩	0.15	0.19																															
白こしょう	0.01	0.01																															
米油	1	1.25																															
ミルクカルシウム	0.5	0.63							●																								
ホワイトルウ(Fe・Ca強化)	11	13.8				●			●												●												
ホワイトルウ	3	3.75				●																●											
水	100.34	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(Aコース)

- Aコース 2024年3月6日(水)
- Bコース 2024年3月4日(月)
- Cコース 2024年3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								
【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	4	6																																					●	
【キャベツと厚揚げの中華炒め】																																								
鶏胸小間	12	15																																					●	
米油	1	1.25																																						●
生揚げ(カット・サイコロ型)	15	18.8																																						●
しょうが	0.1	0.13																																						●
キャベツ	20	25																																						
にんじん	8	10																																						
ごま油	0.2	0.25																																						●
清酒	0.5	0.63																																						●
濃口醤油	0.8	1																																					●	
塩	0.2	0.25																																						●
白ごしょう	0.01	0.01																																						●
中華スープの素	0.4	0.5																																						●
【どんこつラーメン】																																								
豚肩小間切れ	15	18.8																																						
にんにく	0.3	0.38																																						
しょうが	0.3	0.38																																						
米油	1	1.25																																						
清酒	2	2.5																																						
なると(冷凍)	15	18.8																																						
にんじん	10	12.5																																						
チンゲン菜	10	12.5																																						
長ねぎ	15	18.8																																						
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(白)	1	1.25																																						
塩	0.1	0.13																																						
白ごしょう	0.02	0.03																																						
水	145.28	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(Aコース)

Aコース 2024年3月7日(木)
Bコース 2024年3月19日(火)
Cコース 2024年3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							●																										
【白身魚の南蛮漬け】																																			
かれい 澱粉付き(40g)	40	0	▲			▲				▲		▲												▲				▲		▲	●				
かれい 澱粉付き(50g)	0	50	▲			▲				▲		▲												▲				▲		▲	●				
米油	4	5																															●		
玉ねぎ	5	6.25																															●		
米油	0.4	0.5																															●		
濃口醤油	1.2	1.5																								●							●		
本みりん	0.4	0.5																															●		
三温糖	1.3	1.63																															●		
酢	0.6	0.75																															●		
水	6	7.5																																	
【八宝菜】																																			
豚肩小間切れ	15	18.8																					●												
にんじん	10	12.5																																	
玉ねぎ	25	31.3																																	
キャベツ	12	15																																	
たけのこ(水煮)	6	7.5																																	
しょうが	0.32	0.4																																●	
濃口醤油	0.8	1																																●	
塩	0.13	0.16																																●	
白こしょう	0.01	0.01																																●	
中華スープの素	0.24	0.3																																●	
とりがらスープの素	1.6	2																																●	
じゃがいも澱粉	1.2	1.5																																●	
米油	1	1.25																																●	
水	3	3.75																																	
【にんじんともやし中華スープ】																																			
にんじん	20	25																																	
チンゲン菜	10	12.5																																	
もやし	20	25																																	
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																																	
米油	0.8	1																																	
中華スープの素	2	2.5																																	
塩	0.5	0.63																																	
濃口醤油	3	3.75																																	
白こしょう	0.02	0.03																																	
ごま油	0.7	0.88																																	
水	115.48	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(Aコース)

Aコース 2024年3月8日(金)
Bコース 2024年3月13日(水)
Cコース 2024年3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							●																										
【ねぎ塩まんじゅう】																																			
ねぎ塩まんじゅう(25g)	50	50	▲	▲	▲	●			▲		▲								▲	▲	●	▲			●					▲		●			
【フルーツポンチ】																																			
パインアップル(レトルト)	15	18.8															▲																	●	
みかん(レトルト)	10	12.5															▲																	●	
ダイスゼリー(あまおう)	25	31.3																																●	
ダイスゼリー(ピオーネ)	25	31.3																																●	
【ミートボールカレー】																																			
ミートボール	30	37.5			▲	●			▲								▲	▲	▲	●	▲				●					▲				●	
じゃがいも(カット)	20	25																																●	
玉ねぎ	20	25																																●	
にんじん	20	25																																●	
にんにく	0.5	0.63																																●	
中濃ソース	1	1.25																																●	
米油	0.8	1																																●	
トマトケチャップ	3	3.75																																●	
トマトダイスカット	2.5	3.13																																●	
カレーフレーク(甘口)	14	17.5				●			●							●									●									●	
カレーフレーク(Fe)	5.5	6.88				●															●				●									●	
スキムミルク	1	1.25							●																									●	
ミルクカルシウム	1	1.25							●																									●	
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(Aコース)

Aコース 2024年3月11日(月)

Bコース 2024年3月8日(金)

Cコース 2024年3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	後期					
【ごはん】																																					
白飯	65	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	0.5	0.63																																		●	
本みりん	1.5	1.88																																		●	
清酒	1	1.25																																		●	
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																																		●	
水	4.5	5.63																																			
【肉じゃが】																																					
豚もも小間切れ	15	18.8																				●															
じゃがいも	25	31.3																																		●	
冷凍カットポテト(乱切り)	15	18.8																																		●	
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	3.7	4.63				●																														●	
米油	0.8	1																																		●	
水	18	22.5																																		●	
【白菜のみそ汁】																																					
はくさい	20	25																																			
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●												●
えのきたけ(カット)	10	12.5																																		●	
長ねぎ	10	12.5																																		●	
みそ(赤)	4	5																																		●	
みそ(けいわ)	4	5																																		●	
煮干しパック	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(Aコース)

Aコース 2024年3月13日(水)
 Bコース 2024年3月11日(月)
 Cコース 2024年3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							●																								
【ししゃもの磯辺フライ】																																	
ししゃも磯辺フライ(25g)	25	0	▲		▲	●			▲														●								●		
ししゃも磯辺フライ(20g)	0	40	▲		▲	●			▲														●								●		
米油	2	4																															●
中濃ソース(ボトル)	5	5																															●
【小松菜のおひたし】																																	
小松菜	20	25																															
にんじん	15	18.8																															
もやし	10	12.5																															
濃口醤油	2.56	3.2				●																		●									●
清酒	1.12	1.4																															
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25											●																				●
水	1.6	2																															
【鶏塩うどん】																																	
鶏胸小間	20	25																			●												
にんじん	8	10																															
ごぼう(ささがき)	10	12.5																															●
長ねぎ	10	12.5																															
油揚げ(スライス)	7	8.75																						●									●
かまぼこ(チルド・千切り)	5	6.25				▲																		▲									●
カットわかめ(外国産)	0.5	0.63																															●
にんにく	0.1	0.13																															
しょうが	0.3	0.38																															
ごま油	0.5	0.63																															
中華スープの素	2	2.5																				●		●							●		●
塩	0.5	0.63																															
とりがらスープの素	2	2.5																															
水	164.1	205																															

●…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(Aコース)

Aコース 2024年3月14日(木)

Bコース 2024年3月21日(木)

Cコース 2024年3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	後期				
(ごはん)																																				
白飯	65	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(60g)	0	60																			●	●			●									●		
豚ひき肉	39	0																			●	●			●									●		
玉ねぎ	18	0																																	●	
炒め玉ねぎ(冷凍)	7	0																																	●	
押し豆腐	10.5	0																																	●	
豆乳	4.2	0																																	●	
だんにく	0.2	0																																	●	
塩	0.2	0																																	●	
白ごししょう	0.01	0																																	●	
米粉パン粉	9.8	0																																	●	
ノンエッグマヨネーズ	1.7	0																																	●	
米油	0.2	0																																	●	
大根	10	12.5																																	●	
濃口醤油	1.1	1.38				●																													●	
本みりん	1	1.25																																	●	
三温糖	0.3	0.38																																	●	
水	2	2.5																																	●	
(ツチサラダ)																																				
マグロ油漬	8	10																																	●	
大根	20	25																																	●	
きゅうり	10	12.5																																	●	
にんじん	8	10																																	●	
ドレッシング(和風)	5	6.25																																	●	
(だご汁)																																				
白玉団子	25	31.3			▲	▲			▲					▲												▲									●	
ごぼう(さがぎ)	8	10																																	●	
にんじん	8	10																																	●	
里芋(カット)	10	12.5																																	●	
しめじ(カット)	8	10																																	●	
長ねぎ	8	10																																	●	
みそ(赤)	4	5																																	●	
みそ(けいわ)	4	5																																	●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																															●	
水	113	141									▲																								●	
(ごんぶふりかけ)																																				
ふりかけ(ごんぶ)	2.5	2.5	▲	▲																															●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2024年3月15日(金)
 Bコース 2024年3月22日(金)
 Cコース 2024年3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								●																							
【ブルコギ】																																	
豚肩小間切れ	40	50																					●										
米油	1	1.25																															
にんにく	0.5	0.63																															
しょうが	0.7	0.88																															
玉ねぎ	30	37.5																															
にら	5	6.25																															
えのきたけ(カット)	10	12.5																															
塩	0.2	0.25																															
白ごしょう	0.02	0.03																															
みそ(けいわ)	0.1	0.13																							●								
濃口醤油	4	5																							●								
三温糖	1.5	1.88																															
【ほうれん草ともやしのナムル】																																	
ほうれんそう	20	25																															
にんじん	10	12.5																															
もやし	25	31.3																															
ドレッシング(ナムル)	5	6.25																															
【トック入り中華スープ】																																	
鶏胸小間	5	6.25																															
にんじん	10	12.5																															
玉ねぎ	18	22.5																															
トック	20	25																															
中華スープの素	0.5	0.63																															
とりがらスープの素	4	5																															
塩	0.3	0.38																															
濃口醤油	3	3.75																															
ごま油	0.5	0.63																															
白ごしょう	0.03	0.04																															
水	128.67	161																															

●…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(Aコース)

Aコース 2024年3月19日(火)
 Bコース 2024年3月18日(月)
 Cコース 2024年3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		
【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							●																									
【たこ焼き】																																		
たこ焼き(35g)	35	70				●																	●										●	
【キャベツのサラダ】																																		
ブロccoli(冷凍)	10	12.5																															●	
キャベツ	30	37.5																																
にんじん	5	6.25																																
ドレッシング(香味塩)	5	6.25				●															●		●					●					●	
【肉みそソース】																																		
豚ひき肉	30	37.5																				●		●										
大豆ミート	3	3.75																					●										●	
玉ねぎ	25	31.3																																
米油	1	1.25																																●
炒め玉ねぎ(冷凍)	16	20																																●
にんじん	15	18.8																																
長ねぎ	10	12.5																																
豆板醤	0.2	0.25																					●											●
三温糖	2	2.5																																●
濃口醤油	2.4	3				●																	●											●
みそ(けいわ)	6	7.5																					●											●
みそ(赤)	6	7.5																					●											●
甜麺醤	4	5																					●											●
中華スープの素	1.8	2.25																				●	●	●				●						●
トマトケチャップ	3	3.75																					●					●						●
じゃがいも澱粉	2.5	3.13																																●
水	102.1	128																																

●…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(Aコース)

Aコース 2024年3月21日(木)

Bコース 2024年3月12日(火)

Cコース 2024年3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	後期						
【ごはん】																																						
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲											●		
【牛乳】																																						
飲用牛乳	206	206							●																													
【かつおの塩竜田かんきつソースがけ】																																						
かつお塩竜田揚げ(40g)	40	0	▲			▲					▲														▲										●			
かつお塩竜田揚げ(50g)	0	50	▲			▲					▲													▲												●		
米油	4	5																																		●		
みかん果汁	1.2	1.5																																		●		
濃口醤油	4	5				●																			●											●		
三温糖	3.2	4																																		●		
ごま(白・いり)	1	1.25																																		●		
水	6	7.5																																				
【豚肉入り野菜のソテー】																																						
豚もも小間切れ	10	12.5																						●													●	
エリンギ(カット)	10	12.5																																		●		
小松菜	15	18.8																																			●	
にんじん	15	18.8																																			●	
にんにく	0.2	0.25																																			●	
米油	0.5	0.63																																			●	
塩	0.4	0.5																																			●	
白ごしょう	0.01	0.01																																			●	
コンソメ	0.3	0.38																																			●	
【豆腐のスープ】																																						
もやし	15	18.8																																				
にんじん	10	12.5																																				
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●													●	
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																			●	
中華スープの素	1.5	1.88																							●												●	
ごま油	0.8	1																																			●	
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●													●
白ごしょう	0.02	0.03																																			●	
塩	0.22	0.28																																			●	
水	124.96	156																																			●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Aコース)

Aコース 2024年3月22日(金)
 Bコース 2024年3月1日(金)
 Cコース 2024年3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																																				
【豚肉のみそだれがけ】																																						
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																																				
にんにく	0.2	0.25																																				
みそ(赤)	2.6	3.25																																				
上白糖	0.7	0.88																																				
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																																				
【ほうれん草のおかか和え】																																						
ほうれん草	20	25																																				
キャベツ	10	12.5																																				
にんじん	10	12.5																																				
濃口醤油	3	3.75				●																																
清酒	1.4	1.75																																				
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25																																				
水	2	2.5																																				
鰹節(碎片)	0.25	0.31																																				
【根菜のすまし汁】																																						
豚肩小間切れ	12	15																																				
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																																				
にんじん	5	6.25																																				
洗いごぼう	5	6.25																																				
大根	18	22.5																																				
長ねぎ	8	10																																				
かまぼこ(チルド・千切り)	5	6.25				▲																																
塩	0.6	0.75																																				
薄口醤油	3.5	4.38				●																																
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)