Aコース

詳細献立表

2021年11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	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ささみフライのエスカロップ】																																
ささみフライ（35g）	35	0				●															●	●			●						●	
ささみフライ（50g）	0	50				●															●	●			●						●	
米油	5	6.25																														●
デミグラスソース	2.4	3	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲			▲	▲	▲		▲		▲	▲	●	▲	▲	▲	▲			▲	▲	▲		●
トマトダイスカット	8	10																														●
本みりん	1.2	1.5																														●
パセリ	0.1	0.13																														
水	1.2	1.5																														
【かんぴょうのごま和え】																																
かんぴょう 乾	1.2	1.5																													●	
キャベツ	20	25																														
もやし	25	31.3																														
ドレッシング(ごま)	5	6.25				●																			●				●			●
【しげただ汁】																																
鶏胸小間	12	15																			●											
白玉団子	25	31.3			▲	▲			▲						▲										▲		▲		▲			●
にんじん	10	12.5																														
はくさい	12	15																														
干椎茸	0.3	0.38																														●
薄口醤油	5	6.25				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
塩	0.05	0.06																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	122.6	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）

Aコース

詳細献立表

2021年11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	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							●																							
【赤魚バジルソース】																																
赤魚バジルソース漬（50g）	50	0	▲		▲	▲			▲																						●	
赤魚バジルソース漬（60g）	0	60	▲		▲	▲			▲																						●	
【こんにゃくサラダ】																																
こんにゃく(サラダこんにゃく)	15	18.8																														●
にんじん	10	12.5																														
ブロッコリー(冷凍)	20	25																														●
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																														●
【コーンとポテトのスープ】																																
鶏胸小間	8	10																			●											
たまねぎ	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
じゃがいも	20	25																														
にんにく	0.1	0.13																														
キャベツ	10	12.5																														
米油	1	1.25																														●
ホールコーン(冷凍)	8	10																														●
コンソメ	2	2.5																														●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
水	108.5	136																														
【グレープゼリー】																																
グレープゼリー	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）

Aコース

詳細献立表

2021年11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	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ししゃもの竜田揚げ】																																
ししゃも竜田揚げ（20g）	20	40	▲		▲	●			▲																●						●	
米油	6	8																														●
【切干大根のサラダ】																																
切り干し大根	5	6.25																														●
きゅうり	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
ドレッシング（和風）	5	6.25																														●
【ごろっと野菜のみそ汁】																																
里芋(カット)	15	18.8																														●
にんじん	10	12.5																														
大根	15	18.8																														
たまねぎ	10	12.5																														
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
みそ(けいわ)	10	12.5																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
水	125	156																														
【のりふりかけ】																																
ふりかけ(のり)	2	2	▲	▲									▲																		●	

●…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）

Aコース

詳細献立表

2021年11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	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【豚肉のから揚げおろしかけ】																																
豚もも角切り竜田揚	45	56.3	▲		▲	●			▲													●			●						●	
米油	6	7.5																														●
大根	20	25																														
本みりん	1	1.25																														●
濃口醤油	2.2	2.75				●																			●							●
上白糖	0.5	0.63																														●
水	5.5	6.88																														
【人参しりしり】																																
にんじん	40	50																														
マグロ水煮	15	18.8																														●
オリーブ油	1	1.25																														●
塩	0.2	0.25																														●
鰹節(砕片)	0.2	0.25												▲																		●
【すいとん汁】																																
すいとん	25	31.3				●																									●	
豚もも小間切れ	12	15																				●										
にんじん	12	15																														
えのきだけ(カット)	5	6.25																														●
ごぼう	5	6.25																														
小松菜(冷凍)	10	12.5																														●
濃口醤油	6	7.5				●																			●							●
塩	0.6	0.75																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	104.9	131																														

●…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）

Aコース

詳細献立表

2021年11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	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【さんまのおかか煮】																																
さんまおかか煮（40g）	40	0				●																			●						●	
さんまおかか煮（50g）	0	50				●																			●						●	
【じゃがいものそぼろ煮】																																
豚ひき肉	12	15																				●										
じゃがいも(カット)	30	37.5																														●
米油	0.8	1																														●
にんじん	8	10																														
こんにゃく(突きこんにゃく)	6	7.5																														●
さやいんげん(冷凍)	5	6.25																														●
三温糖(30kg)	1.5	1.88																														●
本みりん	0.5	0.63																														●
濃口醤油	2.6	3.25				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
水	18	22.5																														
【小松菜のみそ汁】																																
小松菜(冷凍)	10	12.5																														●
はくさい	15	18.8																														
長ねぎ	6	7.5																														
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
みそ(けいわ)	10	12.5																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
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）

Aコース

詳細献立表

2021年11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	後期
【黒パン】																																
黒パン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
黒パン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【鶏肉のハニーレモン焼き】																																
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●											
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●											
オリーブ油	0.3	0.38																														●
はちみつ	2.5	3.13																													●	
レモン果汁	2	2.5													▲																	●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
塩	0.3	0.38																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
【ポークビーンズ】																																
豚もも小間切れ	12	15																				●										
にんにく	0.2	0.25																														
米油	1	1.25																														●
赤ワイン	2	2.5																														●
たまねぎ	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
じゃがいも	15	18.8																														
ゆで大豆(冷凍)	8	10																							●							●
トマトケチャップ	3	3.75																														●
トマトダイスカット	3	3.75																														●
中濃ソース	1.2	1.5																														●
コンソメ	0.6	0.75																														●
塩	0.06	0.08																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
上白糖	0.6	0.75																														●
【ファルファーレのスープ】																																
たまねぎ	30	37.5																														
キャベツ	25	31.3																														
にんじん	10	12.5																														
マカロニ(ファルファーレ)	3	3.75				●																									●	
オリーブ油	0.8	1																														●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
白ワイン	2	2.5																														●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
コンソメ	2	2.5																														●
水	110.5	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）

Aコース

詳細献立表

2021年11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	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							●																							
【春巻】																																
春巻き(50g)	50	0	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲								▲	●			●				●			●
春巻き(60g)	0	60	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲								▲	●			●				●			●
米油	5	6																														●
【野菜のオイスターソース炒め】																																
ショルダーベーコン	8	10																				●										●
キャベツ	20	25																														
たまねぎ	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
生揚げ(カット)	15	18.8																							●							●
米油	0.5	0.63																														●
オイスターソース	0.8	1																														●
中華スープの素	1	1.25																			●	●			●				●			●
ごま油	0.3	0.38																											●			●
清酒	1	1.25																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																														●
【塩ラーメン】																																
豚肩小間切れ	20	25																				●										
米油	0.8	1																														●
にんにく	0.2	0.25																														
しょうが	0.2	0.25																														
なると(冷凍)	8	10	▲	▲																												●
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
もやし	15	18.8																														
にら	3	3.75																														
にんじん	8	10																														
長ねぎ	8	10																														
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	1.5	1.88																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	146.7	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）

Aコース

詳細献立表

2021年11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	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【かにしゅうまい】																																
かにしゅうまい（18g）	18	0	▲	●		●															▲	●			▲				▲		●	
かにしゅうまい（30g）	0	30	▲	●		●															▲	●			▲				▲		●	
【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																														
たまねぎ	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・20kg)	1.2	1.5																							●							●
みそ(白・20kg)	1	1.25																							●							●
中華スープの素	0.4	0.5																			●	●			●				●			●
上白糖	1	1.25																														●
清酒	1	1.25																														●
濃口醤油	0.5	0.63				●																			●							●
じゃがいも澱粉	0.6	0.75																														●
【トックスープ】																																
鶏胸小間	12	15																			●											
かまぼこ(冷凍)	5	6.25	▲		▲				▲		▲			▲							▲		▲	▲	▲		▲	▲	▲			●
にんじん	8	10																														
小松菜(冷凍)	12	15																														●
米油	0.5	0.63																														●
トック	20	25																														●
とりがらスープの素	4	5																			●											●
中華スープの素	0.7	0.88																			●	●			●				●			●
塩	0.5	0.63																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
白こしょう	0.02	0.03																														●
清酒	0.5	0.63																														●
ごま(白・いり)	0.8	1																											●			●
ごま油	0.3	0.38																											●			●
水	122.6	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）

Aコース

詳細献立表

2021年11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	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【深谷ねぎ入りぎょうざ】																																
深谷ねぎぎょうざ（20g）	40	40				●															●	●	●		●						●	
米油	4	4																														●
【小松菜の和え物】																																
こまつな	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
キャベツ	20	25																														
ドレッシング（香味塩）	5	6.25				●															●				●				●			●
【呉汁】																																
刻み大豆	8	10																							●						●	
呉	8	10																							●						●	
カット豆腐	15	18.8																							●						●	
油揚げ（スライス）	3	3.75																							●							●
にんじん	10	12.5																														
長ねぎ	8	10																														
皮付きかぼちゃ角切り	25	31.3																													●	
みそ（けいわ）	10	12.5																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
水	101	126																														
【久喜市産いちごのゼリー】																																
久喜市産いちごゼリー	18	18																													●	

●…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）

Aコース

詳細献立表

2021年11月15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
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【さば塩竜田揚げ】																																
さば塩竜田揚（50g）	50	0			▲	▲			▲					●																	●	
さば塩竜田揚（60g）	0	60			▲	▲			▲					●																	●	
米油	5	6																														●
【チンゲン菜の和え物】																																
チンゲンサイ	20	25																														
にんじん	8	10																														
もやし	30	37.5																														
濃口醤油	3.2	4				●																			●							●
清酒	1.4	1.75																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
水	2	2.5																														
【鶏ごぼう汁】																																
鶏もも小間切れ	10	12.5																			●											
にんじん	10	12.5																														
大根	15	18.8																														
ごぼう	10	12.5																														
長ねぎ	8	10																														
なると(冷凍)	5	6.25	▲	▲																												●
こんにゃく(突きこんにゃく)	5	6.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
薄口醤油	5	6.25				●																			●							●
塩	0.2	0.25																														●
水	115	144																														

●…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）

Aコース

詳細献立表

2021年11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	後期
【食パン】																																
食パン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
食パン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【チキンのトマトソースかけ】																																
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●											
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●											
塩	0.3	0.38																														●
にんにく	0.2	0.25																														
しょうが	0.3	0.38																														
オリーブ油	1	1.25																														●
白ワイン	2	2.5																														●
たまねぎ	3	3.75																														
米油	0.3	0.38																														●
トマトケチャップ	5	6.25																														●
トマトダイスカット	5	6.25																														●
中濃ソース	2	2.5																														●
三温糖(30kg)	2.5	3.13																														●
水	0.3	0.38																														
【ブロッコリーサラダ】																																
ブロッコリー(冷凍)	20	25																														●
カリフラワー(冷凍)	15	18.8																														●
にんじん	10	12.5																														
米油	2	2.5																														●
上白糖	0.3	0.38																														●
酢	1	1.25																														●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
【ひよこ豆のカレースープ】																																
フランクフルト(カット)	12	15																				●										●
にんじん	12	15																														
キャベツ	10	12.5																														
たまねぎ	25	31.3																														
ひよこ豆	10	12.5																													●	
米油	0.8	1																														●
トマトダイスカット	25	31.3																														●
コンソメ	2	2.5																														●
カレーフレーク(Fe)	3	3.75				●															●				●							●
カレーフレーク(甘口)	3	3.75				●			●								●		●			●			●							●
カレー粉	0.2	0.25																														●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
オリーブ油	0.6	0.75																														●
水	85.7	107																														
【りんごジャム】																																
りんごジャム(15g)	15	0																	●												●	
りんごジャム(20g)	0	20																	●												●	

●…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）

Aコース

詳細献立表

2021年11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	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							●																							
【みそポテト】																																
じゃがいも(カット)	55	68.8																														●
薄力粉	5	6.25			▲	●																										●
水	2	2.5																														
米油	5	6.25																														●
みそ(赤・20kg)	4	5																							●							●
上白糖	3.2	4																														●
本みりん	1	1.25																														●
清酒	1	1.25																														●
水	1	1.25																														
【ほうれん草のサラダ】																																
ほうれんそう	15	18.8																														
ぷるぷる寒天	1	1.25																													●	
にんじん	10	12.5																														
ホールコーン(冷凍)	15	18.8																														●
ドレッシング(柑橘)	5	6.25																														●
【肉汁うどん】																																
豚肩小間切れ	25	31.3																				●										
にんじん	12	15																														
干椎茸	0.2	0.25																														●
たまねぎ	20	25																														
長ねぎ	8	10																														
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
清酒	1	1.25																														●
本みりん	1	1.25																														●
濃口醤油	7	8.75				●																			●							●
塩	0.4	0.5																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	149.4	187																														

●…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）

Aコース

詳細献立表

2021年11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	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【カレイフライ】																																
カレイフライ（50g）	50	0			▲	●			▲																●						●	
カレイフライ（60g）	0	60			▲	●			▲																●						●	
米油	5	6.25																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6.25																														●
【かみかみ炒め】																																
豚もも小間切れ	12	15																				●										
にんじん	12	15																														
ごぼう(千切り・金平用)	15	18.8																														●
茎わかめ(塩蔵)	10	12.5	▲	▲																												●
むき枝豆(冷凍)	2	2.5																							●							●
ごま油	0.8	1																											●			●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
塩	0.3	0.38																														●
中華スープの素	0.6	0.75																			●	●			●				●			●
【肉団子のスープ】																																
肉団子	30	37.5	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲	▲		▲	▲			▲	▲	▲	▲	●	●	▲		▲			▲	▲	▲	●	
はくさい	15	18.8																														
緑豆春雨	2	2.5																														●
にんじん	10	12.5																														
えのきだけ(カット)	10	12.5																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
塩	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
中華スープの素	1	1.25																			●	●			●				●			●
水	118.4	148																														

●…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）

Aコース

詳細献立表

2021年11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	後期
【麦ごはん】																																
麦ごはん	65	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	▲	▲	▲	●			▲		●		▲									▲			●				▲			●
米油	5	6.25																														●
【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(ノンオイルクリーミーフレンチ)	5	6.25																														●
【チキンカレー】																																
鶏もも小間切れ	30	37.5																			●											
じゃがいも	35	43.8																														
たまねぎ	40	50																														
にんじん	15	18.8																														
にんにく	0.5	0.63																														
中濃ソース	1	1.25																														●
米油	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)	15	18.8				●			●								●		●			●			●							●
カレーフレーク(Fe)	4.5	5.63				●															●				●							●
ガラムマサラ	0.1	0.13																														●
ミルクカルシウム	1	1.25							●																							●
スキムミルク	2	2.5							●																							●
水	64.4	80.5																														

●…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）

Aコース

詳細献立表

2021年11月22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
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【鯖のみそだれがけ】																																
さわら切身（50g）	50	0	▲		▲	▲			▲																						●	
さわら切身（60g）	0	60	▲		▲	▲			▲																						●	
みそ(赤・20kg)	3	3.6																							●							●
三温糖(30kg)	1.8	2.2																														●
本みりん	1	1.2																														●
水	5	6																														
じゃがいも澱粉	0.5	0.6																														●
【ほうれん草のおひたし】																																
ほうれんそう	20	25																														
キャベツ	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
清酒	1.4	1.75																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
水	2	2.5																														
鰹節(パック)	0.5	0.63												▲																		●
【すまし汁】																																
にんじん	10	12.5																														
カット豆腐	25	31.3																							●						●	
カットわかめ(韓国産)	0.5	0.63																														●
たまねぎ	12	15																														
なると(冷凍)	10	12.5	▲	▲																												●
干椎茸	0.2	0.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
薄口醤油	3.5	4.38				●																			●							●
塩	0.4	0.5																														●
水	126.4	158																														
【ヨーグルト】																																
ヨーグルト(80g・森永)	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）

Aコース

詳細献立表

2021年11月24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
【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							●																							
【いかのキムチ揚げ】																																
いかキムチ揚げ(50g)	50	0			▲	▲			▲		●								●												●	
いかキムチ揚げ(60g)	0	60			▲	▲			▲		●								●												●	
米油	5	6																														●
【ひじきのサラダ】																																
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	25	31.3																														
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●													●						●							●
【豆腐ラーメン】																																
豚ひき肉	25	31.3																				●										
米油	1	1.25																														●
豆腐(冷凍・サイコロ)	30	37.5																							●							●
にんじん	10	12.5																														
長ねぎ	10	12.5																														
カットわかめ(韓国産)	0.6	0.75																														●
とりがらスープの素	4	5																			●											●
ケイトンタン(鶏豚湯)	4	5																			●	●										●
濃口醤油	6	7.5				●																			●							●
薄口醤油	6	7.5				●																			●							●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●				●			●
じゃがいも澱粉	3	3.75																														●
水	131.1	164																														

●…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）

Aコース

詳細献立表

2021年11月25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							●																							
【レバーとポテトのオーロラソースあえ】																																
豚レバー下味澱粉付(1×1×2cm)	35	43.8	▲		▲	●			▲													●			●							●
カットポテト(ダイス・冷凍)	25	31.3																														●
米油	10	12.5																														●
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																														
【キャベツの磯香和え（刻みのり）】																																
キャベツ	25	31.3																														
にんじん	10	12.5																														
もやし	15	18.8																														
濃口醤油	3.2	4				●																			●							●
清酒	1.4	1.75																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
水	2	2.5																														
刻みのり(パック)	0.6	0.75	▲	▲																												●
【さつまいものみそ汁】																																
豚肩小間切れ	8	10																				●										
大根	10	12.5																														
皮なしさつまいも角切り	20	25																													●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																							●							●
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
みそ(けいわ)	10	12.5																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
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）

Aコース

詳細献立表

2021年11月26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							●																							
【和風ハンバーグ】																																
ハンバーグ(50g)	50	0	▲	▲	▲	▲			▲												●	●			●						●	
ハンバーグ(60g)	0	60	▲	▲	▲	▲			▲												●	●			●						●	
えのきだけ(カット)	3	3.75																														●
カットしめじ	3	3.75																													●	
本みりん	2.8	3.5																														●
上白糖	1.7	2.13																														●
濃口醤油	2.8	3.5				●																			●							●
じゃがいも澱粉	0.5	0.63																														●
水	5	6.25																														
【ひじきの五色炒め】																																
芽ひじき	1	1.25																														●
もやし	7	8.75																														
さやいんげん(冷凍)	4.2	5.25																														●
緑豆春雨	3.5	4.38																														●
にんじん	3.5	4.38																														
鶏胸小間	12	15																			●											
塩	0.3	0.38																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
清酒	0.56	0.7																														●
米油	0.6	0.75																														●
濃口醤油	1.26	1.58				●																			●							●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●				●			●
【ごまみそ汁】																																
にんじん	10	12.5																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
小松菜(冷凍)	15	18.8																														●
長ねぎ	10	12.5																														
ごぼう	10	12.5																														
ごま(白・すり)	0.5	0.63																											●			●
みそ(けいわ)	11	13.8																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
水	111.5	139																														

●…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）

Aコース

詳細献立表

2021年11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	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【さけのみそマヨネーズ焼き】																																
鮭切身(50g)	50	0	▲		▲	▲			▲		▲		●	▲											▲				▲	▲	●	
鮭切身(60g)	0	60	▲		▲	▲			▲		▲		●	▲											▲				▲	▲	●	
みそ(白・20kg)	3	3.75																							●							●
ノンエッグマヨネーズ	3.5	4.38																							●							●
本みりん	1	1.25																														●
【筑前煮】																																
鶏もも小間切れ	10	12.5																			●											
里芋(カット)	12	15																														●
たけのこ(水煮)	6	7.5																														●
にんじん	10	12.5																														
乱切りごぼう	8	10																													●	
乱切りれんこん	5	6.25																													●	
角切りこんにゃく	5	6.25																													●	
米油	1	1.25																														●
三温糖(30kg)	3	3.75																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
清酒	2	2.5																														●
本みりん	2	2.5																														●
和風だし	0.8	1	▲	▲	▲	▲		▲	▲																							●
水	13	16.3																														
【玉ねぎのみそ汁】																																
小松菜(冷凍)	20	25																														●
たまねぎ	25	31.3																														
にんじん	10	12.5																														
生揚げ(カット)	15	18.8																							●							●
みそ(けいわ)	10	12.5																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
水	108	135																														

●…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）

Aコース

詳細献立表

2021年11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	後期
【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							●																							
【フランクフルトマッシュルームソースがけ】																																
フランクフルト(50g)	50	0																				●										●
フランクフルト(60g)	0	60																				●										●
マッシュルーム水煮みじん切り	4	5																														●
中濃ソース	1.5	1.88																														●
トマトケチャップ	6	7.5																														●
上白糖	1.2	1.5																														●
水	6	7.5																														
【いんげんとコーンのソテー】																																
さやいんげん(冷凍)	12	15																														●
ホールコーン(冷凍)	20	25																														●
にんじん	20	25																														
米油	0.6	0.75																														●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
スープストック	0.3	0.38																														●
【クラムチャウダー】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
あさり水煮(冷凍)	8	10		▲																												●
にんじん	10	12.5																														
たまねぎ	20	25																														
じゃがいも	20	25																														
パセリ	0.5	0.63																														
調理用牛乳	20	25							●																							
コンソメ	1	1.25																														●
豆乳	5	6.25																							●							●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
米油	1	1.25																														●
ホワイトルウ(Fe・Ca強化)	12	15				●			●												●				●							●
スキムミルク	2	2.5							●																							●
ミルクカルシウム	1	1.25							●																							●
水	75	93.8																														

●…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）