詳細献立表（B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】																																
ほうれんそう	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(砕片)	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）

詳細献立表（B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							●																							
【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																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
中華スープの素	0.4	0.5																			●	●			●				●			●
【とんこつラーメン】																																
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																														●
白こしょう	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（B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							●																							
【さわらの西京みそ焼き】																																
鰆の西京焼き(40g)	40	0	▲		▲	●			▲						●										●						●	
鰆の西京焼き(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																														
【沢煮椀】																																
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（B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
【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)	60	0																			●											
鶏むね肉切り身(35g)	0	70																			●											
にんにく	0.2	0.25																														
しょうが	0.2	0.25																														
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
清酒	1.2	1.5																														●
じゃがいも澱粉	10	12.5																														●
米油	6	7																														●
【青菜のごま和え】																																
もやし	15	18.8																														
小松菜	20	25																														
にんじん	15	18.8																														
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
ごま(白・すり)	1.5	1.88																											●			●
練りごま	2	2.5																											●			●
三温糖	1	1.25																														●
本みりん	1.4	1.75																														●
水	3	3.75																														
【お祝いすまし汁】																																
にんじん	10	12.5																														
長ねぎ	8	10																														
えのきたけ(カット)	5	6.25																														●
大根	10	12.5																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
紅白あられはんぺん	5	6.25	▲		▲	▲					▲														▲		●					●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
薄口醤油	3	3.75				●																			●							●
塩	0.2	0.25																														●
本みりん	2	2.5																														●
水	119.8	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（B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（B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（B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（B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																														●
白こしょう	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				●																			●							●
白こしょう	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（B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（Bコース）

Aコース　2024年3月12日（火）
Bコース　2024年3月14日（木）
Cコース　2024年3月13日（水）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【食パン】																																
食パン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
食パン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【フランクフルトバーベキューソースがけ】																																
フランクフルト(30g)	30	0				▲														▲	▲	●			▲							●
フランクフルト(40g)	0	40				▲														▲	▲	●			▲							●
マッシュルーム水煮みじん切り	2	2.5																														●
にんにく	0.3	0.38																														
オリーブオイル	0.5	0.63																														●
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				●																			●							●
白こしょう	0.01	0.01																														●
じゃがいも澱粉	0.05	0.06																														●
水	2.4	3																														
【ミックスソテー】																																
冷凍さやいんげん(カット)	8	10																														●
にんじん	17	21.3																														
ホールコーン(冷凍)	20	25																														●
米油	1	1.25																														●
塩	0.16	0.2																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	0.3	0.38																														●
【マカロニスープ】																																
豚肩小間切れ	15	18.8																				●										
玉ねぎ	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
米油	0.8	1																														●
マカロニ(シェル)	4	5				●																										●
塩	0.8	1																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
白ワイン	2	2.5																														●
コンソメ	2.5	3.13																														●
水	134.88	169																														
【りんごジャム】																																
りんごジャム(15g)	15	15																	●												●	

●…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3月18日（月）
Bコース　2024年3月15日（金）
Cコース　2024年3月19日（火）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【鶏天（卵含む）】																																
鶏もも肉切り身(40g)	40	0																			●											
鶏もも肉切り身(50g)	0	50																			●											
しょうが	0.25	0.3																														
清酒	1	1.25																														●
塩	0.2	0.25																														●
天ぷら粉	9	11.3			●	●			▲					▲							▲		▲		▲		▲		▲			●
薄力粉	12	15			▲	●																										●
じゃがいも澱粉	0.9	1.12																														●
塩	0.05	0.06																														●
水	12	15																														
米油	4	5																														●
【しらたきとたけのこの甘辛炒め】																																
豚もも千切り	15	18.8																				●										
にんじん	8	10																														
にんにく	0.3	0.38																														
たけのこ(千切り)	10	12.5																														●
白滝(カット)	15	18.8																														●
キャベツ	10	12.5																														
米油	0.8	1																														●
上白糖	1.5	1.88																														●
清酒	1	1.25																														●
本みりん	1	1.25																														●
濃口醤油	4	5				●																			●							●
ごま油	0.3	0.38																											●			●
ごま(白・いり)	1	1.25																											●			●
【大根と油揚げのみそ汁】																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
小松菜(冷凍)	8	10																														●
大根	25	31.3																														
油揚げ(スライス)	7	8.75																							●							●
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（B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】																																
ブロッコリー(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（B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																														
【にんじんともやしの中華スープ】																																
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（B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																							●							●
にんにく	0.2	0																														
塩	0.2	0																														●
白こしょう	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																														
【ツナサラダ】																																
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																														●
【たこ汁】																																
白玉団子	25	31.3			▲	▲			▲						▲										▲		▲		▲			●
ごぼう(ささがき)	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																														
【こんぶふりかけ】																																
ふりかけ(こんぶ)	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（B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							●																							
【プルコギ】																																
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																														●
白こしょう	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																											●			●
白こしょう	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）