

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					
【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)	アレルギー																																
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	りんご	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	りんご	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																																●	
【コロコロソーテー】																																			
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							●																												
【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																																			
むぎ枝豆(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	りんご	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
【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)

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				
【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)	アレルギー																																		
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	りんご	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	かぼちゃ	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】																																					
紅白あらればんぺん	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(鯉・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
【バターコップ】																																
バターコップ(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲		●	
バターコップ(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(シエル)	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	カカオ	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)

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																							後期									
			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			
【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																																	
ハヤシプレーク	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15日(火)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小 (g)	1人分中 (g)	アレルギー																																		
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	りんご	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																																		●	
【もやしと野菜のごま和え】																																					
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)	アレルギー																																			
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	カカオ	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							
【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)	アレルギー																																		
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	りんご	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	▲	▲																																	●
こんにやく(突きこんにやく)	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)	アレルギー																																			
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	りんご	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																			●																	
塩	0.3	0.36																																				●
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			
【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)