Bコース

詳細献立表

2022年4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
【わかめごはん】																																
わかめごはん	60	100	▲	▲		▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【鶏肉のから揚げ】																																
鶏もも肉切り身(30g)	60	0																			●											
鶏もも肉切り身(35g)	0	70																			●											
にんにく	0.2	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	10	12.5																														●
【ひじきの五色炒め】																																
豚もも小間切れ	15	18.8																				●										
芽ひじき	0.8	1																														●
もやし	10	12.5																														
にんじん	5	6.25																														
緑豆春雨	4.5	5.63																														●
冷凍さやいんげん(カット)	5	6.25				▲			▲												▲				▲		▲					●
米油	0.8	1																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
清酒	0.6	0.75																														●
濃口醤油	1.4	1.75				●																			●							●
中華スープの素	0.4	0.5																			●	●			●				●			●
水	5	6.25																														
【お祝いすまし汁】																																
お祝いなると	15	18.8			▲	▲																			▲						●	
大根	25	31.3																														
にんじん	12	15																														
長ねぎ	3	3.75																														
干椎茸	0.2	0.25																														●
薄口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
塩	0.6	0.75																														●
本みりん	2	2.5																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	114.5	143																														
【お祝いいちごゼリー】																																
お祝いいちごゼリー（卵・乳不使用）	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）

Bコース

詳細献立表

2022年4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
【黒パン】																																
黒パン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
黒パン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【野菜のグラタン】																																
グラタン(40g)	40	0															▲	▲	▲						●						●	
グラタン(60g)	0	60															▲	▲	▲						●						●	
【チリコンカン】																																
豚ひき肉	15	18.8																				●										
たまねぎ	20	25																														
にんじん	8	10																														
にんにく	0.1	0.13																														
ゆで大豆(冷凍)	20	25																							●							●
米油	1	1.25																														●
トマトケチャップ	13	16.3																														●
ウスターソース	1.8	2.25																														●
チリパウダー	0.15	0.19																														●
パプリカパウダー	0.15	0.19																														●
コンソメ	0.4	0.5																														●
塩	0.05	0.06																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
水	10	12.5																														
【春雨スープ】																																
鶏胸小間	18	22.5																			●											
キャベツ	15	18.8																														
にんじん	8	10																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
緑豆春雨	5	6.25																														●
米油	1	1.25																														●
濃口醤油	1.5	1.88				●																			●							●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
コンソメ	2.5	3.13																														●
水	114.8	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

2022年4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	前期
【ごはん】																																
白飯	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	6.25																														●
【茎わかめの炒め物】																																
豚もも小間切れ	15	18.8																				●										
にんじん	12	15																														
ごぼう(千切り・金平用)	15	18.8																														●
茎わかめ(塩蔵)	10	12.5	▲	▲																												●
米油	0.8	1																														●
濃口醤油	0.7	0.88				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
中華スープの素	0.6	0.75																			●	●			●				●			●
ごま油	0.6	0.75																											●			●
【あさりのみそ汁】																																
あさり水煮(冷凍)	5	6.25		▲																												●
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
にんじん	8	10																														
大根	15	18.8																														
長ねぎ	3	3.75																														
味噌(白)	6	7.5																							●							●
味噌(赤)	3	3.75																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
水	120.7	151																														

●…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）

Bコース

詳細献立表

2022年4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	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							●																							
【たこ焼き】																																
たこ焼き（35g）	35	35				●																			●						●	
【キャベツともやしの和風和え】																																
もやし	25	31.3																														
キャベツ	15	18.8																														
にんじん	5	6.25																														
ホールコーン(冷凍)	8	10																														●
ドレッシング(和風)	5	6.25																														●
【きつねうどん】																																
豚もも小間切れ	18	22.5																				●										
にんじん	10	12.5																														
たまねぎ	20	25																														
長ねぎ	3	3.75																														
味付油揚げ	10	12.5				●																			●						●	
濃口醤油	12	15				●																			●							●
塩	0.1	0.13																														●
上白糖	0.5	0.63																														●
本みりん	1	1.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	100.3	125																														
【ヨーグルト】																																
ヨーグルト(80g・森永)	80	0							●																							●
ヨーグルト(100g・森永)	0	100							●																							●

●…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）

Bコース

詳細献立表

2022年4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							●																							
【さんまのおかか煮】																																
さんまおかか煮（40g）	40	0				●					▲			▲											●				▲		●	
さんまおかか煮（50g）	0	50				●					▲			▲											●				▲		●	
【変わり和え】																																
もやし	25	31.3																														
にんじん	10	12.5																														
きゅうり	5	6.25																														
生ちくわ(冷凍)	10	12.5	▲	▲																												●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	1	1.25												●																		●
水	2	2.5																														
【豚汁】																																
豚もも小間切れ	18	22.5																				●										
ごぼう	8	10																														
じゃがいも	20	25																														
にんじん	8	10																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
長ねぎ	3	3.75																														
味噌(赤)	3	3.75																							●							●
味噌(白)	6	7.5																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
水	108	135																														

●…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）

Bコース

詳細献立表

2022年4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
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【鶏肉の甘酢あんかけ】																																
鶏肉下味澱粉付（50g）	50	0	▲		▲	▲			▲												●										●	
鶏肉下味澱粉付（60g）	0	60	▲		▲	▲			▲												●										●	
米油	5	6.25																														●
にんじん	4	5																														
たまねぎ	4	5																														
米油	0.3	0.38																														●
濃口醤油	2.8	3.5				●																			●							●
本みりん	2	2.5																														●
清酒	1.5	1.88																														●
上白糖	1.7	2.13																														●
酢	2	2.5																														●
じゃがいも澱粉	0.5	0.63																														●
水	5	6.25																														
【春雨の中華炒め】																																
豚もも小間切れ	15	18.8																				●										
にんじん	10	12.5																														
にんにく	0.2	0.25																														
たけのこ(水煮・千切り)	10	12.5																														●
小松菜(冷凍)	5	6.25																														●
緑豆春雨	5	6.25																														●
米油	0.8	1																														●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
中華スープの素	0.35	0.44																			●	●			●				●			●
三温糖	0.3	0.38																														●
塩	0.1	0.13																														●
ごま油	0.6	0.75																											●			●
ごま(白・いり)	1	1.25																											●			●
水	20	25																														
【ワンタンスープ】																																
ワンタンの皮	10	12.5				●																										●
たまねぎ	20	25																														
もやし	20	25																														
長ねぎ	3	3.75																														
なるとスライス(チルド)	6	7.5	▲		▲	▲					▲														▲			▲				●
干椎茸	0.2	0.25																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
とりがらスープの素	4	5																			●											●
中華スープの素	0.7	0.88																			●	●			●				●			●
ごま油	0.8	1																											●			●
水	112.7	141																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表

2022年4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
【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							●																							
【パリツォーネ】																																
パリツォーネ(45g)	45	45				●														●	●				●						●	
米油	5	5																														●
【ブロッコリーサラダ】																																
ブロッコリー(冷凍)	12	15																														●
キャベツ	22	27.5																														
にんじん	10	12.5																														
ドレッシング(サウザンアイランド)	5	6.25																														●
【ニョッキ入りコーンシチュー】																																
ショルダーベーコン	8	10				▲														▲	▲	●			▲							●
たまねぎ	30	37.5																														
ホールコーン(冷凍)	12	15																														●
かぼちゃニョッキ	20	25	▲	▲	▲	●	▲		▲																						●	
米油	0.4	0.5																														●
ホワイトルウ(Fe・Ca強化)	16	20				●			●												●				●							●
調理用牛乳	25	31.3							●																							
豆乳	2	2.5																							●							●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	1.5	1.88																														●
水	47.9	59.9																														

●…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）

Bコース

詳細献立表

2022年4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							●																							
【さわらのみそだれがけ】																																
さわら切身（50g）	50	0				▲			▲		▲		▲	▲															▲		●	
さわら切身（60g）	0	60				▲			▲		▲		▲	▲															▲		●	
味噌(赤)	3	3.6																							●							●
三温糖	1.8	2.2																														●
本みりん	1	1.2																														●
じゃがいも澱粉	0.5	0.6																														●
水	5	6																														
【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(水煮・千切り)	10	12.5																														●
白滝(カット)	25	31.3																														●
米油	1	1.25																														●
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	0.6	0.75																											●			●
ごま(白・いり)	1	1.25																											●			●
水	5	6.25																														
【鶏のつくね汁】																																
ミートボール（8g）（鉄・Ca）	25	31.3	▲	▲	▲	▲			▲												●	●			●						●	
にんじん	8	10																														
大根	15	18.8																														
ごぼう	8	10																														
かまぼこ(チルド・スライス)	8	10				▲																			▲							●
薄口醤油	5	6.25				●																			●							●
塩	0.2	0.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	119.6	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

2022年4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
【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							●																							
【いかのキムチ揚げ】																																
いかキムチ揚げ(40g)	40	0			▲	▲			▲		●								●												●	
いかキムチ揚げ(50g)	0	50			▲	▲			▲		●								●												●	
米油	4	5																														●
【野菜のオイスターソース炒め】																																
鶏胸小間	8	10																			●											
キャベツ	20	25																														
たまねぎ	15	18.8																														
にんじん	8	10																														
生揚げ(カット)	12	15																							●							●
米油	0.6	0.75																														●
オイスターソース	0.8	1																														●
中華スープの素	0.5	0.63																			●	●			●				●			●
清酒	1	1.25																														●
塩	0.03	0.04																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																														●
ごま油	0.6	0.75																											●			●
【タンタンメン】																																
豚ひき肉	15	18.8																				●										
にんにく	0.2	0.25																														
しょうが	0.2	0.25																														
にんじん	8	10																														
たまねぎ	20	25																														
もやし	15	18.8																														
にら	2	2.5																														
とりがらスープの素	8	10																			●											●
米油	1.2	1.5																														●
濃口醤油	3.2	4				●																			●							●
味噌(赤)	15	18.8																							●							●
中華スープの素	1	1.25																			●	●			●				●			●
豆板醤	0.2	0.25																							●							●
ねりごま （白）	8	10																											●		●	
ごま(白・すり)	3	3.75																											●			●
ごま油	0.6	0.75																											●			●
じゃがいも澱粉	3	3.75																														●
水	139.7	175																														

●…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

2022年4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							●																							
【レバーとポテトのオーロラソース和え】																																
豚レバー下味澱粉付(1×1×2cm)	35	43.8	▲		▲	●			▲													●			●							●
カットポテト(ダイス)	30	37.5		▲	▲	▲			▲											▲	▲	▲	▲		▲							●
米油	11	13.8																														●
トマトケチャップ	14.5	18.1																														●
中濃ソース	5	6.25																														●
上白糖	3.75	4.69																														●
水	3.75	4.69																														
【もやしとじゃこの和え物】																																
もやし	25	31.3																														
にんじん	8	10																														
こまつな	15	18.8																														
ちりめんじゃこ	3	3.75	▲	▲							▲			▲																		●
濃口醤油	2.7	3.38				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
米油	1.2	1.5																														●
上白糖	0.3	0.38																														●
水	2	2.5																														
【豆腐と油揚げのみそ汁】																																
にんじん	8	10																														
大根	15	18.8																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
長ねぎ	3	3.75																														
味噌(赤)	3	3.75																							●							●
味噌(白)	6	7.5																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
水	115	144																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表

2022年4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
【麦ごはん】																																
麦ごはん	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【あじフリッター】																																
あじフリッター（20g）	20	40	▲	▲		●					▲														●						●	
米油	2	4																														●
【イタリアンサラダ】																																
ブロッコリー（冷凍）	20	25																														●
にんじん	10	12.5																														
こんにゃく(サラダこんにゃく)	15	18.8																														●
ドレッシング（イタリアン）	5	6.25																														●
【トマトカレー】																																
豚肩小間切れ	20	25																				●										
じゃがいも	25	31.3																														
たまねぎ	18	22.5																														
にんじん	10	12.5																														
にんにく	0.2	0.25																														
炒め玉ねぎ（冷凍）	10	12.5																														●
米油	1.2	1.5																														●
中濃ソース	1.5	1.88																														●
粉チーズ	3	3.75							●																							●
トマトケチャップ	4	5																														●
トマトダイスカット	12	15							▲						▲			▲	▲						▲							●
カレーフレーク(甘口)	14	17.5				●			●								●		●			●			●							●
カレーフレーク(Fe)	4.5	5.63				●															●				●							●
カレーフレーク(卵・乳不使用)	2	2.5				●															▲	▲			●							●
ガラムマサラ	0.05	0.06																														●
水	90	113																														

●…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

2022年4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
【バターコッペ】																																
バターコッペ(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
バターコッペ(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ハンバーグトマトソースかけ】																																
ハンバーグ(50g)	50	0																			●	●			●							●
ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●			●							●
マッシュルーム水煮みじん切り	5	6.25																														●
トマトケチャップ	6	7.5																														●
中濃ソース	1.5	1.88																														●
上白糖	1.2	1.5																														●
水	4.5	5.63																														
【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)	15	18.8							▲						▲			▲	▲						▲							●
ダイスゼリー(はちみつレモン)	15	18.8			▲	▲			▲						▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲				▲	▲		●
ダイスゼリー(シャインマスカット)	15	18.8			▲	▲			▲																							●
【アルファベットスープ】																																
豚もも小間切れ	15	18.8																				●										
たまねぎ	20	25																														
キャベツ	15	18.8																														
にんじん	8	10																														
米油	0.8	1																														●
マカロニ(アルファベット)	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	113.8	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）