

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																																	
			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											
【ごはん】																																											
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲												●						
【牛乳】																																											
飲用牛乳	206	206																																									
【あじのごまがらめ】																																											
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																																									
【野菜炒め】																																											
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																																									
【じゃが芋のみそ汁】																																											
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					
【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	
【麦ごはん】																																	
麦ごはん	60	100				▲															▲	▲			▲							▲	
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206																			●												
【キムチ丼】																																	
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																															
【大豆もやしのナムル】																																	
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																															
【春雨スープ】																																	
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)	アレルギー																								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					
【ごはん】																																					
白飯	60	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	0.8	1																																		●	
本みりん	1.5	1.88																																		●	
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																																		●	
水	5.5	6.88																																		●	
【ひじきの煮物】																																					
芽ひじき	2	2.5																																			●
にんじん	10	12.5																																			●
こんにゃく(突きこんにゃく)	6	7.5																																			●
さつまあげ(冷凍)	5	6.25	▲	▲																																	●
鶏胸小間	8	10																																		●	
米油	0.8	1																																			●
むぎ枝豆(冷凍)	2	2.5																																		●	
三温糖	1.7	2.13																																			●
清酒	0.8	1																																			●
濃口醤油	2.5	3.13				●																															●
水	18	22.5																																			●
【里芋の豚汁】																																					
豚肩小間切れ	10	12.5																																			●
里芋(カット)	20	25																																			●
洗いごぼう	5	6.25																																			●
大根	10	12.5																																			●
にんじん	10	12.5																																			●
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																																			●
長ねぎ	5	6.25																																			●
味噌(赤)	4	5																																			●
味噌(白)	4.5	5.63																																			●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																																	●
水	99.5	124																																			●
【冷凍みかん】																																					
冷凍みかんS	85	85																																			●

●…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	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9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																		●																
【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																																		
プチかぼちやもち(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																																
			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	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																																	
【もやしのサラダ】																																			
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																							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							
【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	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					
【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								●																										
【タンドリーチキン(乳含む)】																																				
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																																		●
【大根サラダ】																																				
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																																		●
【トマトソース】																																				
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				
【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
【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																														
【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(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																														
【フルーツ白玉】																																
春夏秋冬だんご	25	31.3				▲																										
パインアップル(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				▲	▲																									
【具だくさんスープ】																																
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	
【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																																		
【大豆ミートのメンチカツ】																																				
大豆ミートのメンチカツ(40g)	40	0				●															●	●		●								●				
大豆ミートのメンチカツ(50g)	0	50				●															●	●		●								●				
米油	4	5																																●		
中濃ソース(ボトル)	5	5																																●		
【切干大根の煮物】																																				
切干大根	4	5																																	●	
鶏胸小間	8	10																			●															
にんじん	10	12.5																																		
油揚げ(スライス)	3	3.75																																	●	
三温糖	1.6	2																																	●	
濃口醤油	3	3.75				●																													●	
本みりん	0.8	1																																	●	
米油	0.8	1																																	●	
水	15	18.8																																		
【あさりのみそ汁】																																				
あさり水煮(冷凍)	15	18.8																																	●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																																	●	
玉ねぎ	15	18.8																																		
長ねぎ	5	6.25																																		
小松菜(冷凍)	10	12.5																																		●
味噌(白)	5	6.25																																	●	
味噌(赤)	4	5																																	●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																															●	
水	101.7	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

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)	アレルギー																				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		
【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								●																								
【ジャンボ揚げぎょうざ】																																		
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																																●
【ほうれん草のサラダ】																																		
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				●												●						●										●
【五目ラーメン】																																		
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																																
とりがらスープの素	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30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	リンゴ	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)