詳細献立表

2022年2月1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							●																							
【フランクフルトのバーベキューソースがけ】																																
フランクフルト(30g)	30	0																				●										●
フランクフルト(40g)	0	40																				●										●
マッシュルーム水煮みじん切り	2	2.5																														●
にんにく	0.3	0.38																														
オリーブ油	0.24	0.3																														●
トマトケチャップ	4	5																														●
中濃ソース	1.2	1.5																														●
ウスターソース	0.8	1																														●
三温糖(30kg)	0.8	1																														●
濃口醤油	0.16	0.2				●																			●							●
白こしょう	0.01	0.01																														●
水	2.4	3																														
【ブロッコリーとキャベツのサラダ】																																
ブロッコリー(冷凍)	10	12.5																														●
キャベツ	30	37.5																														
にんじん	5	6.25																														
りんご酢	3	3.75																	●												●	
塩	0.55	0.69																														●
白こしょう	0.03	0.04																														●
オリーブ油	2.2	2.75																														●
三温糖(30kg)	1.5	1.88																														●
【かぼちゃのニョッキ入りシチュー】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
かぼちゃニョッキ	15	18.8	▲	▲	▲	●	▲		▲																						●	
にんじん	10	12.5																														
たまねぎ	25	31.3																														
カットポテト(ダイス・冷凍)	15	18.8																														●
米油	1	1.25																														●
ロースト小麦	4	5				●																										●
調理用バター	4.5	5.63							●																							●
調理用牛乳	25	31.3							●																							
豆乳	5	6.25																							●							●
スキムミルク	3	3.75							●																							●
粉チーズ	2	2.5							●																							●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.03	0.04																														●
コンソメ	0.4	0.5																														●
水	70	87.5																														

●…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）

詳細献立表

2022年2月2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							●																							
【ちくわのお茶揚げ】																																
ちくわ(焼きちくわ・1/4カット・冷凍)	25	0	▲	▲	▲	●			▲																●							●
ちくわ(焼きちくわ・1/4カット・冷凍)	0	50	▲	▲	▲	●			▲																●							●
イート茶	0.15	0.2																													●	
薄力粉	8	16			▲	●																										●
塩	0.08	0.16																														●
水	8	16																														
米油	7	9																														●
【もやしのごま和え】																																
もやし	40	50																														
にんじん	5	6.25																														
こまつな	10	12.5																														
ごま(白・いり)	0.5	0.63																											●			●
ごま(白・すり)	0.5	0.63																											●			●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
上白糖	1.9	2.38																														●
清酒	1	1.25																														●
水	2	2.5																														
【きのこあんかけうどん】																																
豚肩小間切れ	10	12.5																				●										
にんじん	5	6.25																														
大根	15	18.8																														
長ねぎ	8	10																														
カットしめじ	5	6.25																													●	
なめこ	5	6.25																														●
生揚げ(カット)	20	25																							●							●
しょうが	0.4	0.5																														
濃口醤油	8.5	10.6				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
本みりん	0.5	0.63																														●
塩	0.4	0.5																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
じゃがいも澱粉	7	8.75																														●
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）

詳細献立表

2022年2月3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							●																							
【いわしの磯辺フライ】																																
いわし磯辺フライ(40g)	40	0				●					▲		▲	▲											▲				▲		●	
いわし磯辺フライ(50g)	0	50				●					▲		▲	▲											▲				▲		●	
米油	6	6																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6																														●
【豚肉とごぼうの炒め煮】																																
豚もも小間切れ	7	8.75																				●										
豚肩小間切れ	3	3.75																				●										
ごぼう	13	16.3																														
こんにゃく(突きこんにゃく)	18	22.5																														●
にんじん	10	12.5																														
冷凍さやいんげん(カット)	10	12.5																													●	
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
三温糖(30kg)	0.8	1																														●
米油	1	1.25																														●
ごま油	0.5	0.63																											●			●
ごま(白・いり)	0.8	1																											●			●
水	12	15																														
【うのはな汁】																																
にんじん	12	15																														
大根	35	43.8																														
長ねぎ	8	10																														
干椎茸	0.3	0.38																														●
おからパウダー	2	2.5																							●						●	
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
味噌(赤・20kg)	4	5																							●							●
味噌(白・20kg)	4	5																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
水	126	158																														

●…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

2022年2月4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							●																							
【にらまんじゅう】																																
彩の国にらまんじゅう	25	0	▲	▲	▲	●			▲		▲									▲	▲	●	▲		●				▲		●	
彩の国にらまんじゅう	0	50	▲	▲	▲	●			▲		▲									▲	▲	●	▲		●				▲		●	
【キャベツとコーンの和え物】																																
切り干し大根	3	3.75																														●
ホールコーン(冷凍)	15	18.8																														●
キャベツ	20	25																														
ドレッシング(棒棒鶏)	5	6.3				●													●						●				●			●
【野菜たっぷりマーボー豆腐】																																
豚ひき肉	25	31.3																				●										
豆腐(冷凍・サイコロ)	50	62.5																							●							●
にんじん	15	18.8																														
たまねぎ	25	31.3																														
干椎茸	0.4	0.5																														●
長ねぎ	8	10																														
たけのこ(水煮)	8	10																														●
米油	1.2	1.5																														●
しょうが	0.5	0.63																														
味噌(赤・20kg)	4	5																							●							●
濃口醤油	1.8	2.25				●																			●							●
上白糖	1.2	1.5																														●
中華スープの素	0.5	0.63																			●	●			●				●			●
ごま油	0.8	1																											●			●
豆板醤	0.3	0.38																							●							●
オイスターソース	0.2	0.25																														●
じゃがいも澱粉	1.5	1.88																														●
水	25	31.3																														

●…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

2022年2月7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							●																							
【ハンバーグおろしソース】																																
ハンバーグ(50g)	50	0	▲	▲	▲	▲			▲												●	●			●						●	
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(30kg)	0.3	0.38																														●
水	1.3	1.63																														
【ひじきの煮物】																																
芽ひじき	1.5	1.88																														●
にんじん	10	12.5																														
こんにゃく(突きこんにゃく)	6	7.5																														●
鶏胸小間	10	12.5																			●											
カットポテト(ダイス・冷凍)	20	25																														●
米油	0.8	1																														●
むき枝豆(冷凍)	2	2.5																							●							●
三温糖(30kg)	1.7	2.13																														●
清酒	0.8	1																														●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
水	18	22.5																														
【根菜のごま汁】																																
にんじん	10	12.5																														
はくさい	15	18.8																														
干椎茸	0.3	0.38																														●
ごぼう	5	6.25																														
長ねぎ	8	10																														
生揚げ(カット)	25	31.3																							●							●
味噌(赤・20kg)	4	5																							●							●
味噌(白・20kg)	4	5																							●							●
ごま(白・すり)	1.5	1.88																											●			●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	115	144																														
【中＞角チーズ】																																
角チーズ（中学校のみ）	0	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）

詳細献立表

2022年2月8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
【バターコッペ】																																
バターコッペ	50	0			▲	●			●																●				▲		●	
バターコッペ	0	70			▲	●			●																●				▲		●	
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【鶏肉のマーマレードソースかけ】																																
鶏胸切り身（下味付き50g）	50	0	▲		▲	▲			▲												●										●	
鶏胸切り身（下味付き60g）	0	60	▲		▲	▲			▲												●										●	
マーマレード	7	8.75													●																●	
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																														●
水	3	3.75																														
【エリンギのバターじょうゆソテー】																																
小松菜(冷凍)	15	18.8																														●
ホールコーン(冷凍)	18	22.5																														●
エリンギ	8	10																														
にんじん	15	18.8																														
にんにく	0.2	0.25																														
コンソメ	0.2	0.25																														●
濃口醤油	0.4	0.5				●																			●							●
塩	0.1	0.13																														●
調理用バター	0.8	1							●																							●
米油	1	1.25																														●
【白菜のスープ】																																
はくさい	25	31.3																														
フランクフルト(カット)	8	10																				●										●
にんじん	15	18.8																														
緑豆春雨	4	5																														●
しょうが	0.3	0.38																														
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
塩	0.15	0.19																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
コンソメ	1.5	1.88																														●
水	125	156																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表

2022年2月9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			▲	●	▲																									●
【ジョア（マスカット）】																																
ジョア（マスカット）	130	130							●																						●	
【魚と野菜のメンチカツ】																																
魚と野菜のメンチカツ（40g）	40	0	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲				▲		▲	▲	●	▲	▲		●		▲		▲		●	
魚と野菜のメンチカツ（50g）	0	50	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲				▲		▲	▲	●	▲	▲		●		▲		▲		●	
米油	6	6																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6.25																														●
【小松菜の中華和え】																																
こまつな	15	18.8																														
緑豆春雨	4	5																														●
にんじん	8	10																														
切り干し大根	3	3																														●
ドレッシング(中華)	5	6.3				●													●		●				●				●			●
【みそコーンラーメン】																																
もやし	12	15																														
キャベツ	15	18.8																														
にんじん	5	6.25																														
長ねぎ	6	7.5																														
豚肩小間切れ	5	6.25																				●										
豚もも小間切れ	12	15																				●										
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
しょうが	0.4	0.5																														
にんにく	0.2	0.25																														
米油	1	1.25																														●
味噌(赤・20kg)	15	18.8																							●							●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
中華スープの素	1	1.25																			●	●			●				●			●
ごま油	0.8	1																											●			●
白こしょう	0.02	0.03																														●
とりがらスープの素	3	3.75																			●											●
ごま(白・すり)	1.5	1.88																											●			●
水	143	179																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表

2022年2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	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							●																							
【つけ揚げ】																																
調理すり身（タラ）	30	36	▲	▲																											●	
豆腐(絞り)	15	18																							●							●
じゃがいも澱粉	2	2.4																														●
しょうが	0.2	0.24																														
にんじん	3	3.6																														
芽ひじき	0.2	0.24																														●
むき枝豆(冷凍)	3	3.6																							●							●
米油	5	6																														●
【大根のオイスターソース煮】																																
大根	35	43.8																														
にんじん	5	6.25																														
ミートボール（8g）（鉄・Ca）	20	25	▲	▲	▲	▲			▲												●	●			●						●	
冷凍さやいんげん(カット)	2	2.5																													●	
米油	1	1.25																														●
三温糖(30kg)	1.2	1.5																														●
濃口醤油	2.3	2.88				●																			●							●
本みりん	0.5	0.63																														●
清酒	1	1.25																														●
塩	0.03	0.04																														●
オイスターソース	0.8	1																														●
水	15	18.8																														
【さつま汁】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
にんじん	5	6.25																														
ごぼう	8	10																														
里芋(カット)	16	20																														●
こんにゃく(短冊切り)	6	7.5																														●
生揚げ(カット)	20	25																							●							●
長ねぎ	6	7.5																														
味噌(赤・20kg)	4	5																							●							●
味噌(白・20kg)	4	5																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	117	146																														

●…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

2022年2月14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							●																							
【鮭のコーンソースがけ】																																
鮭切り身(40g)	40	0				▲							●	▲											▲						●	
鮭切り身(50g)	0	50				▲							●	▲											▲						●	
クリームコーン(冷凍)	10	12.5																														●
豆乳	2	2.5																							●							●
コンソメ	0.06	0.08																														●
塩	0.06	0.08																														●
じゃがいも澱粉	0.8	1																														●
水	12	15																														
【キャベツのうま塩炒め】																																
豚もも小間切れ	15	18.8																				●										
にんじん	10	12.5																														
カットしめじ	6	7.5																													●	
キャベツ	25	31.3																														
ホールコーン(冷凍)	8	10																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
中華スープの素	0.2	0.25																			●	●			●				●			●
米油	1	1.25																														●
【ほうれん草のみそ汁】																																
ほうれんそう(冷凍)	10	12.5																														●
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
にんじん	5	6.25																														
たまねぎ	22	27.5																														
長ねぎ	6	7.5																														
味噌(赤・20kg)	4	5																							●							●
味噌(白・20kg)	4	5																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
水	120	150																														
【焼きのり】																																
焼きのり（12切り）	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）

詳細献立表

2022年2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							●																							
【ガーリックチキン】																																
鶏胸切り身（50g）	50	0																			●											
鶏胸切り身（60g）	0	60																			●											
塩	0.18	0.23																														●
清酒	1	1.25																														●
濃口醤油	1	1.25				●																			●							●
白こしょう	0.02	0.03																														●
にんにく	0.6	0.75																														
オリーブ油	0.8	1																														●
【スパゲティナポリタン】																																
ハーフスパゲッティー	18	22.5				●																										●
豚ひき肉	7	8.75																				●										
たまねぎ	20	25																														
にんにく	0.2	0.25																														
ピーマン	2	2.5																														
トマトケチャップ	12	15																														●
コンソメ	0.2	0.25																														●
トマトダイスカット	5	6.25																														●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
オリーブ油	0.5	0.63																														●
【ひよこ豆のスープ】																																
ショルダーベーコン	5	6.25																				●										●
にんじん	5	6.25																														
キャベツ	20	25																														
カットポテト(ダイス・冷凍)	20	25																														●
ひよこ豆	8	10																													●	
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																														●
濃口醤油	0.8	1				●																			●							●
オリーブ油	0.6	0.75																														●
水	106	133																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表

2022年2月16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							●																							
【かみかみ大豆】																																
ゆで大豆(冷凍)	20	25																							●							●
じゃがいも澱粉	0.27	0.34																														●
カットポテト(ダイス・冷凍)	35	43.8																														●
かえり煮干し	3	3.75	▲	▲																												●
米油	6	7.5																														●
濃口醤油	1	1.25				●																			●							●
三温糖(30kg)	1	1.25																														●
本みりん	2.5	3.13																														●
水	1.5	1.88																														
【わかめの和え物】																																
もやし	45	56.3																														
カットわかめ(韓国産)	0.7	0.88																														●
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				●																			●							●
【五目うどん】																																
豚もも小間切れ	15	18.8																				●										
豚肩小間切れ	5	6.25																				●										
にんじん	10	12.5																														
干椎茸	0.3	0.38																														●
たまねぎ	25	31.3																														
長ねぎ	8	10																														
なると(冷凍)	5	6.25	▲	▲																												●
油揚げ(スライス)	5	6.25																							●							●
濃口醤油	11.5	14.4				●																			●							●
本みりん	0.8	1																														●
塩	0.2	0.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
じゃがいも澱粉	6	7.5																														●
水	181	226																														

●…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

2022年2月17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							●																							
【豆腐ナゲット】																																
豆腐ナゲット	40	40			▲	●			▲													●			●						●	
【もやしとキャベツの和え物】																																
こまつな	15	18.8																														
もやし	20	25																														
キャベツ	20	25																														
ドレッシング(ごま)	5	6.3				●																			●				●			●
【おでん】																																
たこスライス	4	5	▲			▲					▲		▲	▲											▲				▲		●	
大根	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
いかボール	20	25	▲	▲		●			▲		●		▲									▲			●				▲		●	
ミニがんも	20	25	▲	▲	▲	▲			▲																●						●	
三角こんにゃく	15	18.8																													●	
結び昆布	3	3.75																													●	
じゃがいも(カット)	40	50																														●
いわしつみれ（小粒）	15	18.8	▲	▲	▲	▲			▲																●						●	
本みりん	1	1.25																														●
三温糖(30kg)	0.8	1																														●
濃口醤油	5	6.25				●																			●							●
塩	0.1	0.13																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	80	100																														

●…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

2022年2月18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							●																							
【さんまの蒲焼き】																																
さんま開き澱粉付き(40g)	40	0				▲			▲																▲				▲		●	
さんま開き澱粉付き(50g)	0	50				▲			▲																▲				▲		●	
米油	6	6																														●
上白糖	2	2.4																														●
濃口醤油	3	3.6				●																			●							●
本みりん	2	2.4																														●
ごま(白・いり)	0.8	1																											●			●
清酒	2	2.4																														●
水	2	2.4																														
【キャベツと小松菜のおひたし】																																
にんじん	10	12.5																														
キャベツ	20	25																														
ホールコーン(冷凍)	12	15																														●
こまつな	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																														
【豆腐とわかめのみそ汁】																																
カットわかめ(韓国産)	1	1.25																														●
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
なめこ	5	6.25																														●
長ねぎ	6	7.5																														
大根	22	27.5																														
味噌(けいわ)	5	6.25																							●							●
味噌(白・20kg)	5	6.25																							●							●
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）

詳細献立表

2022年2月21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							●																							
【チキンみそカツ】																																
チキン味噌カツ(40g)	40	0	▲		▲	●		▲	▲		▲		▲	▲					▲	▲	●	▲	▲		●		▲		▲	▲	●	
チキン味噌カツ(50g)	0	50				●															●	●			●						●	
米油	6	6																														●
【ピーマンのオイスターソース炒め】																																
ショルダーベーコン	5	6.25																				●										●
にんじん	18	22.5																														
ピーマン	8	10																														
こんにゃく(突きこんにゃく)	15	18.8																														●
たけのこ(千切り)	8	10																														●
しょうが	0.8	1																														
米油	0.6	0.75																														●
濃口醤油	1	1.25				●																			●							●
塩	0.01	0.01																														●
三温糖(30kg)	0.6	0.75																														●
豆板醤	0.04	0.05																							●							●
オイスターソース	0.7	0.88																														●
中華スープの素	0.2	0.25																			●	●			●				●			●
ごま油	0.1	0.13																											●			●
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																														●
【野菜たっぷりタンメン】																																
豚もも小間切れ	12	15																				●										
豚肩小間切れ	8	10																				●										
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)	5	6.25	▲	▲																												●
ホールコーン(冷凍)	8	10																														●
キャベツ	10	12.5																														
もやし	15	18.8																														
にら	2	2.5																														
にんじん	8	10																														
千切りきくらげ	0.3	0.38																														●
長ねぎ	6	7.5																														
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																														
【中＞ヨーグルト】																																
ヨーグルト(100g・森永)	0	100							●																							●

●…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

2022年2月22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
【バーガーパン】																																
バーガーパン	50	0			▲	●			●																●				▲		●	
バーガーパン	0	70			▲	●			●																●				▲		●	
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【白身魚バジルフライ】																																
赤魚バジルソースフライ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲																●						●	
赤魚バジルソースフライ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲																●						●	
米油	6	7.5																														●
【ブロッコリーのソテー】																																
カットしめじ	8	10																													●	
ブロッコリー(冷凍)	20	25																														●
ホールコーン(冷凍)	15	18.8																														●
にんじん	10	12.5																														
ショルダーベーコン	6	7.5																				●										●
米油	0.8	1																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
濃口醤油	0.2	0.25				●																			●							●
コンソメ	0.3	0.38																														●
【うずら卵入りポトフ】																																
フランクフルト(カット)	8	10																				●										●
たまねぎ	25	31.3																														
キャベツ	30	37.5																														
にんじん	5	6.25																														
うずらの卵	20	25			●																											●
じゃがいも(カット)	30	37.5																														●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
白ワイン	2	2.5																														●
コンソメ	2	2.5																														●
水	70	87.5																														

●…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

2022年2月24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							●																							
【さばの辛み焼き】																																
さば切身辛味漬（40g）	40	0			▲	●			▲				●	●											●				●		●	
さば切身辛味漬（50g）	0	50			▲	●			▲				●	●											●				●		●	
【じゃがいものコチュジャン炒め】																																
豚ひき肉	5	6.25																				●										
たまねぎ	18	22.5																														
むき枝豆(冷凍)	2	2.5																							●							●
じゃがいも(カット)	40	50																														●
長ねぎ	3	3.75																														
しょうが	0.2	0.25																														
米油	0.8	1																														●
コチュジャン	0.7	0.88																							●						●	
清酒	1.2	1.5																														●
濃口醤油	1.1	1.38				●																			●							●
三温糖(30kg)	1	1.25																														●
塩	0.05	0.06																														●
ごま油	0.5	0.63																											●			●
ごま(白・いり)	0.8	1																											●			●
じゃがいも澱粉	1	1.25																														●
【トック入りスープ】																																
鶏胸小間	15	18.8																			●											
米油	0.8	1																														●
にんじん	5	6.25																														
干椎茸	0.3	0.38																														●
はくさい	15	18.8																														
にら	2	2.5																														
トック	18	22.5																														●
中華スープの素	0.5	0.63																			●	●			●				●			●
とりがらスープの素	3	3.75																			●											●
塩	0.6	0.75																														●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
ごま油	0.5	0.63																											●			●
白こしょう	0.02	0.03																														●
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）

詳細献立表

2022年2月25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							●																							
【豆腐バーグ】																																
豆腐のハンバーグ（40g）	40	0			▲	▲			▲												●	●			●						●	
豆腐のハンバーグ（50g）	0	50			▲	▲			▲												●	●			●						●	
中濃ソース	2.5	3.13																														●
トマトケチャップ	7	8.75																														●
上白糖	1.7	2.13																														●
水	2	2.5																														
【ファイバーサラダ】																																
ごぼう(千切り・サラダ用)	22	27.5																														●
芽ひじき	0.7	0.88																														●
むき枝豆(冷凍)	2	2.5																							●							●
にんじん	15	18.8																														
ぷるぷる寒天	0.8	1																													●	
ドレッシング(イタリアン)	5	6.3																														●
【冬野菜のカレー】																																
豚もも小間切れ	20	25																				●										
さつまいも角切り	22	27.5																													●	
たまねぎ	30	37.5																														
にんじん	10	12.5																														
れんこん(いちょう切り)	6	7.5																													●	
ほうれんそう(冷凍)	8	10																														●
粉チーズ	2	2.5							●																							●
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)	12	15				●			●								●		●			●			●							●
カレーフレーク(Fe)	5	6.25				●															●				●							●
カレーフレーク(卵・乳不使用)	2	2.5				●															▲	▲			●							●
米油	1	1.25																														●
にんにく	0.5	0.63																														
調理用牛乳	12	15							●																							
ガラムマサラ	0.01	0.01																														●
ミルクカルシウム	1	1.25							●																							●
スキムミルク	3	3.75							●																							●
水	60	75																														

●…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

2022年2月28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							●																							
【レバーの甘辛ごまがらめ】																																
豚レバー下味澱粉付（1×1×2cm）	30	37.5	▲		▲	●			▲													●			●							●
カットポテト(ダイス・冷凍)	35	43.8																														●
米油	7.8	9.75																														●
本みりん	0.6	0.75																														●
三温糖(30kg)	3.5	4.38																														●
濃口醤油	1.8	2.25				●																			●							●
水	10	12.5																														
ごま(白・いり)	1	1.25																											●			●
【もやしとほうれん草の和え物】																																
ほうれんそう	15	18.8																														
もやし	35	43.8																														
にんじん	5	6.25																														
ドレッシング(和風)	5	6.3																														●
【大根ときのこの沢煮椀】																																
豚もも千切り	20	25																				●										
にんじん	5	6.25																														
ごぼう	6	7.5																														
大根	23	28.8																														
長ねぎ	5	6.25																														
なると(冷凍)	8	10	▲	▲																												●
干椎茸	0.5	0.63																														●
えのきだけ(カット)	6	7.5																														●
塩	0.15	0.19																														●
薄口醤油	5	6.25				●																			●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	113	141																														

●…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）