Bコース

詳細献立表

2021年12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
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【サバのカレー焼き】																																
サバ切身(50g)	50	0	▲		▲	▲			▲					●																	●	
サバ切身(60g)	0	60	▲		▲	▲			▲					●																	●	
清酒	1.6	1.9																														●
濃口醤油	3.7	4.4				●																			●							●
しょうが	0.5	0.6																														
カレー粉	0.2	0.2																														●
たまねぎ	3	3.6																														
【春雨の炒め物】																																
豚もも小間切れ	10	12.5																				●										
小松菜(冷凍)	10	12.5																														●
にんじん	5	6.25																														
緑豆春雨	6	7.5																														●
ごま油	0.8	1																											●			●
濃口醤油	1.2	1.5				●																			●							●
白こしょう	0.01	0.01																														●
中華スープの素	0.4	0.5																			●	●			●				●			●
オイスターソース	1.5	1.88																														●
ごま(白・いり)	1	1.25																											●			●
【もやしの中華スープ】																																
もやし	20	25																														
干椎茸	0.5	0.63																														●
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
鶏胸小間	5	6.25																			●											
たまねぎ	10	12.5																														
にんじん	8	10																														
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●			●				●			●
塩	0.7	0.88																														●
薄口醤油	3	3.75				●																			●							●
白こしょう	0.02	0.02																														●
とりがらスープの素	4	5																			●											●
水	118	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）

Bコース

詳細献立表

2021年12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
【食パン】																																
食パン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
食パン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ハムカツ】																																
ハムカツ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲													●			●						●	
ハムカツ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲													●			●						●	
米油	4	5																														●
【大根ときゅうりのサラダ】																																
大根	30	37.5																														
きゅうり	10	12.5																														
にんじん	10	12.5																														
ドレッシング(香味塩)	5	6.25				●															●				●				●			●
【キャベツのスープ】																																
鶏もも小間切れ	10	12.5																			●											
キャベツ	25	31.3																														
にんじん	10	12.5																														
たまねぎ	25	31.3																														
コンソメ	2	2.5																														●
濃口醤油	3.5	4.38				●																			●							●
塩	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
水	112	140																														
【メープルジャム】																																
メープルジャム	12	12																													●	

●…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

2021年12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
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【海鮮チヂミ】																																
海鮮チヂミ(50g)	50	50			▲	●			▲		●			▲							▲	▲			●		▲				●	
【キムタク炒め】																																
豚もも小間切れ	40	50																				●										
米油	1.2	1.5																														●
たくあん漬け(カット)	15	18.8																							●							●
白菜キムチ	15	18.8				●								●					●						●							●
長ねぎ	12	15																														
濃口醤油	1	1.25				●																			●							●
【わかめスープ】																																
カットわかめ(韓国産)	0.8	1																														●
もやし	20	25																														
たまねぎ	10	12.5																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
中華スープの素	1.5	1.88																			●	●			●				●			●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
白こしょう	0.02	0.03																														●
塩	0.5	0.63																														●
ごま(白・すり)	0.8	1																											●			●
水	129	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）

Bコース

詳細献立表

2021年12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							●																							
【ポテトコロッケ】																																
ポテトコロッケ(50g)	50	0	▲	▲		●															▲	▲			●				▲		●	
ポテトコロッケ(60g)	0	60	▲	▲		●															▲	▲			●				▲		●	
米油	5	8																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6																														●
【小松菜のおかか和え】																																
こまつな	15	18.8																														
もやし	25	31.3																														
キャベツ	15	18.8																														
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
水	2	2.5																														
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
鰹節(パック)	0.5	0.63												▲																		●
【カレーうどん】																																
豚もも小間切れ	20	25																				●										
たまねぎ	30	37.5																														
にんじん	12	15																														
長ねぎ	8	10																														
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
カレー粉	0.2	0.25																														●
カレーフレーク(Fe)	4	5				●															●				●							●
カレーフレーク(卵・乳不使用)	10	12.5				●															▲	▲			●							●
濃口醤油	5	6.25				●																			●							●
三温糖(30kg)	0.8	1																														●
じゃがいも澱粉	4	5																														●
水	135	169																														

●…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

2021年12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							●																							
【鮭フライ】																																
鮭フライ(40g)	40	0	▲		▲	●		▲	▲		▲		●	▲					▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲		▲	▲	●	
鮭フライ(60g)	0	60	▲		▲	●		▲	▲		▲		●	▲					▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲		▲	▲	●	
米油	4	6																														●
中濃ソース(ボトル)	5	5																														●
【きんぴらごぼう】																																
にんじん	10	12.5																														
さつまあげ(冷凍)	8	10	▲	▲																												●
ごぼう(千切り・金平用)	20	25																														●
こんにゃく(突きこんにゃく)	10	12.5																														●
ごま油	1	1.25																											●			●
三温糖(30kg)	1.8	2.25																														●
清酒	0.5	0.63																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
ごま(白・いり)	1	1.25																											●			●
水	6	7.5																														
【じゃがいものみそ汁】																																
豚もも小間切れ	10	12.5																				●										
にんじん	10	12.5																														
じゃがいも	24	30																														
たまねぎ	20	25																														
味噌(白・20kg)	8	10																							●							●
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）

Bコース

詳細献立表

2021年12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
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ぶりの塩こうじ焼き】																																
ぶり塩こうじ漬け(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲											▲				▲		●	
ぶり塩こうじ漬け(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲											▲				▲		●	
【ひじきとちくわの煮物】																																
芽ひじき	2	2.5																														●
にんじん	8	10																														
こんにゃく(突きこんにゃく)	6	7.5																														●
ちくわ(焼きちくわ・冷凍)	10	12.5	▲	▲	▲	●			▲																●							●
むき枝豆(冷凍)	5	6.25																							●							●
米油	0.8	1																														●
上白糖	2.5	3.13																														●
濃口醤油	4	5				●																			●							●
本みりん	2	2.5																														●
水	10	12.5																														
【里芋の豚汁】																																
豚肩小間切れ	12	15																				●										
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																														
味噌(白・20kg)	6	7.5																							●							●
味噌(赤・20kg)	2	2.5																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
水	108	135																														
【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）

Bコース

詳細献立表

2021年12月9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
【フォカッチャ】																																
フォカッチャ(50g)	50	0			▲	●			▲																●				▲		●	
フォカッチャ(70g)	0	70			▲	●			▲																●				▲		●	
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【いかナゲット】																																
いかナゲット(20g)	40	0	▲	▲	▲	●			▲		●		▲									▲			●				▲			●
いかナゲット(30g)	0	60	▲	▲	▲	●			▲		●		▲									▲			●				▲			●
【キャベツとコーンのソテー】																																
キャベツ	35	43.8																														
ショルダーベーコン	6	7.5																				●										●
にんじん	10	12.5																														
ホールコーン(冷凍)	12	15																														●
米油	0.5	0.63																														●
塩	0.3	0.38																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	0.6	0.75																														●
【チリコンカン】																																
ゆで大豆(冷凍)	35	43.8																							●							●
豚ひき肉	20	25																				●										
たまねぎ	40	50																														
にんじん	15	18.8																														
にんにく	0.5	0.63																														
米油	0.5	0.63																														●
トマトケチャップ	22	27.5																														●
ウスターソース	2.5	3.13																														●
チリパウダー	0.3	0.38																														●
パプリカパウダー	0.3	0.38																														●
コンソメ	0.8	1																														●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	20	25																														
じゃがいも澱粉	2	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

2021年12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
【麦ごはん】																																
麦ごはん	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ミートボールケチャップソースかけ】																																
ミートボール（15g）	30	0	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲	▲		▲	▲			▲	▲	▲	▲	●	●	▲		▲			▲	▲	▲	●	
ミートボール（20g）	0	40	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲	▲		▲	▲			▲	▲	▲	▲	●	●	▲		▲			▲	▲	▲	●	
赤ワイン	0.5	0.8																														●
濃口醤油	0.26	0.4				●																			●							●
中濃ソース	1	1.5																														●
三温糖(30kg)	0.5	0.8																														●
コンソメ	0.13	0.2																														●
トマトケチャップ	3.3	5																														●
じゃがいも澱粉	0.26	0.4																														●
水	1.3	2																														
【ブロッコリーのサラダ】																																
ブロッコリー(冷凍)	15	18.8																														●
キャベツ	25	31.3																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
ドレッシング(コールスロー)	5	6.25																														●
【ほうれん草カレー】																																
豚もも小間切れ	15	18.8																				●										
じゃがいも	30	37.5																														
炒め玉ねぎ(冷凍)	15	18.8																														●
たまねぎ	12	15																														
ほうれんそう(冷凍)	15	18.8																														●
にんじん	12	15																														
にんにく	1	1.25																														
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	3	3.75																														●
カレーフレーク(甘口)	8	10				●			●								●		●			●			●							●
カレーフレーク(Fe)	10	12.5				●															●				●							●
米油	1	1.25																														●
調理用牛乳	12	15							●																							
ガラムマサラ	0.1	0.13																														●
ミルクカルシウム	1	1.25							●																							●
粉チーズ	2	2.5							●																							●
スキムミルク	2	5							●																							●
水	72	90																														

●…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

2021年12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
【地粉うどん】																																
地粉うどん（70g）	70	0			▲	●	▲																									●
地粉うどん(100g)	0	100			▲	●	▲																									●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ささかまぼこの石垣揚げ】																																
ささかまぼこ(30g)	30	0	▲	▲	▲	▲			▲																▲							●
ささかまぼこ(20g)	0	40	▲	▲	▲	▲			▲																▲							●
ごま(黒・いり)	0.4	0.8																											●			●
薄力粉	9	18			▲	●																										●
米油	6	12																														●
水	8	16																														
【運盛り和え】																																
にんじん	8	10																														
れんこん（いちょう切り）	15	18.8																													●	
こまつな	15	18.8																														
ぷるぷる寒天	1	1.25																													●	
ドレッシング(棒棒鶏)	5	6.25				●													●						●				●			●
【かきたまうどん】																																
鶏胸小間	15	18.8																			●											
にんじん	12	15																														
干椎茸	0.5	0.63																														●
長ねぎ	8	10																														
液卵(冷凍)	20	25			●																											●
濃口醤油	13	16.3				●																			●							●
塩	0.1	0.13																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
じゃがいも澱粉	5	6.25																														●
水	156	195																														

●…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

2021年12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							●																							
【いわしみぞれ煮】																																
いわしみぞれ煮（50g）	50	50			▲	●							▲	▲	▲				▲						●				▲		●	
【わかめの酢の物】																																
カットわかめ(韓国産)	0.8	1																														●
キャベツ	30	37.5																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
三温糖(30kg)	3	3.75																														●
ごま油	0.3	0.38																											●			●
塩	0.1	0.13																														●
酢	1.5	1.88																														●
ごま(白・いり)	1	1.25																											●			●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
水	2	2.5																														
【かぶと油揚げのみそ汁】																																
かぶ	15	18.8																														
かぶ　葉	5	6.25																														
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
長ねぎ	12	15																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
味噌(白・20kg)	2	2.5																							●							●
味噌(赤・20kg)	6	7.5																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
水	125	156																														
【ヨーグルト】																																
ヨーグルト(ソフール)	70	70							●														●									●

●…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

2021年12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
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【鶏肉とかぼちゃの香味和え】																																
鶏むね角切り下味澱粉付	40	50	▲		▲	▲			▲												●										●	
かぼちゃ皮付角切	35	43.8																													●	
米油	8	10																														●
ゆず果汁	0.4	0.5																	▲						▲						●	
濃口醤油	3.5	4.38				●																			●							●
三温糖(30kg)	2.3	2.88																														●
本みりん	1.5	1.88																														●
ごま(白・いり)	1	1.25																											●			●
水	7	8.75																														
【ほうれん草の和え物】																																
ほうれんそう	20	25																														
にんじん	5	6.25																														
もやし	25	31.3																														
ドレッシング(青じそ)	5	6.25				●													●						●							●
【はす汁】																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
にんじん	10	12.5																														
長ねぎ	10	12.5																														
れんこん(いちょう切り)	15	18.8																													●	
大根	10	12.5																														
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
薄口醤油	5	6.25				●																			●							●
塩	0.2	0.25																														●
本みりん	2	2.5																														●
清酒	1	1.25																														●
じゃがいも澱粉	3	3.75																														●
水	118	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）

Bコース

詳細献立表

2021年12月16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
【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							●																							
【ハンバーグマッシュルームソースかけ】																																
小学校																																
ハンバーグ(50g)	50	0	▲	▲	▲	▲			▲												●	●			●						●	
マッシュルーム水煮みじん切り	5	0																														●
塩	0.1	0																														●
米油	0.5	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	0																														
中学校																																
豚ももひき肉（2度挽き）	0	68.8																				●										
たまねぎ	0	31.3																														
炒め玉ねぎ(冷凍)	0	12.5																														●
豆腐(絞り)	0	18.8																							●							●
豆乳	0	7.5																							●							●
にんにく	0	0.38																														
塩	0	0.38																														●
白こしょう	0	0.03																														●
米パン粉	0	17.5																													●	
ノンエッグマヨネーズ	0	3																							●							●
マッシュルーム水煮みじん切り	0	6.25																														●
塩	0	0.13																														●
米油	0	0.63																														●
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	2.5																														
【粉ふきいも】																																
じゃがいも(カット)	60	75																														●
青のり	0.5	0.63	▲	▲																												●
塩	0.3	0.38																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●

●…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

2021年12月16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
【ツイストマカロニのスープ】																																
鶏もも小間切れ	5	6.25																			●											
たまねぎ	25	31.3																														
キャベツ	25	31.3																														
にんじん	5	6.25																														
マカロニ(ツイスト)	4	5				●																										●
塩	1	1.25																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
白ワイン	2	2.5																														●
コンソメ	2	2.5																														●
水	121	151																														
【クリスマスデザート】																																
クリスマスデザート（乳卵ぬき）	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）

詳細献立表

2021年12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							●																							
【鶏肉の塩から揚げ】																																
鶏もも肉切り身(30g)	60	0																			●											
鶏もも肉切り身(35g)	0	70																			●											
濃口醤油	0.4	0.5				●																			●							●
清酒	1.5	1.88																														●
塩	0.3	0.38																														●
上白糖	0.3	0.38																														●
じゃがいも澱粉	9	11.3																														●
米油	7	8.75																														●
【小松菜の和え物】																																
こまつな	15	18.8																														
キャベツ	30	37.5																														
にんじん	5	6.25																														
ドレッシング(柑橘)	5	6.25																														●
【みそけんちん汁】																																
にんじん	10	12.5																														
大根	15	18.8																														
こんにゃく(突きこんにゃく)	10	12.5																														●
長ねぎ	10	12.5																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
油揚げ(スライス)	2	2.5																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
味噌(けいわ)	11	13.8																							●							●
水	111	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）

詳細献立表

2021年12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							●																							
【揚げぎょうざ】																																
ぎょうざ(20g)	40	0	▲	▲		●															▲	●			●				▲			●
ぎょうざ(30g)	0	60	▲	▲		●															▲	●			●				▲			●
米油	5	6																														●
【白菜の中華和え】																																
はくさい	25	31.3																														
大根	15	18.8																														
にんじん	8	10																														
ドレッシング(中華)	5	6.25				●													●		●				●				●			●
【マーボーラーメン】																																
豚ひき肉	12	15																				●										
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
にんじん	8	10																														
長ねぎ	8	10																														
たまねぎ	10	12.5																														
しょうが	0.3	0.38																														
干椎茸	0.5	0.63																														●
味噌(赤・20kg)	9	11.3																							●							●
中華スープの素	1	1.25																			●	●			●				●			●
濃口醤油	4	5				●																			●							●
ごま油	0.4	0.5																											●			●
上白糖	1.2	1.5																														●
豆板醤	0.2	0.25																							●							●
じゃがいも澱粉	4	5																														●
水	146	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

2021年12月21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							●																							
【さんまおかか煮】																																
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																							●							●
味噌(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）

Bコース

詳細献立表

2021年12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							●																							
【かつおと大豆の甘辛揚げ】																																
かつお角切下味澱粉付	40	50	▲			▲					▲		▲	▲											▲				▲		●	
米油	5	6.25																														●
ゆで大豆(冷凍)	15	18.8																							●							●
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																														●
濃口醤油	4.3	5.38				●																			●							●
三温糖(30kg)	3.6	4.5																														●
本みりん	2	2.5																														●
水	7.2	9																														
【れんこんのサラダ】																																
れんこん(いちょう切り)	15	18.8																													●	
大根	25	31.3																														
にんじん	5	6.25																														
ドレッシング(和風)	5	6.25																														●
【きのこのみそ汁】																																
カットしめじ	5	6.25																													●	
えのきだけ(カット)	10	12.5																														●
干椎茸	0.5	0.63																														●
小松菜(冷凍)	10	12.5																														●
かまぼこ(冷凍)	8	10	▲		▲				▲		▲			▲							▲		▲	▲	▲		▲	▲	▲			●
長ねぎ	10	12.5																														
高野豆腐(カット)	3	3.75																							●							●
味噌(白・20kg)	6	7.5																							●							●
味噌(赤・20kg)	2	2.5																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
水	139	174																														

●…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

2021年12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
【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							●																							
【ローストチキン】																																
鶏もも肉切り身(40g)	40	0																			●											
鶏もも肉切り身(50g)	0	50																			●											
本みりん	0.8	1																														●
しょうが	0.24	0.3																														
濃口醤油	2.4	2.9				●																			●							●
清酒	0.8	1																														●
オリーブ油	1	1.2																														●
【コーンソテー】																																
キャベツ	30	37.5																														
にんじん	10	12.5																														
ホールコーン(冷凍)	20	25																														●
米油	0.8	1																														●
塩	0.3	0.38																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
コンソメ	0.4	0.5																														●
【ホワイトシチュー】																																
にんじん	12	15																														
たまねぎ	25	31.3																														
じゃがいも	25	31.3																														
パセリ	0.5	0.63																														
粉チーズ	2	2.5							●																							●
スキムミルク	2	2.5							●																							●
ロースト小麦	4	5				●																										●
米油	0.6	0.75																														●
調理用バター	4.5	5.63							●																							●
豆乳	5	6.25																							●							●
調理用牛乳	25	31.3							●																							
塩	0.8	1																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
コンソメ	0.5	0.63																														●
ミルクカルシウム	2	3							●																							●
水	54	67.5																														

●…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

2021年12月24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							●																							
【かにしゅうまい】																																
かにしゅうまい（18g）	36	0	▲	●		●															▲	●			▲				▲		●	
かにしゅうまい（30g）	0	60	▲	●		●															▲	●			▲				▲		●	
【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																														●
味噌(赤・20kg)	1.2	1.5																							●							●
味噌(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）