

# 詳細献立表

2022年8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																							月	前期					
			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
<b>【地粉うどん】</b>																																
地粉うどん(70g)	70	0			▲	●	▲																									●
地粉うどん(100g)	0	100			▲	●	▲																									●
<b>【牛乳】</b>																																
飲用牛乳	206	206																			●											
<b>【かぼちゃと鶏肉の甘辛和え】</b>																																
カットかぼちゃ	35	43.8																														
鶏胸角切り下味澱粉付き	35	43.8	▲		▲	▲		▲	▲		▲	▲							▲	▲	●	▲	▲				▲	▲	▲	●	●	
米油	7	8.75																														●
三温糖	3.3	4.13																														●
濃口醤油	2.2	2.75				●																		●								●
清酒	1	1.25																														●
水	5	6.25																														
<b>【切干大根の和え物】</b>																																
切干大根	4	5																														●
きゅうり	10	12.5																														
もやし	15	18.8																														
にんじん	5	6.25																														
ドレッシング(和風)	5	6.25																														●
<b>【京風うどん】</b>																																
豚肩小間切れ	10	12.5																														
にんじん	12	15																														
大根	15	18.8																														
長ねぎ	8	10																														
干椎茸	0.5	0.63																														●
カットわかめ(外国産)	0.5	0.63																														●
かまぼこ(チルド・スライス)	8	10				▲																			▲							●
油揚げ(スライス)	5	6.25																														●
薄口醤油	8	10				●																										●
上白糖	1	1.25																														●
清酒	1.2	1.5																														●
塩	0.7	0.88																														●
だしパック(鰹・鯖)	2.5	3.13																														●
昆布だしパック	0.4	0.5																														●
水	168	210																														

●…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8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	前期					
<b>【麦ごはん】</b>																																					
麦ごはん	60	100				▲																▲	▲			▲				▲				●			
<b>【牛乳】</b>																																					
飲用牛乳	206	206																																			
<b>【キムチ丼】</b>																																					
豚もも小間切れ	20	25																																			
豚肩小間切れ	20	25																																			
しょうが	0.3	0.38																																			
にんにく	0.3	0.38																																			
米油	1	1.25																																		●	
白菜キムチ	20	25					●																													●	
にら	2	2.5																																			
玉ねぎ	25	31.3																																			
清酒	1.5	1.88																																		●	
濃口醤油	0.3	0.38					●																														●
三温糖	1.5	1.88																																			●
塩	0.05	0.06																																			●
酢	0.5	0.63																																			●
白こしょう	0.01	0.01																																			●
ごま油	0.6	0.75																																			●
<b>【大豆もやしのナムル】</b>																																					
ほうれんそう(冷凍)	15	18.8																																			●
だいずもやし 生	25	31.3																																			
にんじん	10	12.5																																			
ドレッシング(ナムル)	5	6.25					●																														●
<b>【春雨スープ】</b>																																					
鶏胸小間	12	15																																			
緑豆春雨	4	5																																			●
にんじん	12	15																																			
長ねぎ	6	7.5																																			
チンゲンサイ	10	12.5																																			
米油	0.8	1																																			●
中華スープの素	1.5	1.88																																			●
とりがらスープの素	2	2.5																																			●
塩	0.5	0.63																																			●
濃口醤油	3	3.75					●																														●
白こしょう	0.02	0.03																																			●
ごま油	0.5	0.63																																			●
水	112	140																																			●

●...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8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	前期				
【ごはん】																																				
白飯	60	100				▲															▲	▲		▲											●	
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206																																		
【さけフライ】																																				
さけフライ(40g)	40	0			▲	●																		●											●	
さけフライ(50g)	0	50			▲	●																	●												●	
米油	4	5																																	●	
中濃ソース(ボトル)	5	5																																	●	
【菊の花の和え物】																																				
もやし	25	31.3																																		
干菊	0.1	0.13																																	●	
小松菜	18	22.5																																		
濃口醤油	2.8	3.5				●																		●												●
清酒	1.4	1.75																																	●	
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25																																	●	
水	2	2.5																																		
【なすと油揚げのみそ汁】																																				
なす	15	18.8																																		
油揚げ(スライス)	4	5																						●												●
玉ねぎ	15	18.8																																		
長ねぎ	8	10																																		
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●												●
味噌(白)	5	6.25																						●												●
味噌(赤)	4	5																						●												●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																	●	
水	125	156																																		
【中>お魚ふりかけ】																																				
ふりかけ(お魚)	0	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

2022年9月1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	りんご	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期			
【はちみつパン】																																			
はちみつパン(50g)	50	0			▲	●																		●									●		
はちみつパン(70g)	0	70			▲	●																	●										●		
【牛乳】																																			
飲用牛乳	206	206																																	
【鶏肉のマスタードソースがけ】																																			
鶏胸切り身(50g)	50	0																																●	
鶏胸切り身(60g)	0	60																																●	
塩	0.3	0.4																																●	
清酒	1	1.2																																●	
玉ねぎ	3	4																																●	
粒入りマスタード	2.5	3.1				●																		●										●	
濃口醤油	0.5	0.6				●																		●										●	
上白糖	0.2	0.25																																●	
酢	0.5	0.6																																●	
塩	0.1	0.12																																●	
オリーブ油	0.5	0.6																																●	
【ベーコンとキャベツのソテー】																																			
キャベツ	30	37.5																																	
ショルダーベーコン	8	10				▲																												●	
にんじん	8	10																																●	
ホールコーン(冷凍)	12	15																																●	
米油	0.8	1																																●	
塩	0.2	0.25																																●	
白こしょう	0.02	0.03																																●	
コンソメ	0.4	0.5																																●	
【ラビオリスープ】																																			
ラビオリ	20	25				●																													
じゃがいも	22	27.5																																	
にんじん	10	12.5																																	
玉ねぎ	20	25																																	
オリーブ油	0.8	1																																	●
トマトピューレ	10	12.5																																	●
トマトケチャップ	3	3.75																																	●
コンソメ	2.5	3.13																																	●
白こしょう	0.01	0.01																																	●
塩	0.5	0.63																																	●
水	81.4	102																																	●

●…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9月2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	
<b>【ごはん】</b>																																	
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲								●
<b>【牛乳】</b>																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
<b>【あじのごまがらめ】</b>																																	
あじフィレ 澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲																							●	
あじフィレ 澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲																							●	
米油	4	5																														●	
ごま(白・いり)	2	2.5																														●	
濃口醤油	1.2	1.5				●																										●	
上白糖	1.3	1.63																														●	
本みりん	0.8	1																														●	
水	2	2.5																															
<b>【野菜炒め】</b>																																	
豚もも小間切れ	15	18.8																				●											
にんじん	10	12.5																															
キャベツ	15	18.8																															
もやし	25	31.3																															
濃口醤油	1	1.25				●																											
塩	0.3	0.38																															
白こしょう	0.01	0.01																															
中華スープの素	0.3	0.38																				●		●									
じゃがいも 澱粉	0.8	1																															
米油	0.8	1																															
<b>【じゃが芋のみそ汁】</b>																																	
じゃがいも	30	37.5																															
玉ねぎ	10	12.5																															
ほうれんそう(冷凍)	8	10																															
油揚げ(スライス)	4	5																															
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																															
味噌(白)	5	6.25																															
味噌(赤)	4	5																															
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																													
水	125	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

2022年9月5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																						前期												
			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					
<b>【中華めん】</b>																																					
中華めん(70g)	70	0			▲	●	▲																													●	
中華めん(100g)	0	100			▲	●	▲																													●	
<b>【牛乳】</b>																																					
飲用牛乳	206	206								●																											
<b>【ジャンボ揚げぎょうざ】</b>																																					
ジャンボぎょうざ(40g)	40	0	▲	▲		●															●	●														●	
ジャンボぎょうざ(50g)	0	50	▲	▲		●															●	●														●	
米油	4	5																																		●	
<b>【ほうれん草のサラダ】</b>																																					
ほうれん草(冷凍)	20	25																																		●	
もやし	25	31.3																																			
にんじん	5	6.25																																			
ドレッシング(棒棒鶏)	5	6.25				●																														●	
<b>【五目ラーメン】</b>																																					
豚もも小間切れ	20	25																				●															
なると(冷凍)	8	10	▲	▲																																●	
にんじん	10	12.5																																			
チンゲンサイ	10	12.5																																			
たけのこ(水煮)	8	10																																		●	
千切りきくらげ	0.5	0.63																																		●	
長ねぎ	8	10																																			
とりからスープの素	5	6.25																				●														●	
米油	0.6	0.75																																		●	
濃口醤油	8	10				●																														●	
中華スープの素	1.2	1.5																				●	●													●	
三温糖	0.5	0.63																																		●	
塩	0.6	0.75																																		●	
水	140	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9月6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	かつおぶし	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																			●												
【たこナゲット】																																	
たこナゲット(20g)	40	0	▲	▲	▲	●					●		▲									▲		●				▲				●	
たこナゲット(30g)	0	60	▲	▲	▲	●					●		▲									▲		●				▲				●	
【ブロッコリーとコーンのサラダ】																																	
ブロッコリー(冷凍)	20	25																															●
キャベツ	15	18.8																															●
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																															●
ドレッシング(香味塩)	5	6.25				●															●			●				●					●
【梨入り大豆のキーマカレー】																																	
米油	0.8	1																															●
にんにく	0.5	0.63																															●
しょうが	0.4	0.5																															●
豚ひき肉	35	43.8																				●											●
ゆで大豆(冷凍)	30	37.5																							●								●
玉ねぎ	40	50																															●
炒め玉ねぎ	3	3.75																														●	●
にんじん	30	37.5																															●
ピーマン	5	6.25																															●
なし L	10	12.5																															●
カレーフレーク(甘口)	4	5				●															●			●									●
カレーフレーク(Fe)	8	10				●															●			●									●
トマトピューレ	3	3.75																															●
トマトダイスカット	8	10								▲				▲										▲									●
中濃ソース	3	3.75																															●
赤ワイン	1	1.25																															●
スキムミルク	1.5	1.88																			●												●
ミルクカルシウム	1.2	1.5																			●												●
コンソメ	0.2	0.25																															●
塩	0.3	0.38																															●
カレー粉	0.2	0.25																															●
白こしょう	0.02	0.03																															●
水	5	6.25																															●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

## 詳細献立表

2022年9月7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																																			
【里芋コロッケ】																																					
里芋コロッケ(40g)	40	0	▲		▲	●				▲		▲								▲	●	▲	▲		●					▲			●				
里芋コロッケ(50g)	0	50	▲		▲	●				▲		▲								▲	●	▲	▲		●					▲			●				
米油	4	5																																	●		
【小松菜のおひたし】																																					
小松菜	15	18.8																																			
キャベツ	25	31.3																																			
にんじん	8	10																																			
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																																			
【お月見汁】																																					
鶏胸小間	10	12.5																																			
ブチかぼちやもち(10g)	30	37.5																																			
洗いごぼう	8	10																																			
にんじん	10	12.5																																			
大根	15	18.8																																			
長ねぎ	6	7.5																																			
薄口醤油	5	6.25				●																															●
本みりん	2	2.5																																			●
塩	0.2	0.25																																			●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																			●
水	110	138																																			
【お月見デザート】																																					
お月見デザート	40	40				▲	▲																														●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)



詳細献立表

2022年9月8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						
<b>【コッペパン】</b>																																						
コッペパン(50g)	50	0			▲	●																		●											●			
コッペパン(70g)	0	70			▲	●																	●												●			
<b>【牛乳】</b>																																						
飲用牛乳	206	206																																		●		
<b>【フランクフルトバーベキューソースがけ】</b>																																						
フランクフルト(40g)	40	0				▲																														●		
フランクフルト(50g)	0	50				▲																														●		
玉ねぎ	5	6.3																																				
にんにく	0.3	0.4																																				
オリーブ油	0.3	0.4																																			●	
トマトケチャップ	5	6.3																																			●	
中濃ソース	1.5	1.9																																			●	
ウスターソース	1	1.3																																			●	
三温糖	1	1.3																																			●	
濃口醤油	0.2	0.3				●																			●												●	
白こしょう	0.02	0.03																																			●	
水	3	3.8																																				
<b>【フルーツ白玉】</b>																																						
春夏秋冬だんご	25	31.3				▲																															●	
パイナップル(レトルト)	20	25																																			●	
みかん(レトルト)	10	12.5															▲	▲																			●	
ダイスゼリー(シャインマスカット)	15	18.8				▲	▲																														●	
ダイスゼリー(ピオーネ)	10	12.5				▲	▲																														●	
<b>【具だくさんスープ】</b>																																						
鶏胸小間	15	18.8																																				
キャベツ	25	31.3																																				
にんじん	12	15																																				
玉ねぎ	15	18.8																																				
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																				
米油	0.8	1																																				
塩	0.6	0.75																																				
濃口醤油	1	1.25				●																			●													●
白こしょう	0.01	0.01																																			●	
コンソメ	2.5	3.13																																			●	
水	103.6	130																																				

●…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9月12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																					月	前期							
			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	パナナ	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
<b>【ソフトめん】</b>																																
ソフトめん(70g)	70	0			▲	●	▲																								●	
ソフトめん(100g)	0	100			▲	●	▲																								●	
<b>【牛乳】</b>																																
飲用牛乳	206	206							●																							
<b>【タンドリーチキン(乳含む)】</b>																																
鶏胸切り身(50g)	50	0																		●												
鶏胸切り身(60g)	0	60																		●												
塩	0.35	0.44																														●
玉ねぎ	8	10																														
にんにく	0.2	0.25																														
しょうが	0.3	0.4																														
プレーンヨーグルト(無糖)	4	5							●																							●
トマトケチャップ	0.6	0.75																														●
カレー粉	0.4	0.5																														●
オリーブ油	0.4	0.5																														●
<b>【大根サラダ】</b>																																
大根	25	31.3																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
にんじん	10	12.5																														●
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																														●
<b>【トマトソース】</b>																																
ショルダーベーコン	15	18.8				▲														▲	▲	●			▲							●
にんにく	0.3	0.38																														●
玉ねぎ	25	31.3																														●
オリーブ油	1	1.25																														●
キャベツ	10	12.5																														
にんじん	12	15																														●
トマトピューレ	10	12.5																														●
トマトダイスカット	25	31.3																														●
トマトケチャップ	10	12.5																														●
中濃ソース	6	7.5																														●
赤ワイン	1.5	1.88																														●
三温糖	1.5	1.88																														●
コンソメ	2	2.5																														●
塩	0.3	0.38																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	65	81.3																														●

●…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9月13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																																				
【かれいの中華あんかけ】																																						
かれい澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲				▲		▲	▲										▲															
かれい澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲				▲		▲	▲										▲															
米油	5	6																																				
三温糖	1.6	1.9																																				
濃口醤油	2.8	3.4				●																		●														
トマトケチャップ	1.6	1.9																																				
酢	1	1.2																																				
じゃがいも澱粉	0.3	0.4																																				
水	12	14.4																																				
【もやしサラダ】																																						
小松菜	18	22.5																																				
もやし	20	25																																				
にんじん	10	12.5																																				
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●																																
【マーボー豆腐】																																						
豚ひき肉	25	31.3																																				
豆腐(冷凍・サイコロ)	60	75																																				
にんじん	16	20																																				
玉ねぎ	30	37.5																																				
しょうが	0.4	0.5																																				
米油	1	1.25																																				
味噌(赤)	4.4	5.5																																				
濃口醤油	1.8	2.25				●																																
上白糖	1.2	1.5																																				
中華スープの素	0.6	0.75																																				
ごま油	0.6	0.75																																				
豆板醤	0.4	0.5																																				
オイスターソース	0.3	0.38																																				
じゃがいも澱粉	0.8	1																																				
水	30	37.5																																				

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

2022年9月14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																																		
【揚げ鶏の梨みそだれがけ】																																				
鶏胸肉下味澱粉付き(50g)	50	0	▲		▲	●															●			●											●	
鶏胸肉下味澱粉付き(60g)	0	60	▲		▲	●															●			●											●	
米油	5	6																																	●	
なし L	5	6.25																																	●	
にんにく	0.2	0.25																																	●	
味噌(赤)	2.6	3.25																						●											●	
上白糖	0.5	0.63																																	●	
本みりん	1	1.25																																	●	
濃口醤油	0.4	0.5				●																		●											●	
酢	0.4	0.5																																	●	
ごま油	0.4	0.5																																	●	
水	6	7.5																																	●	
【小松菜の和え物】																																				
小松菜	15	18.8																																		
にんじん	10	12.5																																		
キャベツ	25	31.3																																		
濃口醤油	2.8	3.5				●																		●												●
清酒	1.4	1.75																																		●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25																																		●
水	2	2.5																																		●
【すまし汁】																																				
にんじん	10	12.5																																		
長ねぎ	5	6.25																																		
えのきだけ(カット)	8	10																																		●
大根	12	15																																		
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●												●
なると(冷凍)	10	12.5	▲	▲																				●											●	
薄口醤油	5	6.25				●																		●												●
塩	0.2	0.25																																		●
本みりん	2	2.5																																	●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																	●	
水	119.5	149																																	●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

### 詳細献立表

2022年9月15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								
【こどもパン】																																								
こどもパン(50g)	50	0			▲	●																			●													●		
こどもパン(70g)	0	70			▲	●																		●														●		
【牛乳】																																								
飲用牛乳	206	206																																						
【ミートコロッケ】																																								
国産豚肉のコロッケ(40g)	40	0			▲	●																		●														●		
国産豚肉のコロッケ(60g)	0	60			▲	●																		●														●		
米油	4	6																																					●	
中濃ソース(ボトル)	5	6																																					●	
【ラタトゥイユ】																																								
なす	7	8.75																																						
玉ねぎ	20	25																																						
ズッキーニ	10	12.5																																						
フランクフルト(カット)	12	15				▲																																	●	
にんにく	0.3	0.38																																					●	
オリーブ油	1	1.25																																					●	
トマトダイスカット	15	18.8																																					●	
トマトピューレ	3	3.75																																					●	
トマトケチャップ	3	3.75																																					●	
コンソメ	0.6	0.75																																					●	
白こしょう	0.02	0.03																																					●	
塩	0.2	0.25																																					●	
三温糖	0.5	0.63																																					●	
【キャベツと鶏団子のスープ】																																								
キャベツ	15	18.8																																						
うず味肉団子(8g)	25	31.3																																						
にんじん	12	15																																						
玉ねぎ	15	18.8																																						
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																						
米油	0.8	1																																					●	
濃口醤油	0.5	0.63				●																																	●	
塩	0.6	0.75																																					●	
白こしょう	0.02	0.03																																					●	
コンソメ	2.2	2.75																																					●	
水	103.6	130																																					●	

●…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9月16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						
【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	▲	▲		●					▲				▲		▲	▲	●	●	▲		●					▲					●					
【きゅうりの中華和え】																																						
きゅうり	15	18.8																																				
にんじん	10	12.5																																				
大根	25	31.3																																				
ドレッシング(中華)	5	6.25				●													●		●				●								●				●	
【ちゃんぽんめん】																																						
豚肩小間切れ	20	25																				●																
にんにく	0.3	0.38																																				
しょうが	0.3	0.38																																				
にんじん	8	10																																				
キャベツ	12	15																																				
もやし	15	18.8																																				
かまぼこ(チルド・千切り)	5	6.25				▲																		▲													●	
あさり水煮(冷凍)	6	7.5		▲																																	●	
米油	1	1.25																																			●	
豚骨ラーメンスープ	12	15				●																		●													●	
とりがらスープの素	3	3.75																						●													●	
味噌(赤)	1.2	1.5																							●												●	
塩	0.1	0.13																																			●	
白こしょう	0.02	0.03																																			●	
水	147	184																																			●	

●…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9月20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							●																								
【かつおの甘辛だれかけ】																																	
かつお切身(40g)	40	0																															●
かつお切身(50g)	0	50																															●
しょうが	0.3	0.38																															
濃口醤油	3	3.75				●																			●								●
本みりん	0.8	1																															●
米油	0.2	0.25																															●
三温糖	3.2	4																															●
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																															●
水	5	6.25																															
【ごぼうのごま和え】																																	
ごぼう(千切り・サラダ用)	20	25																															
大根	20	25																															
にんじん	8	10																															
ドレッシング(ごま)	5	6.25				●																			●								●
【肉じゃが】																																	
豚もも小間切れ	10	12.5																					●										
豚肩小間切れ	15	18.8																					●										
じゃがいも(カット)	45	56.3																															●
じゃがいも	30	37.5																															
玉ねぎ	30	37.5																															
にんじん	15	18.8																															
白滝(カット)	8	10																															●
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75				▲			▲															▲			▲						●
しょうが	0.5	0.63																															
上白糖	3.5	4.38																															●
清酒	0.8	1																															●
濃口醤油	8.5	10.6				●																			●								●
米油	1	1.25																															●
水	20	25																															

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)



## 詳細献立表

2022年9月21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																			●															
【モウカの生姜焼き】																																				
モウカ切身生姜醤油漬(40g)	40	0	▲		▲	●				▲														●										●		
モウカ切身生姜醤油漬(50g)	0	50	▲		▲	●			▲															●										●		
【ヘルシーチンジャオロース】																																				
豚もも千切り	20	25																							●											
たけのこ(千切り)	15	18.8																																●		
ピーマン	10	12.5																																		
にんじん	15	18.8																																		
えのきだけ(カット)	10	12.5																																	●	
しょうが	0.3	0.38																																		
清酒	0.2	0.25																																	●	
薄口醤油	1.8	2.25				●																			●										●	
上白糖	0.6	0.75																																	●	
豆板醤	0.1	0.13																							●										●	
オイスターソース	0.4	0.5																																	●	
中華スープの素	0.4	0.5																							●										●	
ごま油	0.8	1																																	●	
じゃがいも澱粉	0.4	0.5																																	●	
【トック入り中華スープ】																																				
鶏胸小間	10	12.5																							●											
にんじん	10	12.5																																		
玉ねぎ	20	25																																		
小松菜	10	12.5																																		
トック	25	31.3																																	●	
米油	0.8	1																																	●	
中華スープの素	1.2	1.5																							●										●	
とりがらスープの素	2	2.5																							●										●	
塩	0.7	0.88																																	●	
濃口醤油	3	3.75				●																			●										●	
ごま油	0.3	0.38																																	●	
白こしょう	0.01	0.01																																	●	
水	108.99	134																																		
【ぶどうゼリー】																																				
ぶどうゼリー	40	40																																	●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

2022年9月22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			
【バーガーパン】																																			
バーガーパン(50g)	50	0			▲	●																		●										●	
バーガーパン(70g)	0	70			▲	●																		●										●	
【牛乳】																																			
飲用牛乳	206	206																																	
【白身魚バジルフライ】																																			
白身魚バジルフライ(40g)	40	0	▲		▲	●																		●										●	
白身魚バジルフライ(60g)	0	60	▲		▲	●																	●											●	
米油	4	6																																●	
【マッシュポテト】																																			
じゃがいも	50	62.5																																	
玉ねぎ	30	37.5																																	
パセリ(乾)	0.02	0.03																																	
ショルダーベーコン	10	12.5				▲																			▲										●
米油	0.8	1																																	●
塩	0.05	0.06																																	●
白こしょう	0.02	0.03																																	●
薄口醤油	0.8	1				●																			●										●
コンソメ	0.3	0.38																																	●
【キャベツのコンソメスープ】																																			
鶏胸小間	10	12.5																																	
キャベツ	20	25																																	
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																	●
にんじん	12	15																																	
米油	0.8	1																																	●
コンソメ	2.5	3.13																																	●
濃口醤油	0.5	0.63				●																			●										●
白こしょう	0.01	0.01																																	●
塩	0.4	0.5																																	●
水	134	167																																	●

●…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9月26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							●																												
【さつま芋の天ぷら(卵含む)】																																					
さつまいも天ぷら用輪切皮付き(20g)	20	0																																		●	
さつまいも天ぷら用輪切皮付き(30g)	0	30																																		●	
米油	7	14																																		●	
天ぷら粉	8	16			●	●			▲					▲								▲	▲	▲			▲		▲						●		
薄力粉	2	2.5				●																														●	
塩	0.05	0.06																																		●	
水	7	14																																			
【もやしとじゃこの和え物】																																					
もやし	20	25																																			
にんじん	8	10																																			
キャベツ	20	25																																			
ちりめんじゃこ	3	3.75	▲	▲							▲																									●	
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●												●	
清酒	1.4	1.75																																		●	
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25																																		●	
水	2	2.5																																		●	
【豚肉となすのごま汁うどん】																																					
豚肩小間切れ	20	25																					●														
なす	15	18.8																																			
玉ねぎ	15	18.8																																			
にんじん	8	10																																			
しょうが	0.3	0.38																																			
油揚げ(スライス)	8	10																																		●	
本みりん	2	2.5																																		●	
清酒	1.5	1.88																																		●	
濃口醤油	16	20				●																														●	
塩	0.1	0.13																																		●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																		●	
ごま(白・すり)	1.5	1.88																																		●	
水	145	181																																		●	

●…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9月27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																																				
【さんまの蒲焼き】																																						
さんま開き澱粉付き(40g)	40	0				▲																																
さんま開き澱粉付き(50g)	0	50				▲																																
米油	4	5																																			●	
上白糖	2	2.4																																			●	
濃口醤油	3	3.6				●																															●	
本みりん	2	2.4																																			●	
清酒	2	2.4																																			●	
水	2	2.4																																				
【きんぴらごぼう】																																						
にんじん	12	15																																				
さつまあげ(冷凍)	8	10	▲	▲																																		●
ごぼう(千切り・金平用)	18	22.5																																				●
こんにゃく(突きこんにゃく)	7	8.75																																				●
ごま油	0.7	0.88																																			●	
三温糖	1	1.25																																			●	
清酒	0.5	0.63																																			●	
濃口醤油	3	3.75				●																															●	
ごま(白・いり)	1	1.25																																			●	
水	6	7.5																																				
【わかめのみそ汁】																																						
カットわかめ(外国産)	0.8	1																																				●
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																																				●
じゃがいも	20	25																																				
大根	10	12.5																																				
長ねぎ	5	6.25																																				
油揚げ(スライス)	3	3.75																																				
味噌(赤)	4	5																																				
味噌(白)	5	6.25																																				
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																																		
水	110.4	138																																				

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

2022年9月28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																						前期								
			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	りんご	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	
【ごはん】																																	
白飯	60	100				▲															▲	▲		▲									
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【さばの香味焼き】																																	
さば切身生姜醤油漬(40g)	40	0	▲		▲	●			▲					●									●							●			
さば切身生姜醤油漬(50g)	0	50	▲		▲	●			▲					●									●							●			
【厚揚げと豚肉のみそ炒め】																																	
豚もも小間切れ	15	18.8																					●										
しょうが	0.5	0.63																															
生揚げ(カット)	25	31.3																						●							●		
玉ねぎ	15	18.8																															
キャベツ	10	12.5																															
にんじん	5	6.25																															
米油	0.8	1																													●		
味噌(赤)	2	2.5																						●							●		
濃口醤油	1.5	1.88						●																●							●		
清酒	1	1.25																													●		
三温糖	1	1.25																													●		
中華スープの素	0.3	0.38																						●				●			●		
【冬瓜汁】																																	
鶏胸小間	12	15																						●									
にんじん	12	15																															
とうがん	30	37.5																															
昆布(刻み昆布)	1	1.25																													●		
長ねぎ	5	6.25																															
塩	0.2	0.25																													●		
濃口醤油	5	6.25						●																●							●		
清酒	1.5	1.88																													●		
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																													●		
水	121	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)

## 詳細献立表

2022年9月29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			
【こどもパン】																																			
こどもパン(50g)	50	0			▲	●			●															●									●		
こどもパン(70g)	0	70			▲	●			●														●										●		
【牛乳】																																			
飲用牛乳	206	206							●																										
【ハンバーグトマトソースがけ】																																			
ハンバーグ(40g)	40	0																			●	●		●									●		
ハンバーグ(50g)	0	50																			●	●		●									●		
トマトケチャップ	6	7.5																																●	
トマトピューレ	3	3.75																																●	
トマトダイスカット	2	2.5							▲								▲		▲	▲			▲											●	
三温糖	1.3	1.63																																●	
中濃ソース	2	2.5																																●	
赤ワイン	1	1.25																																●	
コンソメ	0.3	0.38																																●	
水	4.5	5.63																																●	
【海そうサラダ】																																			
海藻ミックス	0.5	0.63																																	●
もやし	20	25																																	
にんじん	10	12.5																																	
キャベツ	10	12.5																																	
ドレッシング(香味塩)	5	6.25				●																		●											●
【かぼちゃスープ】																																			
かぼちゃペースト	30	37.5																																	●
カットかぼちゃ	25	31.3																																	●
玉ねぎ	25	31.3																																	
パセリ(乾)	0.03	0.04																																	●
調理用牛乳	30	37.5							●																										●
スキムミルク	2	2.5							●																										●
塩	0.6	0.75																																	●
白こしょう	0.01	0.01																																	●
米油	0.4	0.5																																	●
コンソメ	1	1.25																																	●
とりがらスープの素	2	2.5																																	●
ミルクカルシウム	2	2.5							●																										●
ロースト小麦	4	5				●																													●
水	68	85																																	●
調理用バター	4.5	5.63							●																										●
生クリーム	1	1.25							●																										●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

