Bコース

詳細献立表

2023年3月1日（水）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【酢めし】																																
酢めし	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【赤魚の白しょうゆ焼き】																																
赤魚の白醤油焼き（50g）	50	0	▲		▲	●			▲																●						●	
赤魚の白醤油焼き（60g）	0	60	▲		▲	●			▲																●						●	
【五目ちらしの具】																																
鶏むねひき肉	10	12.5																			●											
芽ひじき	0.4	0.5																														●
にんじん	10	12.5																														
たけのこ(水煮)	4	5																														●
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
冷凍さやいんげん(カット)	5	6.25																														●
カット高野豆腐(千切り)	2	2.5																							●							●
干椎茸	0.8	1																														●
ごま(白・いり)	0.8	1																											●			●
三温糖	2.5	3.13																														●
清酒	0.5	0.63																														●
濃口醤油	4	5				●																			●							●
米油	0.5	0.63																														●
水	12.5	15.6																														
【沢煮椀】																																
豚もも千切り	10	12.5																				●										
にんじん	5	6.25																														
ごぼう(ささがき)	8	10																													●	
大根	12	15																														
長ねぎ	5	6.25																														
かまぼこ(チルド・千切り)	5	6.25				▲																			▲							●
干椎茸	0.3	0.38																														●
塩	0.2	0.25																														●
薄口醤油	5	6.25				●																			●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	130	163																														
【ひなまつりゼリー】																																
三色花ゼリー	50	50			▲	▲			▲						▲	▲	▲	●	●				▲		●				▲	▲	●	

●…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

2023年3月2日（木）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【バターロール】																																
バターロール(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
バターロール(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【野菜のグラタン】																																
野菜のグラタン(40g)	40	0															▲	▲	▲						●						●	
野菜のグラタン(60g)	0	60															▲	▲	▲						●						●	
【菜の花サラダ】																																
もやし	10	13																														
にんじん	10	13																														
ホールコーン(冷凍)	5	6.3																														●
なばな	30	38																														
ドレッシング(イタリアン)	5	6.3																														●
【かぼちゃのスープ】																																
かぼちゃペースト(地場産)	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	1.4	1.75																														●
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				●																										●
調理用バター	4.5	5.63							●																							●
豆乳クリーム	1	1.25																							●							●
水	62.46	78.1																														

●…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

2023年3月3日（金）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																													
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【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							●																							
【キャロットしゅうまい】																																
キャロットしゅうまい(30g)	60	60	▲	▲	▲	●			▲					▲						▲	▲	●	▲		▲				●		●	
【ひじきと大根のサラダ】																																
芽ひじき	1.2	1.5																														●
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
にんじん	5	6.25																														
大根	20	25																														
ドレッシング(中華)	5	6.25				●													●		●				●				●			●
【こくうまみそラーメン】																																
キャベツ	20	25																														
にんじん	5	6.25																														
もやし	10	12.5																														
長ねぎ	15	18.8																														
豚肩小間切れ	8	10																				●										
豚もも小間切れ	10	12.5																				●										
しょうが	0.4	0.5																														
にんにく	0.2	0.25																														
米油	1	1.25																														●
みそ(けいわ)	15	18.8																							●							●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
中華スープの素	1.1	1.38																			●	●			●				●			●
オイスターソース	0.5	0.63																														●
ごま油	0.8	1																											●			●
白こしょう	0.02	0.03																														●
とりがらスープの素	3	3.75																			●											●
ごま(白・すり)	1.5	1.88																											●			●
ごま(白・いり)	0.5	0.63																											●			●
水	143	179																														

●…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

2023年3月6日（月）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																													
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【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							●																							
【ホキ和風フライ】																																
ホキ和風フライ(50g)	50	0			▲	●			▲																●						●	
ホキ和風フライ(60g)	0	60			▲	●			▲																●						●	
米油	5	6																														●
【小松菜のごま和え】																																
小松菜	10	12.5																														
もやし	35	43.8																														
にんじん	10	12.5																														
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
練りごま	2	2.5																											●		●	
ごま(白・すり)	1	1.25																											●			●
三温糖	1	1.25																														●
本みりん	1.4	1.75																														●
水	3	3.75																														
【鶏塩うどん】																																
鶏もも小間	15	18.8																			●											
にんじん	8	10																														
はくさい	25	31.3																														
長ねぎ	10	12.5																														
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
かまぼこ(チルド・千切り)	5	6.25				▲																			▲							●
カットわかめ(国産)	0.5	0.63																														●
にんにく	0.1	0.13																														
しょうが	0.3	0.38																														
ごま油	0.3	0.38																											●			●
中華スープの素	2	2.5																			●	●			●				●			●
塩	1	1.25																														●
水	124.9	156																														
【メープルマフィン】																																
メープルマフィン	25	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）

Bコース

詳細献立表

2023年3月7日（火）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ハムカツ】																																
ハムカツ(50g)	50	0	▲		▲	●			▲													●			●						●	
ハムカツ(60g)	0	60	▲		▲	●			▲													●			●						●	
米油	5	6																														●
【生揚げの炒め物】																																
豚肩小間切れ	8	10																				●										
しょうが	0.6	0.75																														
生揚げ(カット・サイコロ型)	25	31.3																							●							●
チンゲンサイ	4	5																														
キャベツ	28	35																														
にんじん	8	10																														
濃口醤油	1.5	1.88				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●				●			●
オイスターソース	0.2	0.25																														●
米油	0.6	0.75																														●
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																														●
【白菜のみそ汁】																																
はくさい	30	37.5																														
小松菜	6	7.5																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
えのきだけ(カット)	6	7.5																														●
長ねぎ	8	10																														
みそ(けいわ)	8	10																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
水	105	131																														
【こんぶふりかけ】																																
ふりかけ(こんぶ)	2.5	2.5	▲	▲	▲	▲		▲	▲				▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		▲				▲			●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

Bコース

詳細献立表

2023年3月8日（水）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【麦ごはん】																																
麦ごはん	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【お魚ナゲット】																																
モロナゲット(20g)	40	40	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲	▲						▲	▲	▲	▲		●		▲		▲		●	
【フルーツポンチ】																																
フレッシュいちごカット	35	43.75													▲	▲			▲												●	
フレッシュパインカット	45	56.25													▲	▲			▲												●	
ダイスゼリー(シャインマスカット)	20	25			▲	▲			▲																							●
【ミートボールカレー】																																
ミートボール	30	37.5																	▲	▲	●	●	▲		●				▲		●	
じゃがいも	20	25																														
玉ねぎ	20	25																														
にんじん	15	18.8																														
ほうれんそう(冷凍)	10	12.5																														●
にんにく	0.5	0.63																														
中濃ソース	1	1.25																														●
米油	0.8	1																														●
トマトケチャップ	3	3.75																														●
トマトダイスカット	2.5	3.13							▲						▲			▲	▲						▲							●
カレーフレーク(甘口)	14	17.5				●			●								●		●			●			●							●
カレーフレーク(Fe)	5.5	6.88				●															●				●							●
スキムミルク	2	2.5							●																							●
水	106	133																														

●…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

2023年3月9日（木）①

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【メロンパン（卵・乳不使用）】																																
メロンパン（卵・乳不使用）(30g)	30	0			▲	●			▲																●				▲		●	
メロンパン（卵・乳不使用）(50g)	0	50			▲	●			▲																●				▲		●	
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ハンバーグマッシュルームソースがけ】																																
小学校																																
ハンバーグ(60g)	60	0																			●	●			●							●
マッシュルーム水煮みじん切り	5	0																														●
赤ワイン	1.5	0																														●
白こしょう	0.02	0																														●
上白糖	0.3	0																														●
トマトケチャップ	7	0																														●
水	2.5	0																														
中学校																																
豚ひき肉	0	35																				●										
玉ねぎ	0	16																														
炒め玉ねぎ(冷凍)	0	6.4																														●
カット押し豆腐	0	9.6																							●							●
豆乳	0	3.8																							●							●
にんにく	0	0.3																														
塩	0	0.2																														●
白こしょう	0	0.02																														●
米粉パン粉	0	9																														●
ノンエッグマヨネーズ	0	1.5																							●							●
米油	0	0.01																														●
マッシュルーム水煮みじん切り	0	6.25																														●
赤ワイン	0	1.88																														●
白こしょう	0	0.03																														●
上白糖	0	0.38																														●
トマトケチャップ	0	8.75																														●
水	0	3.13																														
【こまツナサラダ】																																
マグロ油漬	15	19																							●							●
もやし	30	37.5																														
小松菜	10	12.5																														
にんじん	8	10																														
ドレッシング(和風)	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）

≪次頁あり≫

Bコース

詳細献立表

2023年3月9日（木）②

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【ポトフ】																																
フランクフルト(カット)	8	10				▲														▲	▲	●			▲							●
玉ねぎ	25	31.3																														
キャベツ	25	31.3																														
にんじん	8	10																														
じゃがいも(カット)	30	37.5																														●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
白ワイン	2	2.5																														●
コンソメ	2	2.5																														●
水	70	87.5																														
【ヨーグルト】																																
ヨーグルト（80g・ヤクルト）	80	80							●														●								●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

Bコース

詳細献立表

2023年3月10日（金）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【赤飯】																																
赤飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
ごま塩	0.5	0.5	▲	▲	▲	▲			▲				▲	▲					▲	▲	▲	▲	▲		▲				●	▲		●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【さわらの西京焼き】																																
鰆西京焼き（50g）	50	0																							●						●	
鰆西京焼き（60g）	0	60																							●						●	
【筑前煮】																																
鶏もも小間	10	12.5																			●											
里芋(カット)	15	18.8																														●
れんこん(カット)	5	6.25																														●
にんじん	10	12.5																														
乱切りごぼう	8	10																													●	
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																														●
こんにゃく(短冊切り)	5	6.25																														●
たけのこ(水煮)	4	5																														●
米油	1	1.25																														●
三温糖	0.8	1																														●
濃口醤油	2.6	3.25				●																			●							●
清酒	2	2.5																														●
本みりん	2	2.5																														●
和風だし	0.6	0.75																														●
水	13	16.3																														
【お祝いすまし汁】																																
にんじん	5	6.25																														
長ねぎ	8	10																														
えのきだけ(カット)	5	6.25																														●
大根	10	12.5																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
干椎茸	0.3	0.38																														●
かまぼこ(チルド・千切り)	7	8.75				▲																			▲							●
紅白あられはんぺん	10	12.5	▲		▲	▲					▲														▲		●					●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
薄口醤油	3	3.75				●																			●							●
塩	0.3	0.38																														●
本みりん	2	2.5																														●
水	120	150																														
【お祝いクレープ】																																
お祝いクレープ（35g）	35	35															▲	▲	▲						●						●	

●…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

2023年3月13日（月）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【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							●																							
【豆腐カツ甘からソース】																																
豆腐カツ(40g)	40	0	▲	▲		●																			●						●	
豆腐カツ(60g)	0	60	▲	▲		●																			●						●	
米油	4	6																														●
中濃ソース	5	6.25																														●
トマトケチャップ	2.5	3.13																														●
清酒	1	1.25																														●
濃口醤油	1	1.25				●																			●							●
水	2	2.5																														
【コールスローサラダ】																																
にんじん	12	15																														
キャベツ	30	37.5																														
ホールコーン(冷凍)	12	15																														●
ドレッシング(コールスロー)	5	6.25																														●
【肉みそソース】																																
豚ひき肉	30	37.5																				●										
玉ねぎ	25	31.3																														
米油	0.9	1.13																														●
炒め玉ねぎ(冷凍)	16	20																														●
にんじん	15	18.8																														
長ねぎ	10	12.5																														
豆板醤	0.2	0.25																							●							●
三温糖	2	2.5																														●
濃口醤油	2.4	3				●																			●							●
みそ(けいわ)	6	7.5																							●							●
みそ(赤)	6	7.5																							●							●
テンメンジャン	4	5																							●				●		●	
中華スープの素	1	1.25																			●	●			●				●			●
トマトケチャップ	3	3.75																														●
じゃがいも澱粉	1.5	1.88																														●
水	120	150																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

Bコース

詳細献立表

2023年3月14日（火）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【レバーとポテトのごまみそ和え】																																
豚レバー下味澱粉付(1×1×2cm)	35	44	▲		▲	●			▲													●			●							●
カットポテト(ダイス)	35	44																														●
米油	7	8.8																														●
みそ(赤)	7	8.75																							●							●
上白糖	5	6.25																														●
ごま(白・すり)	1.8	2.25																											●			●
清酒	2	2.5																														●
水	11	13.8																														
【もやしとキャベツの和え物】																																
ほうれんそう	15	18.8																														
もやし	30	37.5																														
キャベツ	10	12.5																														
ドレッシング(香味塩)	5	6.25				●															●				●				●			●
【豆乳入り豚汁】																																
豚肩小間	10	12.5																				●										
里芋(カット)	15	18.8																														●
大根	10	12.5																														
にんじん	5	6.25																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
長ねぎ	10	12.5																														
みそ(けいわ)	7.5	9.38																							●							●
豆乳	4	5																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
水	106	125																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

Bコース

詳細献立表

2023年3月15日（水）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【わかめごはん】																																
わかめごはん	65	100	▲	▲		▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【いわしのみそ煮】																																
いわしのみそ煮（40g）	40	0																							●				●		●	
いわしのみそ煮（50g）	0	50																							●				●		●	
【れんこんのきんぴら】																																
にんじん	15	18.8																														
さつまあげ(冷凍)	15	18.8	▲	▲																												●
れんこん(カット)	15	18.8																														●
酢	0.1	0.13																														●
冷凍さやいんげん(カット)	8	10																														●
ごま油	1	1.25																											●			●
三温糖	1	1.25																														●
清酒	1	1.25																														●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
本みりん	1	1.25																														●
ごま(白・いり)	1	1.25																											●			●
和風だし	0.3	0.38																														●
水	6	7.5																														
【だご汁】																																
白玉団子	25	31.3			▲	▲			▲						▲										▲		▲		▲			●
洗いごぼう	8	10																														
にんじん	8	10																														
大根	10	12.5																														
カットしめじ	8	10																														●
長ねぎ	8	10																														
濃口醤油	6	7.5				●																			●							●
塩	0.2	0.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	120	150																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

Bコース

詳細献立表

2023年3月16日（木）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【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							●																							
【白身魚フライ】																																
ホッケフライ(50g)	50	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲											●				▲	▲	●	
ホッケフライ(60g)	0	60	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲											●				▲	▲	●	
米油	5	6																														●
中濃ソース(ボトル)	5	5																														●
【マッシュポテト】																																
じゃがいも(カット)	25	31																														●
じゃがいも	25	31																														
ホールコーン(冷凍)	12	15																														●
塩	0.3	0.38																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	0.4	0.5																														●
調理用バター	0.5	0.6							●																							●
水	1	1.25																														
【にんじんとキャベツのスープ】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
キャベツ	25	31.3																														
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	25	31.3																														
コンソメ	1.8	2.25																														●
濃口醤油	3.5	4.38				●																			●							●
塩	0.3	0.38																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
水	117	146																														
【りんごのムース】																																
りんごのムース	30	30																	●				●		●						●	

●…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

2023年3月17日（金）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【豚肉のかりんあげ】																																
豚肉細切り竜田揚げ	100	125	▲		▲	●			▲													●			●						●	
米油	8	10																														●
上白糖	2	2.5																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
本みりん	2	2.5																														●
清酒	2	2.5																														●
ごま(白・いり)	0.5	0.63																											●			●
じゃがいも澱粉	0.1	0.1																														●
水	3.2	4																														
【小松菜ともやしのおひたし】																																
小松菜	10	12.5																														
にんじん	10	12.5																														
もやし	30	37.5																														
濃口醤油	2.56	3.2				●																			●							●
清酒	1.12	1.4																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
水	1.6	2																														
【かぶと油揚げのみそ汁】																																
かぶ	20	25																														
かぶ　葉	3	4																														
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
長ねぎ	15	18.8																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
みそ(白)	8	10																							●							●
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）

Bコース

詳細献立表

2023年3月20日（月）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【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							●																							
【鉄カルパオズ】																																
鉄カルパオズ（25g）	50	50	▲	▲	▲	●			▲		▲									▲	▲	●	▲		●				▲		●	
【ごぼうサラダ】																																
ごぼう(千切り・サラダ用)	25	31.3																														●
にんじん	12	15																														
ホールコーン(冷凍)	12	15																														●
ドレッシング(ごま)	5	6.25				●																			●				●			●
【たっぷり野菜の五目ラーメン】																																
豚もも小間切れ	12	15																				●										
豚肩小間切れ	8	10																				●										
にんにく	0.2	0.25																														
しょうが	0.2	0.25																														
玉ねぎ	20	25																														
にんじん	8	10																														
たけのこ(水煮)	5	6.25																														●
もやし	20	25																														
かまぼこ(チルド・千切り)	8	10				▲																			▲							●
干椎茸	0.2	0.25																														●
長ねぎ	10	12.5																														
米油	1	1.25																														●
とりがらスープの素	5	6.25																			●											●
中華スープの素	1	1.25																			●	●			●				●			●
濃口醤油	5	6.25				●																			●							●
薄口醤油	4	5				●																			●							●
塩	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	122	153																														

●…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

2023年3月22日（水）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【さけのポテト焼き】																																
鮭切り身(30g)	30	30				▲							●	▲											▲							●
塩	0.1	0.1																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
マッシュポテト（乾）	4	4																													●	
水	3	3																														
パセリ(乾)	0.05	0.05																													●	
ノンエッグマヨネーズ	4	4																							●							●
米粉パン粉	0.5	0.5																														●
米油	0.3	0.3																														●
【カレーピラフの具】																																
鶏むねひき肉	25	31.3																			●											
大豆ミート	2	2.5				▲																			●						●	
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	20	25																														
ピーマン	3	3.75																														
しょうが	0.5	0.63																														
米油	0.8	1																														●
ウスターソース	0.8	1																														●
カレーフレーク(卵・乳不使用)やさいカレー	3	3.75																														●
塩	0.05	0.06																														●
カレー粉	0.15	0.19																														●
コンソメ	0.3	0.38																														●
水	4	5																														
【海鮮風ワンタンスープ】																																
にんじん	8	10																														
大根	12	15																														
もやし	12	15																														
干椎茸	0.2	0.25																														●
長ねぎ	10	12.5																														
海鮮ワンタン	24	30				●																●			●				●		●	
薄口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
塩	0.43	0.54																														●
ごま油	0.5	0.63																											●			●
とりがらスープの素	4.2	5.25																			●											●
中華スープの素	0.5	0.63																			●	●			●				●			●
じゃがいも澱粉	0.6	0.75																														●
水	116	137																														

●…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

2023年3月23日（木）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【お好み焼き】																																
お好み焼き（40g）	40	0			▲	●			▲		▲			▲							▲	●			●		▲				●	
お好み焼き（50g）	0	50			▲	●			▲		▲			▲							▲	●			●		▲				●	
中濃ソース	2	2.5																														●
ウスターソース	2	2.5																														●
三温糖	0.6	0.75																														●
水	2	2.5																														
【ホイコーロー】																																
豚肩小間切れ	20	25																				●										
にんじん	10	12.5																														
キャベツ	20	25																														
玉ねぎ	12	15																														
しょうが	0.5	0.63																														
にんにく	0.3	0.38																														
米油	1	1.25																														●
みそ(赤)	1.2	1.5																							●							●
みそ(白)	1	1.25																							●							●
中華スープの素	0.4	0.5																			●	●			●				●			●
上白糖	0.37	0.46																														●
清酒	1	1.25																														●
濃口醤油	0.5	0.63				●																			●							●
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	5	6.25																			●											
にんじん	8	10																														
玉ねぎ	25	31.3																														
干椎茸	0.3	0.38																														●
チンゲンサイ	10	12.5																														
トック	20	25																														●
中華スープの素	0.5	0.63																			●	●			●				●			●
とりがらスープの素	4	5																			●											●
塩	0.3	0.38																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
ごま油	0.5	0.63																											●			●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	116	145																														

●…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）