詳細献立表

2022年3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
【バーガーパン】																																
バーガーパン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲		●	
バーガーパン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲		●	
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【魚の香草フライ】																																
魚の香草フライ(40g)	40	0				●					▲		▲	▲											▲				▲		●	
魚の香草フライ(50g)	0	50				●					▲		▲	▲											▲				▲		●	
米油	4	5																														●
【ビーンズサラダ】																																
ゆで大豆(冷凍)	10	12.5																							●							●
むき枝豆(冷凍)	5	6.25																							●							●
キャベツ	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
ドレッシング(ごま)	5	6.25				●																			●				●			●
【クリームスープ】																																
ミートボール(8g 鉄・Ca)	24	30	▲	▲	▲	▲			▲												●	●			●						●	
マッシュルーム水煮スライス	5	6.25																														●
たまねぎ	20	25																														
じゃがいも(カット)	20	25																														●
にんじん	8	10																														
調理用牛乳	20	25							●																							
豆乳	5	6.25																							●							●
コンソメ	1	1.25																														●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
米油	0.5	0.63																														●
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	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3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							●																							
【鶏肉の磯辺揚げ】																																
鶏胸切り身（40g）	40	0																			●											
鶏胸切り身（50g）	0	50																			●											
薄力粉	10	12			▲	●																										●
青のり	0.3	0.36	▲	▲																												●
塩	0.2	0.24																														●
水	11	13.2																														
米油	7.8	9.36																														●
【小松菜のおひたし】																																
こまつな	15	18.8																														
もやし	30	37.5																														
にんじん	10	12.5																														
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
本みりん	1	1.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
水	2	2.5																														
【京風うどん】																																
豚肩小間切れ	10	12.5																				●										
にんじん	10	12.5																														
大根	10	12.5																														
長ねぎ	8	10																														
干椎茸	0.2	0.25																														●
カットわかめ(韓国産)	0.3	0.38																														●
かまぼこ(冷凍)	5	6.25	▲		▲				▲		▲			▲							▲		▲	▲	▲		▲	▲	▲			●
油揚げ(スライス)	5	6.25																							●							●
薄口醤油	8	10				●																			●							●
三温糖(30kg)	1	1.25																														●
清酒	1.2	1.5																														●
塩	0.6	0.75																														●
だしパック(鰹・鯖)	2.5	3.13												●																		●
昆布(だし昆布)	0.4	0.5	▲	▲																												●
水	165	206																														

●…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3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							●																							
【赤魚の白しょうゆ焼き】																																
赤魚の白醤油焼き（40g）	40	0				●																			●						●	
赤魚の白醤油焼き（50g）	0	50				●																			●						●	
【五目ちらしの具】																																
鶏むねひき肉	10	12.5																			●											
芽ひじき	0.4	0.5																														●
にんじん	10	12.5																														
たけのこ(水煮)	4	5																														●
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
冷凍さやいんげん(カット)	5	6.25																													●	
高野豆腐（カット）	2	2.5																							●							●
干椎茸	0.8	1																														●
ごま(白・いり)	0.8	1																											●			●
三温糖(30kg)	2.5	3.13																														●
清酒	0.5	0.63																														●
濃口醤油	4	5				●																			●							●
米油	0.5	0.63																														●
水	15	18.8																														
【すまし汁】																																
豚もも小間切れ	10	12.5																				●										
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
にんじん	5	6.25																														
ごぼう	5	6.25																														
大根	12	15																														
長ねぎ	8	10																														
糸かまぼこ	3	3.75				▲																			▲						●	
塩	0.4	0.5																														●
薄口醤油	3.5	4.38				●																			●							●
本みりん	2	2.5																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	124	155																														
【ひなまつりゼリー】																																
ひなまつり桃の花ゼリー	40	40			▲	▲			▲									●							●						●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表

2022年3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
【麦ごはん】																																
麦ごはん	58.5	90				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【お魚ナゲット】																																
おさかなナゲット(20g)	40	0	●	▲	▲	●			▲		●		▲									▲			●				▲		●	
おさかなナゲット(30g)	0	60	●	▲	▲	●			▲		●		▲									▲			●				▲		●	
米油	3	4.5																														●
【海そうサラダ】																																
海藻ミックス	0.4	0.5																														●
もやし	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
キャベツ	10	12.5																														
ドレッシング(青じそ)	5	6.25				●													●						●							●
【ポークカレー】																																
豚肩小間切れ	25	31.3																				●										
じゃがいも	25	31.3																														
たまねぎ	20	25																														
にんじん	15	18.8																														
ほうれんそう(冷凍)	10	12.5																														●
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)	14	17.5				●			●								●		●			●			●							●
カレーフレーク(Fe)	5.5	6.88				●															●				●							●
ガラムマサラ	0.05	0.06																														●
スキムミルク	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3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							●																							
【さわらの香味だれがけ】																																
さわら切身（40g）	40	0	▲		▲	▲			▲																						●	
さわら切身（50g）	0	50	▲		▲	▲			▲																						●	
しょうが	0.3	0.36																														
本みりん	3.75	4.5																														●
濃口醤油	3	3.6				●																			●							●
清酒	1	1.2																														●
じゃがいも澱粉	0.5	0.6																														●
水	2.8	3.36																														
【筑前煮】																																
鶏もも小間切れ	10	12.5																			●											
里芋(カット)	12	15																														●
乱切りれんこん	5	6.25																													●	
にんじん	10	12.5																														
乱切りごぼう	8	10																													●	
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																													●	
角切りこんにゃく	5	6.25																													●	
たけのこ(水煮)	4	5																														●
米油	1	1.25																														●
三温糖(30kg)	0.8	1																														●
濃口醤油	2.6	3.25				●																			●							●
清酒	2	2.5																														●
本みりん	2	2.5																														●
和風だし	0.6	0.75	▲	▲	▲	▲		▲	▲																							●
水	13	16.3																														
【紅白はんぺんのすまし汁】																																
紅白あられはんぺん	10	12.5	▲		▲	▲					▲														▲		●					●
小松菜(冷凍)	10	12.5																														●
大根	15	18.8																														
長ねぎ	8	10																														
干椎茸	0.15	0.19																														●
豆腐(冷凍・サイコロ)	10	12.5																							●							●
薄口醤油	3.5	4.38				●																			●							●
塩	0.4	0.5																														●
本みりん	2	2.5																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	125	156																														
【お祝いクレープ】																																
お祝いクレープ35g	35	35															▲	▲	▲						●						●	

●…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3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
【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							●																							
【メンチカツ】																																
メンチカツ(50g)	50	0																	▲	▲	●	●	▲		●				▲		●	
メンチカツ(70g)	0	70																	▲	▲	●	●	▲		●				▲		●	
米油	5	7																														●
中濃ソース(ボトル)	5	5																														●
【コロコロソテー】																																
フランクフルト(カット)	12	15																				●										●
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
冷凍さやいんげん(カット)	8	10																													●	
カットポテト(ダイス・冷凍)	25	31.3																														●
米油	0.5	0.63																														●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
コンソメ	0.3	0.38																														●
水	1	1.25																														
【春キャベツのスープ】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
にんじん	10	12.5																														
たまねぎ	25	31.3																														
キャベツ	20	25																														
米油	0.5	0.63																														●
コンソメ	2	2.5																														●
濃口醤油	0.3	0.38				●																			●							●
塩	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
水	127	159																														

●…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3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
【ソフトめん】																																
ソフトめん(70g)	70	0			▲	●	▲																									●
ソフトめん(100g)	0	100			▲	●	▲																									●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【フライドポテト】																																
じゃがいも(カット)	70	87.5																														●
米油	5.5	6.88																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	0.3	0.38																														●
【カリフラワーのサラダ】																																
カリフラワー(冷凍)	20	25																														●
キャベツ	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																														●
【ミートソース】																																
豚ひき肉	25	31.3																				●										
にんにく	0.3	0.38																														
たまねぎ	30	37.5																														
米油	1	1.25																														●
炒め玉ねぎ(冷凍)	20	25																														●
にんじん	15	18.8																														
ハヤシフレーク	19	23.8				●																●			●							●
デミグラスソース	4	5	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲			▲	▲	▲		▲		▲	▲	●	▲	▲	▲	▲			▲	▲	▲		●
トマトピューレ	9	11.3																														●
トマトダイスカット	22	27.5																														●
トマトケチャップ	9	11.3																														●
中濃ソース	6	7.5																														●
赤ワイン	1.5	1.88																														●
三温糖(30kg)	1.5	1.88																														●
コンソメ	1.2	1.5																														●
薄口醤油	0.45	0.56				●																			●							●
塩	0.3	0.38																														●
白こしょう	0.04	0.05																														●
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3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							●																							
【いわしの梅煮】																																
いわし梅煮（40g）	40	0			▲	●							▲	▲	▲				▲						●				▲		●	
いわし梅煮（50g）	0	50			▲	●							▲	▲	▲				▲						●				▲		●	
【きんぴら】																																
豚もも小間切れ	10	12.5																				●										
ごぼう(千切り・金平用)	15	18.8																														●
にんじん	15	18.8																														
さつまあげ(冷凍)	10	12.5	▲	▲																												●
こんにゃく(突きこんにゃく)	8	10																														●
米油	0.5	0.63																														●
清酒	0.8	1																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
三温糖(30kg)	1.2	1.5																														●
和風だし	0.3	0.38	▲	▲	▲	▲		▲	▲																							●
ごま油	1	1.25																											●			●
ごま(白・いり)	0.8	1																											●			●
水	6	7.5																														
【せんべい汁】																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
にんじん	8	10																														
大根	10	12.5																														
長ねぎ	8	10																														
南部せんべい	5	6.25				●																							▲		●	
油揚げ(スライス)	4	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	131	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）

詳細献立表

2022年3月11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							●																							
【春巻き】																																
春巻き(40g)	40	0	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲								▲	●			●				●			●
春巻き(50g)	0	50	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲								▲	●			●				●			●
米油	4	5																														●
【春雨サラダ】																																
緑豆春雨	4	5																														●
もやし	20	25																														
こまつな	10	12.5																														
にんじん	8	10																														
ごま油	1	1.25																											●			●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
上白糖	1	1.25																														●
酢	1	1.25																														●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●				●			●
塩	0.1	0.13																														●
【中華風かきたまスープ】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
ホールコーン(冷凍)	7	8.75																														●
たまねぎ	25	31.3																														
冷凍液卵	10	12.5			●																										●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																							●							●
米油	0.6	0.75																														●
とりがらスープの素	5	6.25																			●											●
中華スープの素	1	1.25																			●	●			●				●			●
濃口醤油	1	1.25				●																			●							●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
清酒	1	1.25																														●
じゃがいも澱粉	3	3.75																														●
ごま油	0.8	1																											●			●
水	119	149																														

●…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3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							●																							
【野菜コロッケ】																																
野菜コロッケ（50g）	50	0	▲	▲		●															▲	▲			●				▲		●	
野菜コロッケ（60g）	0	60	▲	▲		●															▲	▲			●				▲		●	
米油	5	6																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6																														●
【もやしと水菜のごま和え】																																
もやし	30	37.5																														
みずな　葉、生	12	15																														
にんじん	10	12.5																														
ごま(白・すり)	1.4	1.75																											●			●
清酒	1	1.25																														●
三温糖(30kg)	1.7	2.13																														●
薄口醤油	3	3.75				●																			●							●
水	2	2.5																														
【なめこ汁】																																
なめこ	15	18.8																														●
にんじん	8	10																														
ほうれんそう(冷凍)	8	10																														●
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
味噌(白・20kg)	5	6.25																							●							●
味噌(赤・20kg)	3	3.75																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
水	124	155																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表

2022年3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
【バターコッペ】																																
バターコッペ(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲		●	
バターコッペ(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲		●	
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【フランクフルトカレー風味ソースがけ】																																
フランクフルト(40g)	40	0																				●										●
フランクフルト(50g)	0	50																				●										●
中濃ソース	1.5	1.8																														●
トマトケチャップ	6	7.2																														●
三温糖(30kg)	1.2	1.44																														●
カレー粉	0.2	0.24																														●
水	3.3	3.96																														
【ツナと野菜のソテー】																																
マグロ水煮	15	18.8																														●
米油	0.7	0.88																														●
にんじん	10	12.5																														
キャベツ	20	25																														
カットしめじ	15	18.8																													●	
コンソメ	1	1.25																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.03	0.04																														●
【オニオンスープ】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
米油	1	1.25																														●
たまねぎ	20	25																														
炒め玉ねぎ(冷凍)	10	12.5																														●
にんじん	10	12.5																														
チンゲンサイ	10	12.5																														
マカロニ(シェル)	4	5				●																										●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
コンソメ	2	2.5																														●
薄口醤油	0.2	0.25				●																			●							●
塩	0.9	1.13																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	127	159																														

●…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3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
【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							●																							
【鶏肉の甘みそだれがけ】																																
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●											
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●											
塩	0.18	0.21																														●
白こしょう	0.02	0.02																														●
清酒	1	1.2																														●
濃口醤油	1.6	1.92				●																			●							●
上白糖	1	1.2																														●
テンメンジャン	1	1.2																							●				●		●	
塩	0.1	0.12																														●
ごま油	0.4	0.48																											●			●
たまねぎ	8	9.6																														
じゃがいも澱粉	0.2	0.24																														●
水	6	7.2																														
【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(棒棒鶏)	5	6				●													●						●				●			●
【しょうゆラーメン】																																
豚もも小間切れ	13	16.3																				●										
にんにく	0.3	0.38																														
しょうが	0.3	0.38																														
米油	1	1.25																														●
にんじん	10	12.5																														
カットわかめ(韓国産)	0.5	0.63																														●
もやし	25	31.3																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
長ねぎ	8	10																														
とりがらスープの素	4	5																			●											●
中華スープの素	1	1.25																			●	●			●				●			●
濃口醤油	9	11.3				●																			●							●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
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

2022年3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							●																							
【豆腐ステーキきのこあん】																																
豆腐ステーキ（40g）	40	0				▲																			●						●	
豆腐ステーキ（60g）	0	60				▲																			●						●	
えのきだけ(カット)	3	4.5																														●
カットしめじ	3	4.5																													●	
本みりん	2.8	4.2																														●
上白糖	1.7	2.55																														●
濃口醤油	2.8	4.2				●																			●							●
じゃがいも澱粉	0.5	0.75																														●
水	5	7.5																														
【もやしと豚肉のみそ炒め】																																
豚もも小間切れ	20	25																				●										
しょうが	0.3	0.38																														
にんにく	0.3	0.38																														
もやし	30	37.5																														
にら	2	2.5																														
にんじん	10	12.5																														
三温糖(30kg)	1.5	1.88																														●
米油	1	1.25																														●
味噌(赤・20kg)	1.5	1.88																							●							●
濃口醤油	1	1.25				●																			●							●
清酒	1.2	1.5																														●
中華スープの素	1	1.25																			●	●			●				●			●
じゃがいも澱粉	0.8	1																														●
【団子汁】																																
白玉団子	25	31.3			▲	▲			▲						▲										▲		▲		▲			●
鶏胸小間	8	10																			●											
にんじん	8	10																														
大根	15	18.8																														
里芋(カット)	10	12.5																														●
干椎茸	0.2	0.25																														●
濃口醤油	6	7.5				●																			●							●
塩	0.5	0.63																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	105	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）

詳細献立表

2022年3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							●																							
【いかと大豆の甘辛和え】																																
短冊いか澱粉付き	40	50	▲		▲	▲			▲		●																				●	
ゆで大豆(冷凍)	20	25																							●							●
じゃがいも澱粉	0.6	0.75																														●
米油	6	7.5																														●
三温糖(30kg)	2	2.5																														●
本みりん	1.5	1.88																														●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
水	6	7.5																														
【茎わかめの和え物】																																
茎わかめ(塩蔵)	5	6.25	▲	▲																												●
キャベツ	20	25																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
もやし	15	18.8																														
ドレッシング(香味塩)	5	6.25				●															●				●				●			●
【豚汁】																																
豚もも小間切れ	10	12.5																				●										
にんじん	8	10																														
大根	8	10																														
こんにゃく(短冊切り)	5	6.25																														●
生揚げ(カット)	20	25																							●							●
じゃがいも	10	12.5																														
ごぼう	5	6.25																														
味噌(赤・20kg)	5	6.25																							●							●
味噌(白・20kg)	3	3.75																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																												●
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

2022年3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
【ツイストパン】																																
ツイストパン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
ツイストパン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【白身魚のエスカベッシュ】																																
白身魚澱粉付き(40g)	40	0																													●	
白身魚澱粉付き(50g)	0	50																													●	
米油	4	4.8																														●
たまねぎ	7	8.4																														
にんじん	3	3.6																														
オリーブ油	0.4	0.48																														●
酢	4	4.8																														●
レモン果汁	1	1.2													▲																	●
塩	0.2	0.24																														●
白こしょう	0.02	0.02																														●
上白糖	1	1.2																														●
水	1	1.2																														
【大根とコーンのサラダ】																																
大根	30	37.5																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
チンゲンサイ	15	18.8																														
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●													●						●							●
【ベーコンと野菜のトマトスープ】																																
ショルダーベーコン	10	12.5																				●										●
キャベツ	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
たまねぎ	20	25																														
にんにく	0.5	0.63																														
オリーブ油	0.5	0.63																														●
トマトダイスカット	15	18.8																														●
トマトケチャップ	3	3.75																														●
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
ひよこ豆	8	10																													●	
コンソメ	2	2.5																														●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	103	129																														

●…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3月23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							●																							
【鶏肉のねぎソース】																																
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●											
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●											
塩	0.18	0.21																														●
白こしょう	0.02	0.02																														●
清酒	1	1.2																														●
長ねぎ	6.4	7.7																														
しょうが	0.1	0.12																														
にんにく	0.1	0.12																														
ごま油	0.16	0.19																											●			●
三温糖(30kg)	2.4	2.88																														●
濃口醤油	1.6	1.92				●																			●							●
清酒	0.8	0.96																														●
水	8	9.2																														
【チョレギ風サラダ】																																
にんじん	8	10																														
切り干し大根	5	6.25																														●
キャベツ	15	18.8																														
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●															●	●			●				●			●
刻みのり(パック)	0.6	0.75	▲	▲																												●
【豚キムチうどん】																																
豚肩小間切れ	15	18.8																				●										
にんにく	0.3	0.38																														
しょうが	0.3	0.38																														
はくさい	20	25																														
にんじん	15	18.8																														
にら	2	2.5																														
白菜キムチ	15	18.8				●								●					●						●							●
ごま油	1	1.25																											●			●
清酒	1.7	2.13																														●
本みりん	0.3	0.38																														●
三温糖(30kg)	1.25	1.56																														●
濃口醤油	5	6.25				●																			●							●
味噌(赤・20kg)	2	2.5																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	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）