詳細献立表（Aコース）

Aコース　2023年10月2日（月）
Bコース　2023年10月6日（金）
Cコース　2023年10月16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							●																						
【鶏肉の照り焼きソースがけ】																															
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●										
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●										
しょうが	0.3	0.38																													
濃口醤油	3	3.75				●																			●						●
本みりん	2	2.5																													●
清酒	0.8	1																													●
上白糖	0.7	0.88																													●
米油	0.6	0.75																													●
【五目豆】																															
刻み昆布	0.5	0.63																													●
干椎茸	2	2.5																													●
ゆで大豆(冷凍)	25	31.3																							●						●
にんじん	15	18.8																													
こんにゃく(角切り)	10	12.5																													●
濃口醤油	2	2.5				●																			●						●
清酒	1.2	1.5																													●
本みりん	0.5	0.63																													●
三温糖	0.8	1																													●
ごま油	1.5	1.88																											●		●
水	5	6.25																													
【ごぼうのみそ汁】																															
大根	10	12.5																													
ごぼう(ささがき)	8	10																													●
長ねぎ	5	6.25																													
豚肩小間切れ	12	15																				●									
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●						●
みそ(赤)	3	3.75																							●						●
みそ(けいわ)	6	7.5																							●						●
水	124	155																													
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																	●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Aコース）

Aコース　2023年10月3日（火）
Bコース　2023年10月5日（木）
Cコース　2023年10月4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
【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							●																						
【さけのエスカベッシュ】																															
さけ澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲		▲	▲		▲		●	▲					▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲	▲	●	
さけ澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲		▲	▲		▲		●	▲					▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲	▲	●	
米油	4	5																													●
玉ねぎ	5	6.25																													
にんじん	3	3.75																													
オリーブオイル	0.4	0.5																													●
酢	3.5	4.38																													●
レモン果汁	1.5	1.88																													●
塩	0.38	0.48																													●
白こしょう	0.03	0.04																													●
上白糖	2	2.5																													●
水	3	3.75																													
【わかめサラダ】																															
きゅうり	15	18.8																													
カットわかめ(外国産)	0.8	1																													●
キャベツ	17	21.3																													
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●							●
酢	2	2.5																													●
上白糖	1	1.25																													●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																	●
水	2	2.5																													
【きのこのシチュー】																															
鶏胸小間	10	12.5																			●										
しめじ(カット)	8	10																													●
マッシュルーム水煮スライス	3	3.75																													●
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																													●
玉ねぎ	25	31.3																													
米油	1	1.25																													●
ホワイトルウ(Fe・Ca強化)	11	13.8				●			●												●										●
ホワイトルウ	3	3.75				●																●									●
調理用牛乳	25	31.3							●																						
スキムミルク	2	2.5							●																						●
ミルクカルシウム	1	1.25							●																						●
塩	0.2	0.25																													●
白こしょう	0.01	0.01																													●
コンソメ	1	1.25																													●
水	89.87	112																													

●…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（Aコース）

Aコース　2023年10月4日（水）
Bコース　2023年10月30日（月）
Cコース　2023年10月5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
【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							●																						
【えびしゅうまい】																															
えびしゅうまい（18g）	36	0	●	▲		●					▲		▲				▲		▲	▲	▲	●	▲		▲				▲		●	
えびしゅうまい（26g）	0	52	●	▲		●					▲		▲				▲		▲	▲	▲	●	▲		▲				▲		●	
【ツナサラダ】																															
マグロ油漬	8	10																						●							●
にんじん	5	6.25																													
大根	20	25																													
きゅうり	15	18.8																													
ドレッシング(香味塩)	5	6.25				●															●			●				●			●
【もやしあんかけラーメン】																															
豚肩小間切れ	20	25																				●									
しょうが	0.5	0.63																													
なると(冷凍)	7	8.75																													●
もやし	20	25																													
たけのこ(水煮)	4	5																													●
長ねぎ	10	12.5																													
ケイトンタン(鶏豚湯)	3	3.75																			●	●									●
とりがらスープの素	3	3.75																			●										●
薄口醤油	5.3	6.63				●																		●							●
濃口醤油	6	7.5				●																		●							●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●		●				●			●
三温糖	0.5	0.63																													●
じゃがいも澱粉	5	6.25																													●
水	144.3	180																													
米油	0.8	1																													●
塩	0.3	0.38																													●
【中＞ぶどうゼリー】																															
ぶどうゼリー	0	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（Aコース）

Aコース　2023年10月5日（木）
Bコース　2023年10月27日（金）
Cコース　2023年10月31日（火）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小（g）	1人分 中（g）	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【ごはん】																															
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206							●																						
【ささみのレモンソースがけ】																															
ささみ澱粉付き（40g）	40	0	▲		▲	▲			▲												●									●	
ささみ澱粉付き（50g）	0	50	▲		▲	▲			▲												●									●	
米油	4	5																													●
上白糖	3.2	4																													●
濃口醤油	4	5				●																			●						●
レモン果汁	1.2	1.5																													●
水	6	7.5																													
【切干大根のソース炒め】																															
切干大根	3	3.75																													●
豚肩小間切れ	10	12.5																				●									
にんじん	5	6.25																													
もやし	15	18.8																													
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																													●
鰹節(砕片)	0.3	0.38												▲																	●
中濃ソース	0.8	1																													●
ウスターソース	2.2	2.75																													●
オイスターソース	0.8	1																													●
清酒	1	1.25																													●
米油	0.6	0.75																													●
水	10	12.5																													
【ほうれん草のみそ汁】																															
ほうれんそう	20	25																													
はくさい	10	12.5																													
生揚げ(カット・サイコロ型)	20	25																							●						●
長ねぎ	8	10																													
みそ(赤)	2.5	3.13																							●						●
みそ(けいわ)	6.5	8.13																							●						●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																	●
水	121	151																													

●…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（Aコース）

Aコース　2023年10月6日（金）
Bコース　2023年10月10日（火）
Cコース　2023年10月2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							●																						
【レバーとポテトのオーロラソース和え】																															
豚レバー下味澱粉付(1×1×2cm)	35	43.8	▲		▲	●			▲													●			●						●
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																													●
米油	6	7.5																													●
トマトケチャップ	14.5	18.1																													●
中濃ソース	5	6.25																													●
上白糖	3.75	4.69																													●
水	3.75	4.69																													
【ほうれん草の和え物】																															
ほうれんそう	20	25																													
キャベツ	17	21.3																													
にんじん	8	10																													
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●						●
米油	1	1.25																													●
酢	1	1.25																													●
上白糖	1	1.25																													●
鰹節(砕片)	0.5	0.63												▲																	●
【長ねぎのみそ汁】																															
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●						●
長ねぎ	15	18.8																													
大根	20	25																													
カットわかめ(外国産)	0.3	0.38																													●
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●						●
みそ(けいわ)	9	11.3																							●						●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																	●
水	115.7	145																													
【ブルーベリーゼリー】																															
ブルーベリーゼリー	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（Aコース）

Aコース　2023年10月10日（火）
Bコース　2023年10月13日（金）
Cコース　2023年10月3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							●																							
【海鮮チヂミ】																																
海鮮チヂミ(40g)	40	0			▲	●			▲		●			▲							▲	▲			●			▲			●	
海鮮チヂミ(50g)	0	50			▲	●			▲		●			▲							▲	▲			●			▲			●	
濃口醤油	1.5	1.88				●																			●							●
酢	1.25	1.56																														●
本みりん	1.5	1.88																														●
ごま油	1	1.25																											●			●
【キャベツと豚肉のみそ炒め】																																
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																														
キャベツ	30	37.5																														
にんじん	10	12.5																														
上白糖	1	1.25																														●
米油	0.5	0.63																														●
みそ(けいわ)	1.5	1.88																							●							●
濃口醤油	0.6	0.75				●																			●							●
清酒	1.2	1.5																														●
中華スープの素	0.5	0.63																			●	●			●				●			●
じゃがいも澱粉	2	2.5																														●
水	1	1.25																														
【ワンタンスープ】																																
ワンタンの皮	7	8.75				●																										●
にんじん	8	10																														
小松菜	10	12.5																														
もやし	15	18.8																														
干椎茸	1	1.25																														●
長ねぎ	10	12.5																														
なると(冷凍)	4	5																														●
薄口醤油	3	3.75				●																			●							●
塩	0.2	0.25																														●
ごま油	0.6	0.75																											●			●
とりがらスープの素	4.2	5.25																			●											●
中華スープの素	0.5	0.63																			●	●			●				●			●
水	126.5	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（Aコース）

Aコース　2023年10月11日（水）
Bコース　2023年10月16日（月）
Cコース　2023年10月12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
【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							●																							
【かぼちゃの天ぷら（卵含む）】																																
かぼちゃスライス（25g）	25	0																													●	
かぼちゃスライス（30g）	0	30																													●	
米油	2.5	3																														●
天ぷら粉	8	10			●	●			▲					▲							▲		▲		▲		▲		▲			●
薄力粉	2	2.5			▲	●																										●
塩	0.05	0.06																														●
水	9.3	11.6																														
【小松菜のおひたし】																																
小松菜	20	25																														
にんじん	8	10																														
大根	20	25																														
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●								●
清酒	1.2	1.5																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
水	2	2.5																														
【肉汁うどん】																																
豚肩小間切れ	20	25																				●										
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																						●								●
玉ねぎ	10	12.5																														
長ねぎ	10	12.5																														
小松菜(冷凍)	10	12.5																														●
油揚げ(スライス)	6	7.5																						●								●
濃口醤油	8	10				●																		●								●
塩	0.6	0.75																														●
清酒	1	1.25																														●
本みりん	1	1.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	146.4	183																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Aコース）

Aコース　2023年10月12日（木）
Bコース　2023年10月18日（水）
Cコース　2023年10月13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							●																						
【野菜コロッケ】																															
野菜コロッケ（40g）	40	0				●																			●					●	
野菜コロッケ（60g）	0	60				●																			●					●	
米油	4	6																													●
中濃ソース(ボトル)	5	6																													●
【大根のサラダ】																															
大根	25	31.3																													
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																													●
にんじん	10	12.5																													
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●													●						●						●
【すき焼き風煮】																															
豚もも小間切れ	30	37.5																				●									
白滝(カット)	20	25																													●
焼き豆腐（冷凍）	35	43.8																							●					●	
はくさい	15	18.8																													
玉ねぎ	35	43.8																													
冷凍さやいんげん(カット)	10	12.5																													●
濃口醤油	8	10				●																			●						●
上白糖	3.2	4																													●
本みりん	2	2.5																													●
清酒	1	1.25																													●
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（Aコース）

Aコース　2023年10月13日（金）
Bコース　2023年10月20日（金）
Cコース　2023年10月6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							●																						
【野菜しんじょう】																															
野菜しんじょう（40g）	40	40	▲	▲	▲	▲			▲		▲		▲	▲					▲		▲	▲			●		▲		▲		●	
【豚骨煮】																															
豚もも小間切れ	20	25																				●									
清酒	0.5	0.63																													●
しょうが	0.2	0.25																													
にんじん	10	12.5																													
大根	15	18.8																													
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																													●
こんにゃく(突きこんにゃく)	15	18.8																													●
米油	1	1.25																													●
本みりん	1	1.25																													●
三温糖	2	2.5																													●
みそ(赤)	1.5	1.88																						●							●
濃口醤油	0.6	0.75				●																		●							●
和風だし	0.3	0.38																													●
水	6	7.5																													
【さつま汁】																															
鶏もも小間切れ	15	18.8																			●										
ごぼう(ささがき)	8	10																													●
里芋(カット)	20	25																													●
干椎茸	0.5	0.63																													●
生揚げ(カット)	20	25																						●							●
長ねぎ	6	7.5																													
みそ(赤)	4	5																						●							●
みそ(けいわ)	4	5																						●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																	●
水	110.5	138																													

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Aコース）

Aコース　2023年10月16日（月）
Bコース　2023年10月25日（水）
Cコース　2023年10月24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							●																							
【いかフライ】																																
いかフライ(40g)	40	0	▲			●			▲		●		▲	▲											●				▲	▲	●	
いかフライ(50g)	0	50	▲			●			▲		●		▲	▲											●				▲	▲	●	
米油	4	5																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6																														●
【八宝菜】																																
豚もも小間切れ	20	25																				●										
にんじん	10	12.5																														
はくさい	15	18.8																														
玉ねぎ	20	25																														
たけのこ(水煮)	4	5																														●
しょうが	0.32	0.4																														
濃口醤油	0.6	0.75				●																			●							●
オイスターソース	0.6	0.75																														●
塩	0.13	0.16																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
中華スープの素	0.24	0.3																			●	●			●				●			●
とりがらスープの素	1.6	2																			●											●
じゃがいも澱粉	1.2	1.5																														●
米油	0.4	0.5																														●
ごま油	0.6	0.75																											●			●
水	3	3.75																														
【中華コーンスープ】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
クリームコーン(冷凍)	25	31.3																														●
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
玉ねぎ	10	12.5																														
小松菜(冷凍)	15	18.8																														●
米油	0.8	1																														●
中華スープの素	1	1.25																			●	●			●				●			●
とりがらスープの素	4	5																			●											●
塩	0.5	0.63																														●
薄口醤油	3	3.75				●																			●							●
白こしょう	0.02	0.03																														●
じゃがいも澱粉	3	3.75																														●
ごま油	1	1.25																											●			●
水	96.68	121																														

●…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（Aコース）

Aコース　2023年10月17日（火）
Bコース　2023年10月26日（木）
Cコース　2023年10月18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
【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							●																						
【ハンバーグデミグラスソースがけ】																															
ハンバーグ(50g)	50	0																			●	●		●							●
ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●		●							●
デミグラスソース	5	6	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲				▲			▲		▲	▲	●	▲	▲	▲				▲	▲	▲		●
トマトケチャップ	5	6																													●
中濃ソース	4	5																													●
上白糖	2.5	3																													●
水	2	2.4																													
【キャベツとベーコンのソテー】																															
キャベツ	30	37.5																													
ショルダーベーコン	8	10				▲														▲	▲	●		▲							●
にんじん	10	12.5																													
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																													●
米油	0.8	1																													●
塩	0.2	0.25																													●
白こしょう	0.02	0.03																													●
コンソメ	0.4	0.5																													●
【あさりとうずらの卵のスープ】																															
あさり水煮(冷凍)	10	12.5		●																											●
にんじん	5	6.25																													
玉ねぎ	20	25																													
千切りきくらげ	0.3	0.38																													●
小松菜	10	12.5																													
うずらの卵	20	25			●																										●
じゃがいも澱粉	3	3.75																													●
濃口醤油	2	2.5				●																		●							●
清酒	1	1.25																													●
塩	0.5	0.63																													●
コンソメ	1.5	1.88																													●
白こしょう	0.02	0.03																													●
水	116.68	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（Aコース）

Aコース　2023年10月18日（水）
Bコース　2023年10月2日（月）
Cコース　2023年10月19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
【中華めん】																															
中華めん(70g)	70	0			▲	●	▲																								●
中華めん(100g)	0	100			▲	●	▲																								●
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206							●																						
【春巻き】																															
肉春巻き(35g)	35	0	▲			●			▲													●			●					●	
肉春巻き(50g)	0	50	▲			●			▲													●			●					●	
米油	3.5	5																													●
【華風和え】																															
もやし	25	31.3																													
きゅうり	15	18.8																													
にんじん	5	6.25																													
ドレッシング(中華)	5	6.25				●													●		●				●				●			●
【みそラーメン】																															
豚肩小間切れ	15	18.8																				●									
長ねぎ	10	12.5																													
キャベツ	15	18.8																													
にんじん	7	8.75																													
玉ねぎ	10	12.5																													
ホールコーン(冷凍)	8	10																													●
しょうが	0.3	0.38																													
にんにく	0.3	0.38																													
米油	1	1.25																													●
みそ(赤)	16	20																						●							●
濃口醤油	2.3	2.88				●																		●							●
中華スープの素	1.5	1.88																			●	●		●				●			●
白こしょう	0.02	0.03																													●
とりがらスープの素	3.3	4.13																			●										●
ごま油	0.8	1																										●			●
ごま(白・いり)	1.2	1.5																										●			●
水	138.28	173																													

●…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（Aコース）

Aコース　2023年10月19日（木）
Bコース　2023年10月4日（水）
Cコース　2023年10月20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							●																							
【れんこんのはさみ揚げ】																																
れんこんはさみ揚げ（40g）	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲							▲	●	▲	▲		●				▲		●	
れんこんはさみ揚げ（50g）	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲							▲	●	▲	▲		●				▲		●	
米油	4	5																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6																														●
【ヘルシーチンジャオロース】																																
豚もも千切り	20	25																				●										
たけのこ(千切り)	15	18.8																														●
ピーマン	10	12.5																														
にんじん	10	12.5																														
えのきたけ(カット)	10	12.5																														●
しょうが	0.5	0.63																														
米油	0.5	0.63																														●
清酒	0.2	0.25																														●
薄口醤油	1.8	2.25				●																		●								●
上白糖	0.4	0.5																														●
豆板醤	0.05	0.06																						●								●
オイスターソース	0.4	0.5																														●
中華スープの素	0.4	0.5																			●	●		●				●				●
ごま油	0.8	1																										●				●
じゃがいも澱粉	0.4	0.5																														●
水	0.5	0.63																														
【わかめスープ】																																
カットわかめ(外国産)	0.8	1																														●
もやし	15	18.8																														
にんじん	8	10																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●								●
中華スープの素	1.5	1.88																			●	●		●				●				●
ごま油	0.8	1																										●				●
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●								●
白こしょう	0.02	0.03																														●
塩	0.22	0.28																														●
ごま(白・いり)	0.8	1																											●			●
水	135.36	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（Aコース）

Aコース　2023年10月20日（金）
Bコース　2023年10月24日（火）
Cコース　2023年10月23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							●																						
【さわらのみそだれがけ】																															
さわら切身（40g）	40	0	▲			▲					▲		▲	▲										▲				▲		●	
さわら切身（50g）	0	50	▲			▲					▲		▲	▲										▲				▲		●	
みそ(赤)	3	3.75																						●							●
三温糖	1.8	2.25																													●
本みりん	1	1.25																													●
じゃがいも澱粉	0.1	0.13																													●
水	4.5	5.63																													
【ごぼうサラダ】																															
ごぼう(千切り・サラダ用)	18	22.5																													●
にんじん	7	8.75																													
ホールコーン(冷凍)	12	15																													●
小松菜(冷凍)	10	12.5																													●
ドレッシング(ごま)	5	6.25																						●					●		●
【きのこ汁】																															
鶏もも小間切れ	15	18.8																			●										
油揚げ(スライス)	3	3.75																						●							●
長ねぎ	10	12.5																													
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●							●
しめじ（カット）	5	6.25																													●
なめこ	5	6.25																													●
えのきたけ(カット)	6	7.5																													●
塩	0.15	0.19																													●
薄口醤油	5	6.25				●																		●							●
清酒	3	3.75																													●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																	●
水	110.85	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（Aコース）

Aコース　2023年10月23日（月）
Bコース　2023年10月31日（火）
Cコース　2023年10月27日（金）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小（g）	1人分 中（g）	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【麦ごはん】																															
麦ごはん	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206							●																						
【たこナゲット】																															
たこナゲット(20g)	40	40	▲	▲	▲	●			▲		●		▲									▲			●				▲		●	
【野菜サラダ】																															
キャベツ	25	31.3																													
にんじん	10	12.5																													
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																													●
りんご酢	3	3.75																	●											●	
塩	0.55	0.69																													●
白こしょう	0.03	0.04																													●
オリーブオイル	2.2	2.75																													●
上白糖	1.5	1.88																													●
【肉いっぱいカレー】																															
鶏もも小間切れ	20	25																			●										
鶏胸小間	20	25																			●										
かぼちゃ(カット)	30	37.5																													●
玉ねぎ	40	50																													
にんじん	20	25																													
にんにく	0.5	0.63																													
中濃ソース	1	1.25																													●
米油	1	1.25																													●
トマトケチャップ	3	3.75																													●
トマトダイスカット	2.5	3.13																													●
カレーフレーク(甘口)	15.5	19.4				●			●								●		●			●			●						●
カレーフレーク(Fe)	4	5				●															●				●						●
ガラムマサラ	0.05	0.06																													●
ミルクカルシウム	1	1.25							●																						●
スキムミルク	2	2.5							●																						●
水	39.45	49.3																													

●…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（Aコース）

Aコース　2023年10月24日（火）
Bコース　2023年10月19日（木）
Cコース　2023年10月25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
【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							●																							
【鶏肉のパン粉焼き】																																
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●											
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●											
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
ノンエッグマヨネーズ	6	7.5																						●								●
パセリ(乾)	0.5	0.63																														●
パン粉(乾燥)	7	8.75				●																		▲								●
【グリーンサラダ】																																
ブロッコリー	15	18.8																														
小松菜	17	21.3																														
にんじん	10	12.5																														
濃口醤油	2	2.5				●																		●								●
米油	1	1.25																														●
酢	2	2.5																														●
三温糖	1	1.25																														●
清酒	1	1.25																														●
【ミネストローネ】																																
ショルダーベーコン	10	12.5				▲														▲	▲	●			▲							●
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																														●
玉ねぎ	10	12.5																														
トマトダイスカット	25	31.3																														●
にんじん	5	6.25																														
トマトケチャップ	5	6.25																														●
ひよこ豆	8	10																														●
コンソメ	2	2.5																														●
塩	0.4	0.5																														●
米油	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	103.98	130																														

●…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（Aコース）

Aコース　2023年10月25日（水）
Bコース　2023年10月23日（月）
Cコース　2023年10月26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
【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							●																						
【スティック大学芋】																															
さつま芋（スティック）	65	81.3																												●	
米油	6.5	8.13																													●
上白糖	3.3	4.13																													●
濃口醤油	2.2	2.75				●																		●							●
ごま(黒・いり)	0.5	0.63																										●			●
じゃがいも澱粉	0.33	0.41																													●
水	11	13.8																													
【キャベツの煮びたし】																															
キャベツ	30	37.5																													
にんじん	8	10																													
油揚げ(スライス)	4	5																						●							●
生ちくわ(冷凍)	8	10	▲																												●
濃口醤油	3.1	3.88				●																		●							●
本みりん	1	1.25																													●
水	8.4	10.5																													
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																	●
【かやくうどん】																															
鶏もも小間切れ	20	25																			●										
にんじん	5	6.25																													
油揚げ(スライス)	4	5																						●							●
干椎茸	1	1.25																													●
玉ねぎ	20	25																													
長ねぎ	10	12.5																													
薄口醤油	12.5	15.6				●																		●							●
本みりん	2	2.5																													●
上白糖	0.4	0.5																													●
塩	0.1	0.13																													●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																	●
水	153	191																													

●…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（Aコース）

Aコース　2023年10月26日（木）
Bコース　2023年10月3日（火）
Cコース　2023年10月10日（火）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小（g）	1人分 中（g）	アレルゲン																													
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【いわしの生姜煮】																																
いわしの生姜煮（40g）	40	0				●								▲	▲										●				▲		●	
いわしの生姜煮（50g）	0	50				●								▲	▲										●				▲		●	
【もやしの和え物】																																
小松菜	20	25																														
もやし	20	25																														
にんじん	5	6.25																														
ドレッシング(和風)	5	6.25																														●
【根菜のすまし汁】																																
豚もも小間切れ	12	15																				●										
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																							●							●
にんじん	5	6.25																														
ごぼう(ささがき)	5	6.25																														●
大根	20	25																														
長ねぎ	8	10																														
かまぼこ(チルド・千切り)	5	6.25				▲																			▲							●
塩	0.6	0.75																														●
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	111.9	140																														
【ヨーグルト】																																
ヨーグルト(80g・森永)	80	0							●																							●
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（Aコース）

Aコース　2023年10月27日（金）
Bコース　2023年10月17日（火）
Cコース　2023年10月30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							●																								
【かれいの甘酢あんかけ】																																	
かれい澱粉付き(50g)	50	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲											▲				▲	▲	●		
かれい澱粉付き(60g)	0	60	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲											▲				▲	▲	●		
米油	5	6																															●
玉ねぎ	10	12.5																															
にんじん	8	10																															
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●								●
酢	2	2.5																															●
上白糖	3	3.75																															●
本みりん	1	1.25																															●
米油	0.15	0.19																															●
水	6.5	8.13																															
【ひじきの中華炒め】																																	
鶏もも小間切れ	8	10																			●												
芽ひじき	0.8	1																															●
もやし	18	22.5																															
にんじん	8	10																															
緑豆春雨	3.5	4.38																															●
冷凍さやいんげん(カット)	5	6.25																															●
米油	0.8	1																															●
白こしょう	0.01	0.01																															●
清酒	0.6	0.75																															●
濃口醤油	1	1.25				●																			●								●
中華スープの素	0.4	0.5																			●	●			●				●				●
塩	0.05	0.06																															●
水	5	6.25																															
【白菜の中華スープ】																																	
はくさい	25	31.3																															
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●								●
長ねぎ	10	12.5																															
中華スープの素	0.8	1																			●	●			●				●				●
とりがらスープの素	0.7	0.88																			●												●
塩	0.4	0.5																															●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●								●
白こしょう	0.01	0.01																															●
水	131.29	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（Aコース）

Aコース　2023年10月30日（月）
Bコース　2023年10月11日（水）
Cコース　2023年10月17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							●																						
【白身魚のフライ】																															
白身魚フライ(50g)	50	0		▲	▲	●			▲															●						●	
白身魚フライ(60g)	0	60		▲	▲	●			▲															●						●	
米油	5	6																													●
中濃ソース(ボトル)	5	6																													●
【イタリアンサラダ】																															
大根	20	25																													
きゅうり	15	18.8																													
にんじん	10	12.5																													
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																													●
【アルファベットスープ】																															
豚肩小間切れ	15	18.8																				●									
玉ねぎ	20	25																													
にんじん	10	12.5																													
米油	0.8	1																													●
マカロニ(アルファベット)	4	5				●																									●
パセリ(乾)	0.03	0.04																													●
塩	0.8	1																													●
白こしょう	0.02	0.03																													●
白ワイン	2	2.5																													●
コンソメ	2.5	3.13																													●
水	134.85	169																													
【パンプキンババロア】																															
パンプキンババロア	28	28																						●						●	

●…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（Aコース）

Aコース　2023年10月31日（火）
Bコース　2023年10月12日（木）
Cコース　2023年10月11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
【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】																															
フランクフルト(30g)	30	0				▲														▲	▲	●			▲							●
フランクフルト(40g)	0	40				▲														▲	▲	●			▲							●
【チリコンカン】																															
豚ひき肉	15	18.8																				●									
玉ねぎ	20	25																													
にんじん	8	10																													
にんにく	0.1	0.13																													
ゆで大豆(冷凍)	15	18.8																						●							●
米油	1	1.25																													●
トマトケチャップ	13	16.3																													●
ウスターソース	1.8	2.25																													●
チリパウダー	0.15	0.19																													●
パプリカパウダー	0.15	0.19																													●
コンソメ	0.4	0.5																													●
白こしょう	0.01	0.01																													●
水	1	1.25																													
【具だくさんコンソメスープ】																															
にんじん	7	8.75																													
パセリ(乾)	0.03	0.04																													●
玉ねぎ	10	12.5																													
ホールコーン(冷凍)	8	10																													●
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																													●
ブロッコリー	15	18.8																													
コンソメ	2	2.5																													●
白ワイン	2	2.5																													●
塩	0.7	0.88																													●
米油	0.7	0.88																													●
白こしょう	0.01	0.01																													●
水	124.56	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）