

## 詳細献立表(Aコース)

Aコース 2023年6月1日(木)  
 Bコース 2023年6月23日(金)  
 Cコース 2023年6月13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	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	前期								
【ごはん】																																								
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲												●			
【牛乳】																																								
飲用牛乳	206	206																			●																			
【つくねのおろしソースがけ】																																								
レバー入り白ごまつくね(20g)	40	40	▲	▲	▲	●					▲										▲				●												●			
大根	10	12.5																																						
濃口醤油	1.1	1.38				●																			●													●		
本みりん	1	1.25																																				●		
三温糖	0.3	0.38																																				●		
水	1.3	1.63																																						
【高野豆腐の炒め煮】																																								
鶏胸小間	12	15																			●																			
しょうが	0.6	0.75																																						
カット高野豆腐(千切り)	4	5																							●														●	
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																							●														●	
キャベツ	20	25																																						
さつまあげ(冷凍)	10	12.5	▲	▲																																			●	
にんじん	8	10																																						
濃口醤油	1.2	1.5				●																			●														●	
清酒	1	1.25																																					●	
中華スープの素	0.3	0.38																																					●	
三温糖	0.5	0.63																																					●	
米油	1	1.25																																					●	
オイスターソース	0.8	1																																					●	
水	15	18.8																																						
【なめこ汁】																																								
なめこ	12	15																																						
長ねぎ	10	12.5																																						
ほうれんそう	12	15																																						
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●															●
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●															●
みそ(けいわ)	8	10																							●															●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																																			●	
水	115	144																																						

●…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6月2日(金)①  
 Bコース 2023年6月8日(木)①  
 Cコース 2023年6月7日(水)①

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																																	
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期				
【メロンパン(乳不使用)】																																				
メロンパン(乳不使用)(30g)	30	0			▲	●			▲															●						▲				●		
メロンパン(乳不使用)(50g)	0	50			▲	●			▲															●						▲				●		
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【白身魚のエスカベッシュ】																																				
たら澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲										▲					▲	▲	●					
たら澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲										▲					▲	▲	●					
米油	4	5																																●		
玉ねぎ	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																																		
【スパゲティナポリタン】																																				
ハーフスパゲッティ	16	20				●																														●
豚ひき肉	15	18.8																						●												
玉ねぎ	20	25																																		
にんにく	0.2	0.25																																		
ピーマン	2	2.5																																		
トマトケチャップ	12	15																																		●
コンソメ	0.25	0.31																																		●
トマトピューレ	3	3.75																																		●
ウスターソース	1	1.25																																		●
パプリカパウダー	0.1	0.13																																		●
上白糖	0.5	0.63																																		●
塩	0.1	0.13																																		●
白こしょう	0.02	0.03																																		●
米油	0.5	0.63																																		●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

◀次頁あり▶

### 詳細献立表(Aコース)

Aコース 2023年6月2日(金)②

Bコース 2023年6月8日(木)②

Cコース 2023年6月7日(水)②

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小 (g)	1人分中 (g)	アレルゲン																															
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期		
【野菜スープ】																																		
鶏胸小間	5	6.25																			●													
キャベツ	20	25																																
にんじん	5	6.25																																
玉ねぎ	10	12.5																																
じゃがいも	20	25																																
カットポテト(ダイス)	10	12.5																																
米油	1	1.25																																●
塩	0.5	0.63																																●
白こしょう	0.02	0.03																																●
コンソメ	3	3.75																																●
水	120.4	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6月5日(月)  
 Bコース 2023年6月2日(金)  
 Cコース 2023年6月1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	前期			
【麦ごはん】																																			
麦ごはん	60	100				▲															▲	▲		▲					▲				●		
【牛乳】																																			
飲用牛乳	206	206							●																										
【いかフライ】																																			
いかフライ(50g)	50	0	▲			●			▲		●		▲	▲										●				▲	▲	●					
いかフライ(60g)	0	60	▲			●			▲		●		▲	▲									●				▲	▲	●						
米油	5	6																																●	
中濃ソース(ボトル)	5	5																																●	
【海そうサラダ】																																			
海藻ミックス	0.5	0.63																																●	
ホールコーン(冷凍)	8	10																																●	
もやし	30	37.5																																	
チンゲン菜	12	15																																	
ドレッシング(和風)	5	6.25																																	●
【豚汁】																																			
じゃがいも	25	31.3																																	
豚肩小間切れ	12	15																				●													
大根	5	6.25																																	
にんじん	5	6.25																																	
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																					●												●
長ねぎ	5	6.25																																	
みそ(けいわ)	3	3.75																						●											●
みそ(白)	5.5	6.88																					●											●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																														●	
水	97	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6月6日(火)  
 Bコース 2023年6月1日(木)  
 Cコース 2023年6月14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	前期					
【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							●																												
【鶏肉のパン粉焼き】																																					
鶏胸切り身(50g)	50	0																			●																
鶏胸切り身(60g)	0	60																			●																
塩	0.1	0.12																																		●	
白こしょう	0.01	0.01																																		●	
ノンエッグマヨネーズ	8	10																						●												●	
バセリ(乾)	0.05	0.06																																	●		
パン粉(乾燥)	7	8.75				●																		▲											●		
【ミックスソテー】																																					
冷凍さやいんげん(カット)	20	25																																		●	
にんじん	10	12.5																																		●	
ホールコーン(冷凍)	20	25																																		●	
米油	1	1.25																																		●	
塩	0.16	0.2																																		●	
白こしょう	0.01	0.01																																		●	
コンソメ	0.3	0.38																																		●	
【うずらの卵入りオニオンスープ】																																					
ショルダーベーコン	5	6.25				▲															▲		●		▲											●	
玉ねぎ	20	25																		▲	▲														●		
炒め玉ねぎ(冷凍)	10	12.5																																	●		
にんじん	8	10																																	●		
マカロニ(シェル)	4	5				●																													●		
うずらの卵	20	25			●																														●		
米油	1	1.25																																	●		
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	0.5	0.63																																	●		
白こしょう	0.02	0.03																																	●		
水	125	156																																	●		

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

## 詳細献立表(Aコース)

Aコース 2023年6月7日(水)  
 Bコース 2023年6月12日(月)  
 Cコース 2023年6月22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	前期
<b>【地粉うどん】</b>																																
地粉うどん(70g)	70	0			▲	●	▲																									●
地粉うどん(100g)	0	100			▲	●	▲																									●
<b>【牛乳】</b>																																
飲用牛乳	206	206							●																							
<b>【ゼリーフライ】</b>																																
ゼリーフライ(40g)	40	0	▲	▲		●															▲	▲		●				▲		●		
ゼリーフライ(60g)	0	60	▲	▲		●															▲	▲		●				▲		●		
米油	4	5																														●
中濃ソース	5	6.25																														●
ウスターソース	5	6.25																														●
上白糖	0.08	0.1																														●
水	1.2	1.5																														
<b>【小松菜ともやしのおひたし】</b>																																
小松菜	15	18.8																														
キャベツ	10	12.5																														
もやし	25	31.3																														
濃口醤油	2.56	3.2				●																			●							●
清酒	1.12	1.4																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
水	1.6	2																														
<b>【なす南蛮うどん】</b>																																
豚肩小間切れ	20	25																				●										
なす	18	22.5																														
玉ねぎ	12	15																														
にんじん	10	12.5																														
しょうが	0.3	0.38																														
油揚げ(スライス)	5	6.25																							●							●
本みりん	1	1.25																														●
清酒	1.5	1.88																														●
濃口醤油	13	16.3				●																			●							●
塩	0.05	0.06																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	147.1	184																														

●…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6月8日(木)  
 Bコース 2023年6月20日(火)  
 Cコース 2023年6月27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	前期						
【ごはん】																																						
白飯	60	100				▲																▲											▲			●		
【牛乳】																																						
飲用牛乳	206	206																																				
●																																						
【ハンバーグ照り焼きソースがけ】																																						
ハンバーグ(40g)	40	0																																				
●																																						
ハンバーグ(60g)	0	60																																				
●																																						
●																																						
本みりん	2.8	3.5																																				
●																																						
上白糖	1.7	2.13																																				
●																																						
濃口醤油	2.8	3.5																																				
●																																						
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																																				
●																																						
水	5	6.25																																				
●																																						
【親豆子豆和え】																																						
むき枝豆(冷凍)	5	6.25																																				
●																																						
ゆで大豆(冷凍)	10	12.5																																				
●																																						
キャベツ	30	37.5																																				
●																																						
にんじん	10	12.5																																				
●																																						
ドレッシング(サウザンアイランド)	5	6.25																																				
●																																						
【ごまみそ汁】																																						
じゃがいも	25	31.3																																				
●																																						
生揚げ(カット)	20	25																																				
●																																						
玉ねぎ	12	15																																				
●																																						
長ねぎ	5	6.25																																				
●																																						
洗いごぼう	8	10																																				
●																																						
ごま(白・すり)	0.5	0.63																																				
●																																						
ごま(黒)	4	5																																				
●																																						
みそ(白)	4	5																																				
●																																						
みそ(けいわ)	4	5																																				
●																																						
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																																		
●																																						
水	128.5	161																																				

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

### 詳細献立表(Aコース)

Aコース 2023年6月9日(金)  
 Bコース 2023年6月13日(火)  
 Cコース 2023年6月6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	前期
<b>【ごはん】</b>																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							●
<b>【牛乳】</b>																																
飲用牛乳	206	206							●																							
<b>【春巻き】</b>																																
肉春巻き(35g)	35	0	▲			●			▲													●									●	
肉春巻き(50g)	0	50	▲			●			▲													●									●	
米油	4	5																														●
<b>【ピーマンの中華炒め】</b>																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
ピーマン	12	15																														
たけのこ(千切り)	18	22.5																														●
キャベツ	25	31.3																														
しょうが	0.1	0.13																														
米油	1	1.25																														●
濃口醤油	1.6	2				●																			●							●
三温糖	0.6	0.75																														●
豆板醤	0.1	0.13																														●
オイスターソース	0.15	0.19																														●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●									●	
ごま油	0.2	0.25																														●
じゃがいも澱粉	0.5	0.63																														●
水	3	3.75																														●
<b>【海鮮風ワンタンスープ】</b>																																
にんじん	8	10																														
大根	12	15																														
もやし	12	15																														
干椎茸	0.2	0.25																														●
長ねぎ	8	10																														
海鮮ワンタン	24	30				●																●									●	
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
塩	0.4	0.5																														●
ごま油	0.5	0.63																														●
とりがらスープの素	5	6.25																			●											●
中華スープの素	0.6	0.75																			●	●										●
じゃがいも澱粉	0.6	0.75																														●
水	115	144																														●

●…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6月12日(月)  
 Bコース 2023年6月30日(金)  
 Cコース 2023年6月28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	前期			
【ごはん】																																			
白飯	60	100				▲																▲	▲							▲				●	
【牛乳】																																			
飲用牛乳	206	206							●																										
【さわらのねぎみそだれがけ】																																			
さわら切身(40g)	40	0																																●	
さわら切身(50g)	0	50																																●	
長ねぎ	2	2.5																																●	
みそ(白)	3	3.75																						●										●	
三温糖	1.8	2.25																																●	
本みりん	1	1.25																																●	
水	5	6.25																																●	
じゃがいも澱粉	0.1	0.13																																●	
【ごぼうとさつま揚げの炒め物】																																			
豚ひき肉	8	10																				●													
にんじん	12	15																																	●
さつまあげ(冷凍)	12	15	▲	▲																														●	
ごぼう(千切り・金平用)	15	18.8																																●	
むき枝豆(冷凍)	2	2.5																						●										●	
米油	0.5	0.63																																●	
ごま油	0.5	0.63																																●	
三温糖	1	1.25																																●	
清酒	0.5	0.63																																●	
濃口醤油	3	3.75				●																												●	
ごま(白・いり)	1	1.25																																●	
水	6	7.5																																●	
【鶏のだんご汁】																																			
鶏団子	25	31.3			▲	●			▲								▲	▲	▲	▲	●	▲				●								▲	●
にんじん	5	6.25																																●	
大根	20	25																																●	
玉ねぎ	13	16.3																																●	
みそ(けいわ)	8	10																																●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																			●													●	
水	104	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6月13日(火)

Bコース 2023年6月15日(木)

Cコース 2023年6月21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	前期						
<b>【コッペパン】</b>																																						
コッペパン(50g)	50	0			▲	●			●															●											●			
コッペパン(70g)	0	70			▲	●			●														●												●			
<b>【牛乳】</b>																																						
飲用牛乳	206	206							●																													
<b>【フランクフルトバーベキューソースがけ】</b>																																						
フランクフルト(30g)	30	0				▲													▲	▲	●			▲												●		
フランクフルト(50g)	0	50				▲													▲	▲	●			▲												●		
マッシュルーム水煮みじん切り	2	2.5																																		●		
にんにく	0.3	0.38																																				
オリーブ油	0.24	0.3																																		●		
トマトケチャップ	4	5																																		●		
中濃ソース	1.2	1.5																																		●		
ウスターソース	0.8	1																																		●		
三温糖	0.8	1																																		●		
濃口醤油	0.16	0.2				●																			●											●		
白ごしょう	0.01	0.01																																		●		
水	2.4	3																																				
<b>【根菜サラダ】</b>																																						
ごぼう(千切り・サラダ用)	20	25																																			●	
にんじん	12	15																																			●	
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																			●	
ドレッシング(ごま)	5	6.25				●																			●												●	
<b>【ラビオリスープ】</b>																																						
ラビオリ	20	25				●																																
じゃがいも	25	31.3																																				
にんじん	8	10																																				
玉ねぎ	15	18.8																																				
オリーブ油	0.8	1																																			●	
トマトピューレ	10	12.5																																			●	
トマトケチャップ	3	3.75																																			●	
コンソメ	2.5	3.13																																			●	
白ごしょう	0.01	0.01																																			●	
塩	0.5	0.63																																			●	
水	101.19	126																																				
<b>【ヨーグルト】</b>																																						
ヨーグルト(70g・ヤクルト)	70	70							●																													●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

## 詳細献立表(Aコース)

Aコース 2023年6月14日(水)

Bコース 2023年6月19日(月)

Cコース 2023年6月29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	前期				
【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							●																											
【深谷ねぎ入りぎょうざ】																																				
深谷ねぎぎょうざ(18g)	36	0	▲			●																●	▲		●							●				
深谷ねぎぎょうざ(25g)	0	50	▲			●																●	▲		●							●				
米油	4	5																																	●	
【ハンサンスー風サラダ】																																				
緑豆春雨	4	5																																		●
もやし	20	25																																		
キャベツ	10	12.5																																		
にんじん	8	10																																		
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●																														●
【とんこつラーメン】																																				
豚もも小間切れ	5	6.25																																		
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																																		
米油	1	1.25																																		●
清酒	2	2.5																																		●
なると(冷凍)	10	12.5																																		●
にんじん	10	12.5																																		
チンゲン菜	15	18.8																																		
長ねぎ	12	15																																		
豚骨ラーメンスープ	12	15				●																														●
とりがらスープの素	3	3.75																																		●
みそ(白)	1.2	1.5																																		●
塩	0.2	0.25																																		●
白こしょう	0.02	0.03																																		●
水	146.6	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6月16日(金)

Bコース 2023年6月9日(金)

Cコース 2023年6月19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	前期				
【麦ごはん】																																				
麦ごはん	60	100				▲															▲	▲			▲										●	
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【チキンナゲット】																																				
チキンナゲット(20g)	40	40				●															●	●			●											●
米油	0.5	0.63																																		●
【フルーツポンチ】																																				
アイスゼリー(さくらんぼ)	20	25			▲	▲			▲					▲	▲	▲	▲	▲				▲		▲				▲	▲							●
パインアップル(レトルト)	20	25																																		●
アイスゼリー(シャインマスカット)	20	25			▲	▲			▲																											●
アイスゼリー(あまおう)	20	25			▲	▲			▲																											●
【コーンカレー】																																				
豚ひき肉	15	18.8																				●														
じゃがいも	40	50																																		
玉ねぎ	30	37.5																																		
にんじん	10	12.5																																		
ホールコーン(冷凍)	12	15																																		●
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(Fe)	16	20				●															●			●												●
カレーフレーク(甘口)	4	5				●			●							●	●					●		●												●
ミルクカルシウム	2	2.5							●																											●
スキムミルク	3	3.75							●																											●
水	68	85																																		

●…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6月19日(月)

Bコース 2023年6月16日(金)

Cコース 2023年6月23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	前期				
【ごはん】																																				
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲									●		
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【レバーとかぼちゃのごまみそ和え】																																				
豚レバー下味澱粉付(1×1×2cm)	33	43	▲		▲	●			▲												●			●											●	
かぼちゃ(カット)	30	37.5																																	●	
米油	6	7.5																																	●	
みそ(赤)	5.5	6.88																						●											●	
上白糖	5	6.25																						●											●	
ごま(白・いり)	1.5	1.88																																	●	
清酒	2	2.5																																	●	
水	12	15																																		
【ひじきの煮物】																																				
芽ひじき	2	2.5																																		●
にんじん	8	10																																		●
こんにゃく(突きこんにゃく)	6	7.5																																		●
さつまあげ(冷凍)	5	6.25	▲	▲																																●
ゆで大豆(冷凍)	10	12.5																						●												●
米油	0.8	1																																	●	
上白糖	2.5	3.13																																	●	
濃口醤油	4	5				●																		●											●	
本みりん	2	2.5																																	●	
水	10	12.5																																		
【玉ねぎのみそ汁】																																				
チンゲン菜	10	12.5																																		
玉ねぎ	20	25																																		
じゃがいも	20	25																																		
生揚げ(カット)	20	25																																		●
みそ(けいわ)	8	10																							●											●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																																●
水	117	146																																		

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

## 詳細献立表(Aコース)

Aコース 2023年6月20日(火)  
 Bコース 2023年6月29日(木)  
 Cコース 2023年6月26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	前期
【黒パン】																																
黒パン(50g)	50	0			▲	●		●																	●			▲			●	
黒パン(70g)	0	70			▲	●		●																	●			▲			●	
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206						●																								
【ハーブチキン】																																
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●											
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●											
塩	0.3	0.36																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
オリーブ油	0.5	0.63																														●
バジルペースト	2	2.5																						●							●	
レモン果汁	0.2	0.25												▲																		●
塩	0.1	0.13																														●
じゃがいも澱粉	0.05	0.06																														●
水	2	2.5																														●
【ブロッコリーサラダ】																																
ブロッコリー(冷凍)	25	31.3																														●
にんじん	5	6.25																														●
ホールコーン(冷凍)	12	15																														●
こんにゃく(サラダこんにゃく)	12	15																														●
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																														●
【バター風味のトマトのスープ】																																
ミートボール	25	31.3	▲	▲	▲	▲		▲													●	●		●							●	
キャベツ	20	25																														
にんじん	8	10																														
玉ねぎ	15	18.8																														
セロリ	1.5	1.88																														
にんにく	0.5	0.63																														
調理用バター	0.5	0.63						●																								●
オリーブ油	0.5	0.63																														●
トマトピューレ	10	12.5																														●
トマトケチャップ	3	3.75																														●
コンソメ	3	3.75																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	100	125																														

●…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6月21日(水)  
 Bコース 2023年6月26日(月)  
 Cコース 2023年6月15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	前期					
【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							●																												
【みそポテト】																																					
じゃがいも(カット)	55	68.8																																		●	
じゃがいも澱粉	5	6.25																																		●	
米油	7	8.75																																		●	
みそ(赤)	4	5																						●												●	
上白糖	3.2	4																																		●	
本みりん	1	1.25																																		●	
清酒	1	1.25																																		●	
水	4	5																																			
【もやしのおひたし】																																					
もやし	35	43.8																																			
にんじん	5	6.25																																			
小松菜	15	18.8																																			
濃口醤油	1.2	1.5				●																															●
清酒	0.7	0.88																																			●
だしパック(鰹・鯖)	0.4	0.5																																			●
水	2	2.5																																			
【肉汁うどん】																																					
豚肩小間切れ	20	25																					●														
玉ねぎ	10	12.5																																			
長ねぎ	18	22.5																																			
にんじん	5	6.25																																			
油揚げ(スライス)	4	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	145	181																																			

●…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6月23日(金)

Bコース 2023年6月7日(水)

Cコース 2023年6月2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	前期				
【ごはん】																																				
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲										●	
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【かにしゅうまい】																																				
かにしゅうまい(20g)	40	0	▲	●		●															▲	●			▲								●			
かにしゅうまい(30g)	0	60	▲	●		●															▲	●			▲								●			
【チンゲン菜とコーンのサラダ】																																				
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																	●	
もやし	30	37.5																																		
チンゲン菜	15	18.8																																		
ドレッシング(中華)	5	6.25				●													●						●											●
【野菜たっぷりマーボー豆腐】																																				
豚ひき肉	25	31.3																																		
豆腐(冷凍・サイコロ)	55	68.8																								●										●
にんじん	15	18.8																																		
玉ねぎ	25	31.3																																		
干椎茸	0.2	0.25																																		●
長ねぎ	10	12.5																																		●
たけのこ(水煮)	6	7.5																																		●
米油	1	1.25																																		●
しょうが	0.5	0.63																																		
みそ(赤)	4	5																																		●
濃口醤油	1.8	2.25				●																														●
上白糖	1.2	1.5																																		●
中華スープの素	0.5	0.63																																		●
ごま油	0.8	1																																		●
豆板醤	0.3	0.38																																		●
オイスターソース	0.2	0.25																																		●
じゃがいも澱粉	1.5	1.88																																		●
水	25	31.3																																		●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)



## 詳細献立表(Aコース)

Aコース 2023年6月27日(火)  
 Bコース 2023年6月22日(木)  
 Cコース 2023年6月30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	前期		
【コッペパン】																																		
コッペパン(50g)	50	0			▲	●			●																●					▲				●
コッペパン(70g)	0	70			▲	●			●															●					▲					●
【牛乳】																																		
飲用牛乳	206	206							●																									
【野菜のメンチカツ】																																		
キャベツメンチカツ(40g)	40	0			▲	●			▲					▲				▲	▲	●	●	▲		●				▲			●			
キャベツメンチカツ(50g)	0	50			▲	●			▲					▲				▲	▲	●	●	▲		●				▲			●			
米油	4	5																																●
中濃ソース(ボトル)	5	5																																●
【コーンソテー】																																		
キャベツ	30	37.5																																
にんじん	15	18.8																																
ホールコーン(冷凍)	15	18.8																																●
米油	0.8	1																																●
塩	0.15	0.19																																●
白こしょう	0.02	0.03																																●
コンソメ	0.4	0.5																																●
【キャロットポタージュ】																																		
鶏胸小間	8	10																			●													
じゃがいも	20	25																																
にんじんペースト	20	25																															●	
玉ねぎ	20	25																																
パセリ	0.5	0.6																																
米油	1	1.25																																●
ホワイトルウ	14	17.5				●																												●
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	2	2.5							●																									●
塩	0.3	0.38																																●
白こしょう	0.02	0.03																																●
コンソメ	1	1.25																																●
とりがらスープの素	2	2.5																																●
水	79.1	98.9																																●

●…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6月28日(水)

Bコース 2023年6月5日(月)

Cコース 2023年6月8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	前期				
【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								●																										
【ねぎ塩まんじゅう】																																				
ねぎ塩まんじゅう(25g)	50	50	▲	▲	▲	●			▲		▲									▲	▲	●	▲						▲			●				
米油	3	3.75																																		●
【きゅうりのサラダ】																																				
ホールコーン(冷凍)	8	10																																		●
キャベツ	25	31.3																																		
にんじん	8	10																																		
きゅうり	15	18.8																																		
ドレッシング(香味塩)	5	6.25				●																														●
【豆腐ラーメン】																																				
豚ひき肉	25	31.3																					●													
豆腐(冷凍・サイコロ)	30	37.5																							●											●
にんじん	10	12.5																																		
長ねぎ	10	12.5																																		
カットわかめ(外国産)	0.6	0.75																																		●
とりがらスープの素	4	5																					●													●
ケイトンタン(鶏豚湯)	4	5																					●	●												●
濃口醤油	6	7.5				●																														●
薄口醤油	6	7.5				●																														●
中華スープの素	0.3	0.38																					●	●												●
じゃがいも澱粉	3	3.75																																		●
水	132	165																																		

●…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6月29日(木)  
 Bコース 2023年6月14日(水)  
 Cコース 2023年6月5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	キヌアサ	ごま	アーモンド	月	前期				
【ごはん】																																				
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲										●	
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【さばカレー焼き】																																				
さば切身(40g)	40	0												●																					●	
さば切身(50g)	0	50												●																					●	
清酒	1.6	2																																	●	
濃口醤油	3.7	4.63				●																		●											●	
しょうが	0.5	0.63																																	●	
カレー粉	0.2	0.25																																	●	
炒め玉ねぎ(冷凍)	3	3.75																																	●	
【じゃがいものそぼろ煮】																																				
豚ひき肉	10	12.5																																		
じゃがいも(カット)	15	18.8																																		●
じゃがいも	20	25																																	●	
米油	1	1.25																																	●	
にんじん	8	10																																	●	
こんにやく(突きこんにやく)	5	6.25																																	●	
冷凍さやいんげん(カット)	5	6.25																																	●	
三温糖	1.2	1.5																																	●	
本みりん	0.5	0.63																																	●	
濃口醤油	3	3.75				●																		●											●	
清酒	1	1.25																																	●	
水	15	18.8																																	●	
【えのきだけのみそ汁】																																				
えのきたけ(カット)	8	10																																	●	
大根	20	25																																	●	
生揚げ(カット)	20	25																						●											●	
小松菜(冷凍)	10	12.5																																	●	
みそ(白)	8	10																																	●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																	●	
水	117	146																																	●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

## 詳細献立表(Aコース)

Aコース 2023年6月30日(金)

Bコース 2023年6月6日(火)

Cコース 2023年6月9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	前期		
【ごはん】																																		
白飯	60	100				▲															▲	▲		▲									●	
【牛乳】																																		
飲用牛乳	206	206							●																									
【わらじカツ】																																		
とんかつ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲												●		●									●		
とんかつ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲												●		●									●		
米油	4	5																															●	
三温糖	2	2.5																															●	
濃口醤油	4	5				●																	●										●	
本みりん	2.4	3																															●	
水	5	6.25																																
【キャベツの和え物】																																		
キャベツ	30	37.5																																
もやし	20	25																																
にんじん	10	12.5																																
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●												●					●										●	
【煮ほうとう】																																		
冷凍ほうとう	30	37.5			▲	●																												●
鶏もも小間切れ	10	12.5																			●													
にんじん	5	6.25																																
大根	15	18.8																																
洗いごぼう	6	7.5																																
長ねぎ	10	12.5																																
油揚げ(スライス)	4	5																					●											●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																			●													●
濃口醤油	5	6.25				●																	●											●
本みりん	1	1.25																																●
塩	0.3	0.38																																●
水	100.7	126																																●

●…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)