詳細献立表（Aコース）

Aコース：2024年7月1日（月）
Bコース：2024年7月5日（金）
Cコース：2024年7月12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							●																							
【豆腐ナゲット】																																
豆腐ナゲット(20g)	40	40			▲	●			▲													●			●						●	
【わかめのサラダ】																																
カットわかめ(外国産)	0.7	0.88																														●
きゅうり	20	25																														
キャベツ	12	15																														
にんじん	6	7.5																														
濃口醤油	2.4	3				●																			●							●
酢	2	2.5																														●
上白糖	1	1.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
水	2	2.5																														
【夏野菜カレー】																																
豚もも小間切れ	20	25																				●										
にんにく	0.3	0.38																														
米油	1	1.25																														●
かぼちゃ(カット)	22	27.5																														●
玉ねぎ	18	22.5																														
なす	10	12.5																														
ピーマン	8	10																														
中濃ソース	1	1.25																														●
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	6.25				●															●				●							●
カレー粉	0.05	0.06																														●
スキムミルク	2	2.5							●																							●
ミルクカルシウム	1.5	1.88							●																							●
ガラムマサラ	0.05	0.06																														●
水	96.6	121																														

●…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（Aコース）

Aコース：2024年7月2日（火）
Bコース：2024年7月18日（木）
Cコース：2024年7月3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
【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							●																							
【とり肉のバーベキューソースがけ】																																
鶏胸切り身(50g)	50	0																			●											
鶏胸切り身(60g)	0	60																			●											
塩	0.3	0.38																														●
清酒	1	1.25																														●
にんにく	0.3	0.38																														
オリーブオイル	0.8	1																														●
トマトケチャップ	7	8.75																														●
中濃ソース	2	2.5																														●
ウスターソース	1.2	1.5																														●
三温糖	1.5	1.88																														●
濃口醤油	0.2	0.25				●																			●							●
水	3	3.8																														
【ブロッコリーのソテー】																																
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲														▲	▲	●			▲							●
米油	0.8	1																														●
にんじん	15	18.8																														
ブロッコリー(冷凍)	20	25																														●
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																													●	
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
濃口醤油	0.2	0.25				●																			●							●
コンソメ	1.2	1.5																														●
【スコッチブロス】																																
玉ねぎ	12	15																														
キャベツ	15	18.8																														
にんじん	8	10																														
冷凍カットポテト(ダイス)	17	21.3																														●
押麦	5	6.25																													●	
コンソメ	3	3.75																														●
白ワイン	1	1.25																														●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	128.58	161																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Aコース）

Aコース：2024年7月3日（水）
Bコース：2024年7月1日（月）
Cコース：2024年7月4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							●																							
【ちくわのお茶揚げ】																																
焼ちくわ(1/4カット・冷凍)	25	50	▲	▲	▲	●			▲																●							●
粉末茶	0.15	0.3																													●	
薄力粉	7	14			▲	●																										●
塩	0.1	0.2																														●
水	7	14																														
米油	3	5																														●
【もやしのごま和え】																																
小松菜	17	21.3																														
もやし	23	28.8																														
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																														
【きつねうどん】																																
豚肩小間切れ	15	18.8																				●										
にんじん	10	12.5																														
味付油揚げ	12	15				●																			●						●	
玉ねぎ	15	18.8																														
長ねぎ	9	11.3																														
濃口醤油	12	15				●																			●							●
塩	0.1	0.13																														●
上白糖	2.5	3.13																														●
本みりん	0.5	0.63																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	151.9	190																														

●…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（Aコース）

Aコース：2024年7月4日（木）
Bコース：2024年7月3日（水）
Cコース：2024年7月5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							●																							
【星型ハンバーグおろしソースがけ】																																
星型ハンバーグ(40g)	40	0																			●	●			●						●	
星型ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●			●						●	
大根	10	12.5																														
濃口醤油	1.1	1.38				●																			●							●
本みりん	1	1.25																														●
三温糖	0.3	0.38																														●
水	1.3	1.63																														
【キャベツと生揚げのみそ炒め】																																
生揚げ(カット・サイコロ型)	15	18.8																							●							●
しょうが	0.2	0.25																														
にんにく	0.2	0.25																														
キャベツ	25	31.3																														
もやし	10	12.5																														
にんじん	10	12.5																														
三温糖	1.5	1.88																														●
米油	1	1.25																														●
みそ(赤)	1.5	1.88																							●							●
濃口醤油	0.66	0.83				●																			●							●
清酒	1.2	1.5																														●
中華スープの素	1	1.25																			●	●			●				●			●
じゃがいも澱粉	0.5	0.63																														●
水	2	2.5																														
【天の川のすまし汁】																																
鶏胸小間	8	10																			●											
にんじん	8	10																														
長ねぎ	8	10																														
ちらしかまぼこ(星)	5	6.25				▲																			▲						●	
そうめん(温麺)	8	10				●	▲																				▲				●	
薄口醤油	5	6.25				●																			●							●
塩	0.3	0.38																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	145.7	182																														
【七夕ゼリー】																																
七夕ゼリー	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（Aコース）

Aコース：2024年7月5日（金）
Bコース：2024年7月12日（金）
Cコース：2024年7月16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							●																							
【とり肉のから揚げカレー風味】																																
鶏むね肉切り身(30g)	60	0																			●											
鶏むね肉切り身(35g)	0	70																			●											
にんにく	0.2	0.25																														
しょうが	0.2	0.25																														
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
清酒	1.2	1.5																														●
カレー粉	0.15	0.19																														●
じゃがいも澱粉	10	12.5																														●
米油	6	7																														●
【ゴーヤイリチー】																																
豚肩小間切れ	20	25																				●										
しょうが	0.2	0.25																														
にんにく	0.2	0.25																														
ゴーヤ	8	10																														
にんじん	10	12.5																														
もやし	15	18.8																														
三温糖	0.3	0.38																														●
米油	1	1.25																														●
濃口醤油	0.7	0.88				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
中華スープの素	1	1.25																			●	●			●				●			●
じゃがいも澱粉	0.5	0.63																														●
水	2	2.5																														
【豆腐とわかめのお吸い物】																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
カットわかめ(外国産)	0.2	0.25																														●
長ねぎ	8	10																														
玉ねぎ	8	10																														
にんじん	8	10																														
かまぼこ(チルド・千切り)	8	10				▲																			▲							●
塩	0.2	0.25																														●
薄口醤油	5	6.25				●																			●							●
本みりん	2	2.5																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	123.6	155																														

●…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（Aコース）

Aコース：2024年7月8日（月）
Bコース：2024年7月17日（水）
Cコース：2024年7月1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							●																							
【ぶた肉のねぎ塩だれがけ】																																
豚もも肉竜田揚げ(40g)	40	0	▲		▲	●		▲	▲		▲		▲	▲					▲	▲	▲	●	▲		●		▲		▲	▲	●	
豚もも肉竜田揚げ(50g)	0	50	▲		▲	●		▲	▲		▲		▲	▲					▲	▲	▲	●	▲		●		▲		▲	▲	●	
米油	4	5																														●
中華スープの素	0.4	0.5																			●	●			●				●			●
にんにく	0.2	0.25																														
ごま油	0.6	0.75																											●			●
長ねぎ	3	3.75																														
塩	0.15	0.19																														●
レモン果汁	0.12	0.15																														●
水	7	8.75																														
【じゃがいもの土佐煮】																																
じゃがいも	30	37.5																														
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																														●
玉ねぎ	10	12.5																														
にんじん	8	10																														
白滝(カット)	5	6.25																														●
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																														●
三温糖	2.5	3.13																														●
清酒	0.5	0.63																														●
濃口醤油	3.4	4.25				●																			●							●
鰹節(砕片)	1	1.25												▲																		●
水	18	22.5																														
【つみれのみそ汁】																																
いわしつみれ	15	18.8	▲	▲	▲	▲			▲																						●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
油揚げ(スライス)	5	6.25																							●							●
長ねぎ	8	10																														
大根	8	10																														
しょうが	0.15	0.19																														
みそ（けいわ）	9	11.3																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
水	122.85	154																														

●…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（Aコース）

Aコース：2024年7月9日（火）
Bコース：2024年7月11日（木）
Cコース：2024年7月17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
【黒パン】																																
黒パン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
黒パン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【赤魚のバジルソース焼き】																																
赤魚バジルソース漬(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲																						●	
赤魚バジルソース漬(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲																						●	
【ラタトゥイユ】																																
なす	12	15																														
玉ねぎ	13	16.3																														
ピーマン	8	10																														
かぼちゃ(カット)	15	18.8																														●
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲														▲	▲	●			▲							●
にんにく	0.2	0.25																														
オリーブオイル	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	0.01	0.01																														●
塩	0.15	0.19																														●
三温糖	0.5	0.63																														●
【えびボール入り春雨スープ】																																
鶏胸小間	8	10																			●											
米油	0.5	0.63																														●
えびボール	15	18.8	●	▲	▲	●			▲		▲		▲									▲			●				▲		●	
緑豆春雨	5	6.25																														●
たけのこ(千切り)	6	7.5																														●
小松菜(冷凍)	8	10																														●
濃口醤油	1.5	1.88				●																			●							●
塩	0.25	0.31																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	2.5	3.13																														●
水	143.24	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）

詳細献立表（Aコース）

Aコース：2024年7月10日（水）
Bコース：2024年7月16日（火）
Cコース：2024年7月18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
【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							●																							
【中華まんじゅう】																																
中華まんじゅう(25g)	50	50	▲	▲	▲	●			▲		▲									▲	●	▲	▲		●				▲		●	
【きゅうりのナムル】																																
きゅうり	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
もやし	23	28.8																														
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●															●	●			●				●			●
【塩ラーメン】																																
豚肩小間切れ	20	25																				●										
米油	1	1.25																														●
にんにく	0.2	0.25																														
しょうが	0.2	0.25																														
なると(冷凍)	10	12.5		▲	▲	▲																										●
チンゲン菜	15	18.8																														
にんじん	8	10																														
長ねぎ	9	11.3																														
とりがらスープの素	5	6.25																			●											●
中華スープの素	1.5	1.88																			●	●			●				●			●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
塩	1.2	1.5																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	156.88	196																														
【中＞ヨーグルト】																																
ヨーグルト(80g・森永)	0	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）

詳細献立表（Aコース）

Aコース：2024年7月11日（木）
Bコース：2024年7月9日（火）
Cコース：2024年7月2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							●																							
【プルコギ】																																
豚肩小間切れ	48	60																				●										
米油	1	1.25																														●
にんにく	0.5	0.63																														
しょうが	0.5	0.63																														
玉ねぎ	23	28.8																														
しめじ（カット）	10	12.5																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
みそ（けいわ）	0.3	0.38																							●							●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
三温糖	1.5	1.88																														●
【チンゲン菜の華風和え】																																
チンゲン菜	15	18.8																														
きゅうり	15	18.8																														
もやし	15	18.8																														
ドレッシング（中華）	5	6.25				●													●		●				●				●			●
【冬瓜の中華スープ】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
豆腐（冷凍・サイコロ）	20	25																							●							●
にんじん	8	10																														
とうがん	15	18.8																														
長ねぎ	7	8.75																														
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	0.6	0.75																											●			●
白こしょう	0.01	0.01																														●
水	121.59	152																														
【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（Aコース）

Aコース：2024年7月12日（金）
Bコース：2024年7月2日（火）
Cコース：2024年7月9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							●																							
【とり肉の黒酢あんかけ】																																
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																														●
玉ねぎ	8	10																														
米油	0.7	0.88																														●
塩	0.5	0.63																														●
三温糖	2	2.5																														●
黒酢	1.5	1.88																													●	
酢	0.2	0.25																														●
本みりん	1	1.25																														●
濃口醤油	0.25	0.31				●																			●							●
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																														●
水	4	5																														
【小松菜のおかか和え】																																
小松菜	15	18.8																														
もやし	20	25																														
キャベツ	15	18.8																														
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
鰹節(砕片)	0.4	0.5												▲																		●
水	2	2.5																														
【キムチのピリ辛みそ汁】																																
えのきたけ（カット）	8	10																														●
にんじん	10	12.5																														
大根	10	12.5																														
じゃがいも	22	27.5																														
生揚げ(カット・サイコロ型)	10	12.5																							●							●
白菜キムチ	10	12.5				●								●					●						●							●
みそ（けいわ）	9	11.3																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
ごま油	0.3	0.38																											●			●
水	108.7	136																														

●…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（Aコース）

Aコース：2024年7月16日（火）
Bコース：2024年7月4日（木）
Cコース：2024年7月10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							●																							
【白身魚のプロバンス風】																																
ホキフライ(40g)	40	0				●																			●						●	
ホキフライ(50g)	0	50				●																			●						●	
米油	4	5																														●
にんにく	0.3	0.38																														
炒め玉ねぎ(冷凍)	5	6.25																														●
トマトダイスカット	6	7.5																														●
コンソメ	0.4	0.5																														●
白ワイン	0.5	0.63																														●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
オリーブオイル	0.8	1																														●
水	5	6.25																														
【リヨネーズポテト】																																
じゃがいも	30	37.5																														
冷凍カットポテト(ダイス)	15	18.8																														●
玉ねぎ	15	18.8																														
ショルダーベーコン	6	7.5				▲														▲	▲	●			▲							●
米油	0.8	1																														●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
薄口醤油	0.6	0.75				●																			●							●
コンソメ	0.3	0.38																														●
調理用バター	2	2.5							●																							●
【ビストゥスープ】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
大根	10	12.5																														
にんじん	10	12.5																														
キャベツ	15	18.8																														
マカロニ(ツイスト)	6	7.5				●																										●
バジル(乾燥)	0.08	0.1																													●	
オリーブオイル	0.8	1																														●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
白ワイン	2	2.5																														●
コンソメ	2	2.5																														●
水	133.51	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（Aコース）

Aコース：2024年7月17日（水）
Bコース：2024年7月8日（月）
Cコース：2024年7月11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
【ソフトめん】																																
ソフトめん(70g)	70	0			▲	●	▲																									●
ソフトめん(100g)	0	100			▲	●	▲																									●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【たこ焼き】																																
たこ焼き(35g)	35	35				●																			●						●	
【こんにゃくサラダ】																																
こんにゃく(サラダこんにゃく)	12	15																														●
にんじん	10	12.5																														
ブロッコリー(冷凍)	15	18.8																														●
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																														●
【ミートソース】																																
豚ひき肉	20	25																				●										
にんにく	0.25	0.31																														
玉ねぎ	20	25																														
米油	0.8	1																														●
炒め玉ねぎ(冷凍)	15	18.8																														●
にんじん	10	12.5																														
ハヤシフレーク	13	16.3				●															▲	▲			●							●
デミグラスソース	2.7	3.38	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲							▲		▲	▲	●	▲	▲		▲			▲	▲	▲		●
トマトダイスカット	15	18.8																														●
トマトピューレ	6.5	8.13																														●
中濃ソース	3.8	4.75																														●
赤ワイン	1	1.25																														●
上白糖	1	1.25																														●
コンソメ	0.8	1																														●
薄口醤油	0.3	0.38				●																			●							●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	99.63	125																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Aコース）

Aコース：2024年7月18日（木）
Bコース：2024年7月10日（水）
Cコース：2024年7月8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							●																							
【モウカの塩竜田揚げ】																																
モウカ塩竜田揚げ(40g)	40	0	▲			▲					▲		▲	▲											▲				▲		●	
モウカ塩竜田揚げ(50g)	0	50	▲			▲					▲		▲	▲											▲				▲		●	
米油	4	5																														●
【ひじきの五色炒め】																																
鶏胸小間	8	10																			●											
芽ひじき	0.8	1																														●
もやし	20	25																														
にんじん	8	10																														
緑豆春雨	3.5	4.38																														●
むき枝豆(冷凍)	4	5																							●							●
米油	0.8	1																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
清酒	0.6	0.75																														●
濃口醤油	1	1.25				●																			●							●
中華スープの素	0.8	1																			●	●			●				●			●
塩	0.15	0.19																														●
水	5	6.25																														
【ワンタンスープ】																																
豚ひき肉	10	12.5																				●										
米油	0.5	0.63																														●
ワンタンの皮	8	10				●																										●
にんじん	8	10																														
チンゲン菜	15	18.8																														
長ねぎ	8	10																														
なると(冷凍)	5	6.25		▲	▲	▲																										●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.03	0.04																														●
とりがらスープの素	4.5	5.63																			●											●
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●			●				●			●
ごま油	0.8	1																											●			●
水	125.77	157																														

●…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（Aコース）

Aコース：2024年7月19日（金）
Bコース：2024年7月19日（金）
Cコース：2024年7月19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							●																							
【油揚げの肉づめ和風あんかけ】																																
根菜肉詰め信田(50g)	50	50			▲	●			▲					▲							●	●			●		▲				●	
玉ねぎ	4	4																														
えのきたけ（カット）	5	5																														●
濃口醤油	1	1				●																			●							●
和風だし	0.2	0.2																														●
三温糖	0.4	0.4																														●
じゃがいも澱粉	0.25	0.25																														●
水	7	7																														
【キャベツの和え物】																																
キャベツ	25	31.3																														
きゅうり	8	10																														
もやし	18	22.5																														
ドレッシング(和風)	5	6.25																														●
【五目みそ汁】																																
鶏胸小間	12	15																			●											
米油	1	1.25																														●
じゃがいも	20	25																														
にんじん	8	10																														
小松菜	8	10																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																							●							●
煮干粉	1	1.25												▲																	●	
みそ（けいわ）	4	5																							●							●
みそ(赤)	5	6.25																							●							●
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）