詳細献立表（Bコース）

Aコース　2024年1月10日（水）
Bコース　2024年1月9日（火）
Cコース　2024年1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	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							●																							
【焼きぎょうざ】																																
棒ぎょうざ(30g)	30	0	▲	▲		●															●	●			●				▲		●	
棒ぎょうざ(40g)	0	40	▲	▲		●															●	●			●				▲		●	
スプレーオイル(なたね油)	0.5	0.63																														●
【ほうれん草のサラダ】																																
にんじん	10	12.5																														
ほうれんそう	15	18.8																														
大根	10	12.5																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
ドレッシング(香味塩)	5	6.25				●															●				●				●			●
【広東めん】																																
豚もも小間切れ	15	18.8																				●										
なると(冷凍)	6	7.5																														●
にんじん	10	12.5																														
千切りきくらげ	0.5	0.63																														●
キャベツ	15	18.8																														
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	0.6	0.75																														●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
濃口醤油	9.5	11.9				●																			●							●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
ごま油	0.4	0.5																											●			●
中華スープの素	2	2.5																			●	●			●				●			●
じゃがいも澱粉	4	5																														●
水	135.59	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（Bコース）

Aコース　2024年1月11日（木）
Bコース　2024年1月10日（水）
Cコース　2024年1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	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【赤魚の塩竜田揚げ】																																
赤魚塩竜田揚げ(50g)	50	0	▲			▲					▲		▲	▲											▲				▲		●	
赤魚塩竜田揚げ(60g)	0	60	▲			▲					▲		▲	▲											▲				▲		●	
米油	5	6																														●
【炒めなます】																																
豚もも小間切れ	12	15																				●										
白滝(カット)	8	10																														●
ごぼう(ささがき)	8	10																														●
にんじん	10	12.5																														
れんこん(カット)	8	10																														●
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																														●
干椎茸	0.2	0.25																														●
ごま油	0.8	1																											●			●
濃口醤油	2.2	2.75				●																			●							●
三温糖	1.6	2																														●
酢	1.3	1.63																														●
水	7	8.75																														
【白玉雑煮】																																
白玉団子	30	37.5			▲	▲			▲						▲										▲		▲		▲			●
鶏胸小間	8	10																			●											
にんじん	10	12.5																														
大根	10	12.5																														
はくさい	10	12.5																														
長ねぎ	8	10																														
かまぼこ(チルド・スライス)	6	7.5				▲																			▲							●
薄口醤油	5	6.25				●																			●							●
清酒	0.8	1																														●
塩	0.2	0.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	101.8	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（Bコース）

Aコース　2024年1月16日（火）①
Bコース　2024年1月11日（木）①
Cコース　2024年1月10日（水）①

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【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							●																							
【ハンバーグデミグラスソースがけ】																																
ハンバーグ(50g)	50	0																			●	●			●							●
豚ひき肉	0	39																				●										
玉ねぎ	0	18																														
炒め玉ねぎ(冷凍)	0	7																														●
押し豆腐	0	10.5																							●							●
豆乳	0	4.2																							●							●
にんにく	0	0.2																														
塩	0	0.2																														●
白こしょう	0	0.01																														●
米粉パン粉	0	9.8																														●
ノンエッグマヨネーズ	0	1.7																							●							●
米油	0	0.2																														●
トマトケチャップ	3.5	4.4																														●
デミグラスソース	5	6.25	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲				▲			▲		▲	▲	●	▲	▲		▲			▲	▲	▲		●
ウスターソース	0.5	0.63																														●
上白糖	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
塩	0.1	0.13																														●
水	2	2.5																														
【ポテトサラダ】																																
冷凍カットポテト(ダイス)	60	75																														●
にんじん	8	10																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
ノンエッグマヨネーズ	4.5	5.63																							●							●

●…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（Bコース）

Aコース　2024年1月16日（火）②
Bコース　2024年1月11日（木）②
Cコース　2024年1月10日（水）②

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【具だくさんオニオンスープ】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
玉ねぎ	15	18.8																														
炒め玉ねぎ(冷凍)	10	12.5																														●
キャベツ	20	25																														
にんじん	12	15																														
米油	0.8	1																														●
濃口醤油	0.5	0.63				●																			●							●
塩	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	2.2	2.75																														●
水	122.99	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（Bコース）

Aコース　2024年1月19日（金）
Bコース　2024年1月12日（金）
Cコース　2024年1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	後期
【麦ごはん】																																
麦ごはん	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【レモンバジルチキン】																																
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●											
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●											
塩	0.3	0.36																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
米油	0.4	0.48																														●
にんにく	0.4	0.48																														
バジルペースト	4	4.8																							●						●	
レモン果汁	0.6	0.72																														●
水	1	1.2																														
【カリフラワーのサラダ】																																
カリフラワー(冷凍)	20	25																														●
ブロッコリー	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																														●
【ポークカレー】																																
豚肩小間切れ	20	25																				●										
じゃがいも(カット)	30	37.5																														●
玉ねぎ	25	31.3																														
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	0.8	1																														●
トマトケチャップ	3	3.75																														●
トマトダイスカット	3	3.75																														●
カレーフレーク(甘口)	14	17.5				●			●								●		●			●			●							●
カレーフレーク(Fe)	6	7.5				●															●				●							●
カレー粉	0.05	0.06																														●
ミルクカルシウム	2	2.5							●																							●
スキムミルク	1.5	1.88							●																							●
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（Bコース）

Aコース　2024年1月31日（水）
Bコース　2024年1月15日（月）
Cコース　2024年1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	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							●																							
【きなこ揚げパン(乳不使用)】																																
乳不使用コッペパン(25g)	25	0			▲	●			▲																●				▲			●
乳不使用コッペパン(30g)	0	30			▲	●			▲																●				▲			●
米油	2	3																														●
国産きな粉	5.4	6.8																							●						●	
グラニュー糖	5	6																													●	
上白糖	3.5	4.4																														●
【寒天のごま酢和え】																																
サラダ用寒天	0.5	0.63																														●
キャベツ	18	22.5																														
にんじん	5	6.25																														
きゅうり	10	12.5																														
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
上白糖	2	2.5																														●
ごま油	0.2	0.25																											●			●
塩	0.07	0.09																														●
酢	1	1.25																														●
ごま(白・いり)	0.6	0.75																											●			●
【かきたまうどん】																																
鶏胸小間	15	18.8																			●											
にんじん	12	15																														
干椎茸	0.5	0.63																														●
小松菜	8	10																														
長ねぎ	8	10																														
液卵（冷凍）	15	18.8			●																											●
薄口醤油	10	12.5				●																			●							●
塩	0.08	0.1																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
じゃがいも澱粉	5	6.25																														●
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（Bコース）

Aコース　2024年1月18日（木）
Bコース　2024年1月16日（火）
Cコース　2024年1月19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							●																							
【ちくわのから揚げ】																																
ちくわのから揚げ(30g)	30	60	▲	▲	▲	●			▲																●						●	
米油	3	6																														●
【大根のナムル】																																
ほうれんそう	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
大根	20	25																														
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●															●	●			●				●			●
【キムチ鍋】																																
豚肩小間切れ	15	18.8																				●										
豚もも小間切れ	15	18.8																				●										
しょうが	0.3	0.38																														
にんにく	0.4	0.5																														
白菜キムチ	20	25				●								●					●						●							●
木綿豆腐（カット）	25	31.3																							●							●
はくさい	25	31.3																														
長ねぎ	12	15																														
もやし	25	31.3																														
にら	3	3.75																														
濃口醤油	3.5	4.38				●																			●							●
みそ(赤)	3	3.75																							●							●
三温糖	1.2	1.5																														●
清酒	1.2	1.5																														●
ごま油	1	1.25																											●			●
水	40	50																														
【マスカットゼリー】																																
マスカットゼリー	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（Bコース）

Aコース　2024年1月9日（火）
Bコース　2024年1月17日（水）
Cコース　2024年1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	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ぶりの照り焼き】																																
ぶりの照り焼き(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲											●				▲	▲	●	
ぶりの照り焼き(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲											●				▲	▲	●	
【大根とにんじんの煮物】																																
鶏もも小間切れ	20	25																			●											
大根	25	31.3																														
にんじん	15	18.8																														
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																														●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
三温糖	1.8	2.25																														●
清酒	1	1.25																														●
本みりん	0.8	1																														●
和風だし	0.2	0.25																														●
米油	0.8	1																														●
水	7	8.75																														
【なめこのみそ汁】																																
なめこ	8	10																														●
小松菜	10	12.5																														
玉ねぎ	10	12.5																														
長ねぎ	8	10																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
みそ(白)	4	5																							●							●
みそ(けいわ)	4.2	5.25																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	106	133																														
【お魚ふりかけ】																																
ふりかけ(お魚)	2.8	2.8	▲	▲		●								●											●				●		●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Bコース）

Aコース　2024年1月30日（火）
Bコース　2024年1月18日（木）
Cコース　2024年1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	後期
【ツイストパン】																																
ツイストパン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
ツイストパン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【コーヒー牛乳】																																
コーヒー牛乳	206	206							●																						●	
【フランクフルトケチャップソースがけ】																																
フランクフルト(40g)	40	0				▲														▲	▲	●			▲							●
フランクフルト(50g)	0	50				▲														▲	▲	●			▲							●
中濃ソース	2	2.5																														●
トマトケチャップ	4	5																														●
上白糖	1.2	1.5																														●
水	2	2.5																														
【マカロニのガーリックソテー】																																
ショルダーベーコン	10	12.5				▲														▲	▲	●			▲							●
マカロニ(ツイスト)	8	10				●																										●
フライドガーリック	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	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	1.2	1.5																														●
濃口醤油	0.2	0.25				●																			●							●
オリーブオイル	0.6	0.75																														●
水	1	1.25																														
【コンソメスープ】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
キャベツ	20	25																														
にんじん	12	15																														
玉ねぎ	18	22.5																														
コンソメ	3.5	4.38																														●
白ワイン	2	2.5																														●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
米油	0.8	1																														●
水	124.6	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（Bコース）

Aコース　2024年1月22日（月）
Bコース　2024年1月19日（金）
Cコース　2024年1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							●																							
【くじら竜田とポテトのオーロラソース和え】																																
くじら角切竜田揚げ	30	37.5	▲		▲	●			▲																●						●	
冷凍カットポテト(ダイス)	35	43.8																														●
米油	6	7.5																														●
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																														
【白菜とねぎのみそ炒め煮】																																
豚もも小間切れ	20	25																				●										
しょうが	0.3	0.38																														
はくさい	25	31.3																														
長ねぎ	10	12.5																														
にんじん	12	15																														
三温糖	1.5	1.88																														●
米油	1	1.25																														●
みそ(赤)	1.5	1.88																							●							●
濃口醤油	0.8	1				●																			●							●
清酒	1.2	1.5																														●
和風だし	0.3	0.38																														●
じゃがいも澱粉	0.8	1																														●
【すいとん汁】																																
すいとん	25	31.3				●																									●	
鶏もも小間切れ	10	12.5																			●											
にんじん	12	15																														
大根	15	18.8																														
ごぼう(ささがき)	5	6.25																														●
小松菜	8	10																														
濃口醤油	5	6.25				●																			●							●
塩	0.2	0.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	104.9	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（Bコース）

Aコース　2024年1月24日（水）
Bコース　2024年1月22日（月）
Cコース　2024年1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	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							●																							
【ポークしゅうまい】																																
ポークしゅうまい(18g)	36	0	▲	▲		●					▲		▲				▲		▲	▲	●	●	▲		●				▲		●	
ポークしゅうまい(26g)	0	52	▲	▲		●					▲		▲				▲		▲	▲	●	●	▲		●				▲		●	
【ブロッコリーのサラダ】																																
ブロッコリー	15	18.8																														
キャベツ	18	22.5																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●													●						●							●
【マーボーラーメン】																																
豚ひき肉	15	18.8																				●										
豆腐(冷凍・サイコロ)	30	37.5																							●							●
にんじん	12	15																														
長ねぎ	10	12.5																														
たけのこ(水煮)	6	7.5																														●
玉ねぎ	12	15																														
しょうが	0.3	0.38																														
みそ(赤)	9	11.3																							●							●
中華スープの素	1	1.25																			●	●			●				●			●
濃口醤油	5	6.25				●																			●							●
米油	0.6	0.75																														●
ごま油	0.4	0.5																											●			●
上白糖	1.2	1.5																														●
豆板醤	0.2	0.25																							●							●
じゃがいも澱粉	4	5																														●
水	126.3	158																														

●…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（Bコース）

Aコース　2024年1月26日（金）
Bコース　2024年1月23日（火）
Cコース　2024年1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	後期
【麦ごはん】																																
麦ごはん	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【さけの塩焼き】																																
さけ切身(50g)	50	0				▲							●	▲											▲							●
さけ切身(60g)	0	60				▲							●	▲											▲							●
【青菜のおひたし】																																
小松菜	20	25																														
もやし	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
本みりん	1	1.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
水	2	2.5																														
【みそけんちん汁】																																
里芋(カット)	30	37.5																														●
にんじん	10	12.5																														
大根	15	18.8																														
ごぼう(ささがき)	8	10																														●
こんにゃく(短冊切り)	6	7.5																														●
長ねぎ	8	10																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
みそ(けいわ)	8.5	10.6																							●							●
水	80	100																														
【ぽんかん】																																
ぽんかん	90	110																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Bコース）

Aコース　2024年1月29日（月）
Bコース　2024年1月24日（水）
Cコース　2024年1月9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							●																							
【メンチカツ甘辛ソース】																																
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	5	6																														●
トマトケチャップ	2.5	3.1																														●
清酒	1	1.25																														●
上白糖	1	1.25																														●
濃口醤油	1	1.25				●																			●							●
水	2.5	3.1																														
【野菜のうま煮】																																
豚肩小間切れ	15	18.8																				●										
にんじん	12	15																														
はくさい	20	25																														
もやし	25	31.3																														
濃口醤油	1	1.25				●																			●							●
オイスターソース	0.3	0.38																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●				●			●
米油	0.8	1																														●
じゃがいも澱粉	0.8	1																														●
【わかめスープ】																																
カットわかめ(外国産)	1	1.25																														●
長ねぎ	8	10																														
にんじん	12	15																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
緑豆春雨	4	5																														●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
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				●																			●							●
白こしょう	0.02	0.03																														●
塩	0.2	0.25																														●
ごま(白・いり)	0.8	1																											●			●
水	128.5	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（Bコース）

Aコース　2024年1月23日（火）
Bコース　2024年1月25日（木）
Cコース　2024年1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	後期
【こどもパン】																																
こどもパン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
こどもパン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【胸いっぱいふんわりチキン】																																
鶏胸切り身（50g）	50	0																			●											
鶏胸切り身（60g）	0	60																			●											
塩	0.1	0.12																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
上白糖	0.5	0.6																														●
ノンエッグマヨネーズ	4	5																							●							●
じゃがいも澱粉	7	8.75																														●
米油	5	6																														●
【手作りトマトドレッシングのサラダ】																																
小松菜	18	22.5																														
にんじん	5	6.25																														
大根	30	37.5																														
トマトピューレ（地場産）	3	3.75																													●	
酢	1	1.25																														●
上白糖	0.5	0.63																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
米油	0.5	0.63																														●
水	1	1.25																														
【かぼちゃ豆乳シチュー】																																
米油	0.8	1																														●
あさり水煮(冷凍)	8	10		●																												●
にんじん	15	18.8																														
玉ねぎ	25	31.3																														
蒸しレッドキドニー	10	12.5																							▲						●	
豆乳	30	37.5																							●							●
かぼちゃペースト（地場産）	15	18.8																													●	
かぼちゃペースト	5	6.25																													●	
ロースト小麦	4	5				●																									●	
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	1.5	1.88																														●
水	75.09	93.9																														

●…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（Bコース）

Aコース　2024年1月15日（月）
Bコース　2024年1月26日（金）
Cコース　2024年1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	後期
【ごはん】																																
白飯	65	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			▲	●			▲					●											●						●	
【高野豆腐の炒め物】																																
豚肩小間切れ	15	18.8																				●										
しょうが	0.2	0.25																														
カット高野豆腐（千切り）	4	5																							●							●
キャベツ	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
和風だし	0.3	0.38																														●
本みりん	1	1.25																														●
米油	1	1.25																														●
じゃがいも澱粉	0.4	0.5																														●
水	4	5																														
【大根と油揚げのみそ汁】																																
大根	25	31.3																														
にんじん	12	15																														
油揚げ(スライス)	5	6.25																							●							●
長ねぎ	10	12.5																														
みそ(白)	6	7.5																							●							●
みそ(けいわ)	2	2.5																							●							●
煮干粉	1	1.25												▲																	●	
水	128	160																														

●…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（Bコース）

Aコース　2024年1月17日（水）
Bコース　2024年1月29日（月）
Cコース　2024年1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	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							●																							
【きすの天ぷら（卵含む）】																																
きす開き(20g)	20	0	▲			▲					▲		▲	▲											▲				▲		●	
きす開き(30g)	0	30	▲			▲					▲		▲	▲											▲				▲		●	
薄力粉	6	7.5			▲	●																										●
天ぷら粉	6.5	8.2			●	●			▲					▲							▲		▲		▲		▲		▲			●
じゃがいも澱粉	0.6	0.75																														●
塩	0.05	0.06																														●
水	7	10.5																														
米油	4	5																														●
【もやしの和え物】																																
小松菜	15	18.8																														
もやし	30	37.5																														
にんじん	5	6.25																														
ドレッシング(和風)	5	6.25																														●
【肉ごぼううどん】																																
豚もも小間切れ	15	18.8																				●										
豚肩小間切れ	10	12.5																				●										
かまぼこ(冷凍)	6	7.5	▲	▲	▲	▲																	▲		▲							●
ごぼう(ささがき)	10	12.5																														●
にんじん	10	12.5																														
大根	15	18.8																														
長ねぎ	8	10																														
しょうが	0.5	0.63																														
油揚げ(スライス)	5	6.25																							●							●
濃口醤油	7	8.75				●																			●							●
清酒	1.2	1.5																														●
塩	1	1.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	144.3	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（Bコース）

Aコース　2024年1月12日（金）
Bコース　2024年1月30日（火）
Cコース　2024年1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	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【鶏肉の甘酢あんかけ】																																
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																														●
濃口醤油	2.5	3.1				●																			●							●
酢	2	2.5																														●
上白糖	3	3.8																														●
本みりん	1	1.2																														●
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																														●
水	6.5	8.1																														
【キャベツの和え物】																																
キャベツ	20	25																														
にんじん	8	10																														
もやし	30	37.5																														
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																														
【冬野菜のすまし汁】																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
にんじん	8	10																														
大根	10	12.5																														
はくさい	8	10																														
小松菜	5	6.25																														
長ねぎ	6	7.5																														
ちらしかまぼこ(雪だるま)	8	10				▲																			▲						●	
塩	0.5	0.63																														●
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	120	150																														
【りんごヨーグルト】																																
りんごヨーグルト	80	80							●									▲	●												●	

●…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（Bコース）

Aコース　2024年1月25日（木）
Bコース　2024年1月31日（水）
Cコース　2024年1月15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
【わかめごはん】																																
わかめごはん	65	100	▲	▲		▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【豚肉コロッケ】																																
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																														●
【五目きんぴら】																																
豚もも小間切れ	8	10																				●										
にんじん	10	12.5																														
さつま揚げ(冷凍)	8	10	▲	▲																												●
ごぼう(千切り・金平用)	15	18.8																														●
こんにゃく(突きこんにゃく)	6	7.5																														●
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																							●							●
ごま油	0.8	1																											●			●
三温糖	1	1.25																														●
清酒	0.5	0.63																														●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
水	8	10																														
【ごま香るみそ汁】																																
じゃがいも	30	37.5																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
えのきたけ(カット冷凍)	6	7.5																														●
長ねぎ	8	10																														
小松菜	8	10																														
みそ(けいわ)	8	10																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
ごま(白・すり)	1	1.25																											●			●
水	128.5	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）