

詳細献立表(Cコース)

Aコース:2024年10月8日(火)②

Bコース:2024年10月10日(木)②

Cコース:2024年10月9日(水)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	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期									
【キャロットポタージュ】																																									
鶏胸小間	10	12.5																			●																				
にんじんペースト	20	25																																							
玉ねぎ	20	25																																							
にんじん	10	12.5																																							
パセリ(乾)	0.01	0.01																																							
調理用牛乳	20	25							●																																
スキムミルク	2	2.5							●																																
塩	0.8	1																																							
白こしょう	0.02	0.03																																							
米油	1	1.25																																							
コンソメ	1.5	1.88																																							
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																																							
【ブルーベリージャム】																																									
ブルーベリージャム	15	15			▲	▲			▲																																

●…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(Cコース)

Aコース:2024年10月9日(水)
 Bコース:2024年10月21日(月)
 Cコース:2024年10月10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	マカダミアナッツ	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																			●															
【揚げぎょうざ】																																				
ぎょうざ(18g)	36	0	▲	▲		●															●	●			●				▲			●				
ぎょうざ(30g)	0	60	▲	▲		●															●	●			●				▲			●				
米油	4	6																																	●	
【春雨の炒め物】																																				
鶏胸小間	5	6.25																			●															
小松菜	20	25																																		
にんじん	8	10																																		
緑豆春雨	5	6.25																																		●
もやし	20	25																																		
しょうが	0.1	0.13																																		
米油	1	1.25																																		●
濃口醤油	0.6	0.75				●																														●
中華スープの素	0.6	0.75																				●	●			●				●					●	
三温糖	0.1	0.13																																		●
塩	0.1	0.13																																		●
白ごしょう	0.01	0.01																																		●
水	11.7	14.6																																		
【とんこつラーメン】																																				
豚もも小間切れ	5	6.25																				●														
豚肩小間切れ	12	15																				●														
にんにく	0.3	0.38																																		
しょうが	0.3	0.38																																		
米油	1	1.25																																		●
清酒	2	2.5																																		●
なると(冷凍)	10	12.5	▲	▲	▲	▲																														●
にんじん	10	12.5																																		
チンゲン菜	15	18.8																																		
長ねぎ	15	18.8																																		
豚骨ラーメンスープ	12	15				●																●	●			●				●					●	
とりがらスープの素	3	3.75																				●													●	
みそ(白)	1.2	1.5																																		●
塩	0.2	0.25																																		●
白ごしょう	0.02	0.03																																		●
水	146.6	183																																		

●…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(Cコース)

Aコース:2024年10月18日(金)
 Bコース:2024年10月23日(水)
 Cコース:2024年10月15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	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	マカダミヤナシ	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							●																											
【レバーとポテトのオーロラソース和え】																																				
豚レバー下味澱粉付(1×2cm)	35	43.8	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲						▲	▲	●	▲	●		▲		▲					●		
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																																	●	
米油	6	7.5																																	●	
トマトケチャップ	14.5	18.1																																	●	
中濃ソース	5	6.25																																	●	
上白糖	3.75	4.69																																	●	
水	3.75	4.69																																		
【ほうれん草の和え物】																																				
ほうれんそう	20	25																																		
キャベツ	17	21.3																																		
にんじん	8	10																																		
濃口醤油	2	2.5				●																	●													●
米油	0.8	1																																		●
酢	0.8	1																																		●
上白糖	0.8	1																																		●
【長ねぎのみそ汁】																																				
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●												●
長ねぎ	15	18.8																																		
大根	25	31.3																																		
カットわかめ(外国産)	0.3	0.38																																		●
油揚げ(スライス)	3	3.75																																		●
みそ(けいわ)	8.5	10.6																																		●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																					●	
水	115.7	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)

詳細献立表(Cコース)

Aコース: 2024年10月31日(木)①
 Bコース: 2024年10月30日(水)①
 Cコース: 2024年10月28日(月)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	マカダミヤナシ	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																																			
【白身魚の甘酢あんかけ】																																					
かれい澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲																		▲													
かれい澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲																	▲														
米油	4	5																																	●		
三温糖	1.8	2.25																																		●	
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	0.8	1																																		●	
水	12	14.4																																			
【ヘルシーチンジャオロース】																																					
鶏胸小間	10	12.5																																			●
たけのこ(千切り)	12	15																																			●
ピーマン	12	15																																			
にんじん	15	18.8																																			
えのきたけ(カット)	10	12.5																																			●
しょうが	0.5	0.63																																			●
米油	0.5	0.63																																			●
清酒	0.2	0.25																																			●
濃口醤油	1.8	2.25				●																			●												●
上白糖	0.4	0.5																																			●
豆板醤	0.05	0.06																								●											●
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																																			●
水	0.5	0.63																																			●

●…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▶

詳細献立表(Cコース)

Aコース:2024年10月31日(木)②
 Bコース:2024年10月30日(水)②
 Cコース:2024年10月28日(月)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	マカダミヤナシ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【ワンタンスープ】																																
豚ひき肉	6	7.5																			●											●
米油	0.5	0.63																														●
ワンタンの皮	8	10				●																										●
にんじん	8	10																														
もやし	15	18.8																														
長ねぎ	12	15																														
なると(冷凍)	6	7.5	▲	▲	▲	▲																									●	
干椎茸	0.1	0.13																														●
濃口醤油	3	3.75				●																		●								●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
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	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)

