詳細献立表（Bコース）

Aコース　2024年2月6日（火）
Bコース　2024年2月1日（木）
Cコース　2024年2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	後期
【黒パン】																																
黒パン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
黒パン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ポテトカップグラタン】																																
野菜のグラタン(40g)	40	0															▲	▲	▲						●						●	
野菜のグラタン(60g)	0	60															▲	▲	▲						●						●	
【マカロニサラダ】																																
マカロニ(ツイスト)	8	10				●																										●
ブロッコリー(冷凍)	15	18.8																														●
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
ドレッシング(サウザンアイランド)	5	6.25																														●
【ボルシチ】																																
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲														▲	▲	●			▲							●
玉ねぎ	15	18.8																														
キャベツ	25	31.3																														
にんじん	5	6.25																														
大根	8	10																														
ビーツ(乾燥)	0.5	0.63																													●	
トマトピューレ	5	6.25																														●
トマトケチャップ	7	8.75																														●
ウスターソース	1	1.25																														●
塩	0.35	0.44																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
赤ワイン	2	2.5																														●
コンソメ	2	2.5																														●
米油	0.3	0.38																														●
水	108.83	136																														

●…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（Bコース）

Aコース　2024年2月5日（月）
Bコース　2024年2月2日（金）
Cコース　2024年2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	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【いわしの蒲焼き】																																
いわし開き下味澱粉付き（40g）	40	0																													●	
いわし開き下味澱粉付き（50g）	0	50																													●	
米油	4	5																														●
上白糖	2	2.5																														●
濃口醤油	3	3.7				●																			●							●
本みりん	2	2.5																														●
清酒	2	2.5																														●
水	3.2	4																														
【五目豆】																																
刻み昆布	0.5	0.63																														●
豚肩小間切れ	8	10																				●										
にんじん	15	18.8																														
こんにゃく(角切り)	8	10																														●
ゆで大豆(冷凍)	18	22.5																							●							●
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																														
【田舎汁】																																
里芋(カット)	20	25																														●
にんじん	8	10																														
小松菜	12	15																														
長ねぎ	5	6.25																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																							●							●
みそ(けいわ)	8	10																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
水	120	150																														

●…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（Bコース）

Aコース　2024年2月21日（水）
Bコース　2024年2月5日（月）
Cコース　2024年2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	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							●																							
【魚と野菜のメンチカツ】																																
魚と野菜のメンチカツ(40g)	40	0	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲				▲		▲	▲	●	▲	▲		●		▲		▲		●	
魚と野菜のメンチカツ(50g)	0	50	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲				▲		▲	▲	●	▲	▲		●		▲		▲		●	
米油	4	5																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6																														●
【もやしのごま和え】																																
もやし	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
キャベツ	15	18.8																														
ごま(白・いり)	0.5	0.63																											●			●
ごま(白・すり)	0.5	0.63																											●			●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
上白糖	1.9	2.38																														●
清酒	1	1.25																														●
水	2	2.5																														
【おかめうどん】																																
豚肩小間切れ	20	25																				●										
小松菜	8	10																														
にんじん	8	10																														
干椎茸	0.3	0.38																														●
玉ねぎ	20	25																														
長ねぎ	5	6.25																														
なると(冷凍)	6	7.5																														●
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
濃口醤油	11.5	14.4				●																			●							●
本みりん	0.8	1																														●
塩	0.2	0.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
じゃがいも澱粉	3	3.75																														●
水	141.2	177																														

●…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（Bコース）

Aコース　2024年2月2日（金）
Bコース　2024年2月6日（火）
Cコース　2024年2月16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							●																							
【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)	30	37.5																														●
米油	6.5	8.13																														●
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																														
【変わり和え】																																
もやし	25	31.3																														
にんじん	10	12.5																														
きゅうり	5	6.25																														
生ちくわ(冷凍)	10	12.5	▲																													●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
レモン果汁	2	2.5																														●
三温糖	1	1.25																														●
水	2	2.5																														
【大根のみそ汁】																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
大根	20	25																														
長ねぎ	8	10																														
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
みそ(赤)	4	5																							●							●
みそ(けいわ)	4	5																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
水	123	154																														

●…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（Bコース）

Aコース　2024年2月22日（木）
Bコース　2024年2月7日（水）
Cコース　2024年2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	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【いかナゲット】																																
いかナゲット(30g)	30	0	▲	▲	▲	●			▲		●		▲									▲			●				▲		●	
いかナゲット(20g)	0	40	▲	▲	▲	●			▲		●		▲									▲			●				▲		●	
【にらの和え物】																																
もやし	25	31.3																														
キャベツ	10	12.5																														
にら	3	3.75																														
にんじん	10	12.5																														
ドレッシング(香味塩)	5	6.25				●															●				●				●			●
【チキンカレー】																																
鶏胸小間	25	31.3																			●											
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																														●
玉ねぎ	25	31.3																														
にんじん	15	18.8																														
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)	12	15				●			●								●		●			●			●							●
カレーフレーク(Fe)	8	10				●															●				●							●
ミルクカルシウム	1.5	1.88							●																							●
スキムミルク	2.5	3.13							●																							●
水	83	104																														

●…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（Bコース）

Aコース　2024年2月27日（火）
Bコース　2024年2月8日（木）
Cコース　2024年2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	後期
【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							●																							
【鶏肉のマスタードソースがけ】																																
鶏胸切り身（50g）	50	0																			●											
鶏胸切り身（60g）	0	60																			●											
玉ねぎ	3	4																														
粒入りマスタード	2.5	3.1				●													●			●			●						●	
濃口醤油	0.5	0.6				●																			●							●
上白糖	0.3	0.37																														●
酢	0.5	0.6																														●
塩	0.1	0.12																														●
オリーブオイル	0.5	0.6																														●
水	2	2.5																														
【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																														●
【白菜スープ】																																
はくさい	25	31.3																														
にんじん	15	18.8																														
長ねぎ	8	10																														
オリーブオイル	0.6	0.75																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
塩	0.45	0.56																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
コンソメ	3	3.75																														●
水	134.93	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（Bコース）

Aコース　2024年2月1日（木）
Bコース　2024年2月9日（金）
Cコース　2024年2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	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【さばのみそだれがけ】																																
さば切身一塩(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲					●																	●	
さば切身一塩(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲					●																	●	
みそ(赤)	3	3.7																							●							●
三温糖	1.8	2.2																														●
本みりん	1	1.2																														●
じゃがいも澱粉	0.05	0.06																														●
水	4	5																														
【ほうれん草とウィンナーの炒め物】																																
ほうれんそう	15	18.8																														
ほうれん草(冷凍)	15	18.8																														●
玉ねぎ	15	18.8																														
ホールコーン(冷凍)	8	10																														●
ポークウインナーカット	8	10				▲														▲	▲	●			▲						●	
米油	0.8	1																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	0.4	0.5																														●
【しょうゆ豚汁】																																
はくさい	5	6.25																														
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																														●
豚肩小間切れ	15	18.8																				●										
大根	10	12.5																														
にんじん	10	12.5																														
生揚げ(カット)	15	18.8																							●							●
濃口醤油	5	6.25				●																			●							●
本みりん	3	3.75																														●
塩	0.3	0.38																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	104.7	131																														
【いよかんゼリー】																																
国産伊予柑ゼリー	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（Bコース）

Aコース　2024年2月7日（水）
Bコース　2024年2月13日（火）
Cコース　2024年2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	後期
【ソフトめん】																																
ソフトめん(70g)	70	0			▲	●	▲																									●
ソフトめん(100g)	0	100			▲	●	▲																									●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ココア蒸しパン】																																
ホットケーキミックス	20	20			▲	●																									●	
ピュアココア	1.5	1.5																													●	
ベーキングパウダー	0.2	0.2				▲																									●	
米油	2	2																														●
三温糖	3	3																														●
豆乳	14	14																							●							●
水	2	2																														
【ファイバーサラダ】																																
ごぼう(千切り・サラダ用)	20	25																														●
芽ひじき	0.6	0.75																														●
カットわかめ(外国産)	0.5	0.63																														●
サラダ用寒天	0.5	0.63																														●
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																														●
【キャベツとベーコンのスープ】																																
ショルダーベーコン	7	8.75				▲														▲	▲	●			▲							●
鶏胸小間	15	18.8																			●											
キャベツ	20	25																														
にんじん	6	7.5																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
オリーブオイル	0.8	1																														●
にんにく	0.3	0.38																														
塩	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
コンソメ	4	5																														●
じゃがいも澱粉	1	1.25																														●
水	165.38	207																														

●…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（Bコース）

Aコース　2024年2月15日（木）
Bコース　2024年2月14日（水）
Cコース　2024年2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							●																							
【とんかつ】																																
とんかつ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲													●			●						●	
とんかつ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲													●			●						●	
米油	4	5																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6																														●
【ひじきの煮物】																																
芽ひじき	1.5	1.88																														●
にんじん	10	12.5																														
鶏胸小間	10	12.5																			●											
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																							●							●
米油	0.8	1																														●
三温糖	2	2.5																														●
清酒	0.8	1																														●
濃口醤油	3.5	4.38				●																			●							●
水	10	12.5																														
【厚揚げとじゃがいものみそ汁】																																
にんじん	5	6.25																														
小松菜(冷凍)	10	12.5																														●
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																														●
長ねぎ	8	10																														
生揚げ(カット)	25	31.3																							●							●
みそ(赤)	8	10																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	112	140																														

●…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（Bコース）

Aコース　2024年2月13日（火）
Bコース　2024年2月15日（木）
Cコース　2024年2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	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							●																							
【ハンバーグバーベキューソースがけ】																																
ハンバーグ(40g)	40	0																			●	●			●							●
ハンバーグ(50g)	0	50																			●	●			●							●
にんにく	0.3	0.38																														
オリーブオイル	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				●																			●							●
水	2.4	3																														
【キャベツとコーンの和え物】																																
にんじん	10	12.5																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
キャベツ	25	31.3																														
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●													●						●							●
【白菜のクリームスープ】																																
にんじん	15	18.8																														
玉ねぎ	25	31.3																														
はくさい	20	25																														
スキムミルク	2	2.5							●																							●
調理用バター	1.5	1.88							●																							●
調理用牛乳	25	31.3							●																							
じゃがいも澱粉	4	5																														●
塩	0.8	1																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
コンソメ	2.4	3																														●
ミルクカルシウム	1.2	1.5							●																							●
水	93.08	116																														
【ヨーグルト】																																
ヨーグルト(80g・森永)	80	80							●																							●

●…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（Bコース）

Aコース　2024年2月29日（木）
Bコース　2024年2月16日（金）
Cコース　2024年2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	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【さけのみそ焼き】																																
さけのみそ漬け（40g）	40	0	▲		▲	●		▲	▲		▲		●	▲					▲	▲	▲	▲	▲		●		▲		▲	▲	●	
さけのみそ漬け（50g）	0	50	▲		▲	●		▲	▲		▲		●	▲					▲	▲	▲	▲	▲		●		▲		▲	▲	●	
【キムタク炒め】																																
豚もも小間切れ	20	25																				●										
豚肩小間切れ	20	25																				●										
米油	1	1.25																														●
たくあん漬け(カット)	15	18.8																							●							●
白菜キムチ	15	18.8				●								●					●						●							●
長ねぎ	8	10																														
濃口醤油	0.5	0.63				●																			●							●
【大根ときのこのすまし汁】																																
鶏胸小間	20	25																			●											
にんじん	5	6.25																														
ごぼう(ささがき)	6	7.5																														●
大根	23	28.8																														
長ねぎ	5	6.25																														
えのきたけ（カット冷凍）	6	7.5																														●
塩	0.11	0.14																														●
薄口醤油	5	6.25				●																			●							●
清酒	3	3.75																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	114.89	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（Bコース）

Aコース　2024年2月28日（水）
Bコース　2024年2月19日（月）
Cコース　2024年2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	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																														●
【大根サラダ】																																
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
大根	25	31.3																														
にんじん	10	12.5																														
ドレッシング(ごま)	5	6.25																							●				●			●
【タンメン】																																
豚肩小間切れ	15	18.8																				●										
米油	0.5	0.63																														●
にんにく	0.2	0.25																														
しょうが	0.2	0.25																														
なると(冷凍)	5	6.25																														●
キャベツ	15	18.8																														
もやし	15	18.8																														
にんじん	5	6.25																														
長ねぎ	3	3.75																														
とりがらスープの素	5	6.25																			●											●
中華スープの素	1.5	1.88																			●	●			●				●			●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
塩	1.5	1.88																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	161.08	201																														

●…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（Bコース）

Aコース　2024年2月8日（木）
Bコース　2024年2月20日（火）
Cコース　2024年2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	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																														●
【もやしとキャベツの和え物】																																
小松菜	10	12.5																														
もやし	20	25																														
キャベツ	20	25																														
ドレッシング（和風）	5	6.25																														●
【おでん】																																
大根	30	37.5																														
にんじん	15	18.8																														
いかボール	20	25									●																				●	
がんもどき	20	25																							●						●	
三角こんにゃく	15	18.8																													●	
結び昆布	4	5																													●	
本みりん	1	1.25																														●
三温糖	0.64	0.8																														●
濃口醤油	4	5				●																			●							●
塩	0.1	0.13																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	85	106																														

●…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（Bコース）

Aコース　2024年2月9日（金）
Bコース　2024年2月21日（水）
Cコース　2024年2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	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							●																							
【まぐろのケチャップソースがけ】																																
まぐろ切身下味付（40g）	40	0	▲		▲	▲			▲																						●	
まぐろ切身下味付（50g）	0	50	▲		▲	▲			▲																						●	
トマトケチャップ	6	7.5																														●
酢	3	3.7																														●
三温糖	2	2.5																														●
濃口醤油	0.3	0.37				●																			●							●
じゃがいも澱粉	0.05	0.06																														●
水	4	5																														
【小松菜と豚肉のソテー】																																
小松菜	15	18.8																														
もやし	25	31.3																														
豚肩小間切れ	15	18.8																				●										
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																														●
にんにく	0.3	0.38																														
中華スープの素	0.8	1																			●	●			●				●			●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
米油	0.8	1																														●
じゃがいも澱粉	0.5	0.63																														●
水	2	2.5																														
【豆腐と肉団子のみそ汁】																																
ミートボール	25	31.3			▲	●			▲									▲	▲	▲	●	▲			●				▲			●
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
はくさい	15	18.8																														
長ねぎ	5	6.25																														
油揚げ(スライス)	5	6.25																							●							●
みそ(赤)	4	5																							●							●
みそ(けいわ)	4	5																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
水	110	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（Bコース）

Aコース　2024年2月20日（火）
Bコース　2024年2月22日（木）
Cコース　2024年2月7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
【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							●																							
【ポークチャップ】																																
豚もも小間切れ	30	37.5																				●										
豚肩小間切れ	25	31.3																				●										
玉ねぎ	25	31.3																														
米油	1	1.25																														●
三温糖	1.2	1.5																														●
トマトケチャップ	14.4	18																														●
ウスターソース	4.8	6																														●
白ワイン	1	1.25																														●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
じゃがいも澱粉	0.6	0.75																														●
水	3.2	4																														
【フライドポテト】																																
冷凍カットポテト(ストレート)	70	87.5																														●
米油	7	8.75																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	0.3	0.38																														●
【野菜スープ】																																
鶏胸小間	15	18.8																			●											
キャベツ	20	25																														
にんじん	5	6.25																														
玉ねぎ	20	25																														
米油	0.8	1																														●
塩	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
コンソメ	3	3.75																														●
水	125.68	157																														

●…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（Bコース）

Aコース　2024年2月14日（水）
Bコース　2024年2月26日（月）
Cコース　2024年2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	後期
【中華めん】																																
中華めん(70g)	70	0			▲	●	▲																									●
中華めん(100g)	0	100			▲	●	▲																									●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【鶏肉の中華風焼き】																																
鶏胸切り身（50g）	50	0																			●											
鶏胸切り身（60g）	0	60																			●											
塩	0.18	0.22																														●
清酒	1	1.2																														●
しょうが	0.2	0.25																														
本みりん	3.75	4.69																														●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
清酒	2.25	2.81																														●
にんにく	0.5	0.62																														
じゃがいも澱粉	0.3	0.37																														●
水	3	3.75																														
【切干大根のナムル】																																
切干大根	4	5																														●
ほうれんそう	15	18.8																														
にんじん	8	10																														
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●															●	●			●				●			●
【みそコーンラーメン】																																
豚肩小間切れ	20	25																				●										
もやし	12	15																														
キャベツ	15	18.8																														
にんじん	5	6.25																														
長ねぎ	10	12.5																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
しょうが	0.4	0.5																														
にんにく	0.2	0.25																														
米油	1	1.25																														●
みそ(赤)	8	10																							●							●
みそ(けいわ)	7	8.75																							●							●
濃口醤油	1.3	1.63				●																			●							●
中華スープの素	1.1	1.38																			●	●			●				●			●
ごま油	0.8	1																											●			●
白こしょう	0.02	0.03																														●
とりがらスープの素	3	3.75																			●											●
水	135.18	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（Bコース）

Aコース　2024年2月16日（金）
Bコース　2024年2月27日（火）
Cコース　2024年2月20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							●																							
【にらまんじゅう】																																
にらまんじゅう(25g)	50	50	▲	▲	▲	●			▲		▲									▲	▲	●	▲		●				▲		●	
【春雨サラダ】																																
緑豆春雨	4	5																														●
もやし	20	25																														
小松菜	10	12.5																														
にんじん	8	10																														
ごま油	0.3	0.38																											●			●
濃口醤油	2.2	2.75				●																			●							●
三温糖	3	3.75																														●
酢	1.5	1.88																														●
塩	0.1	0.13																														●
【卵入りクッパ】																																
豚もも千切り	20	25																				●										
にんじん	10	12.5																														
にら	3	3.75																														
長ねぎ	8	10																														
カットわかめ(外国産)	0.8	1																														●
液卵（冷凍）	15	18.8			●																											●
ごま油	0.8	1																											●			●
にんにく	0.1	0.13																														
中華スープの素	1	1.25																			●	●			●				●			●
濃口醤油	2.3	2.88				●																			●							●
塩	0.3	0.38																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
ごま(白・いり)	0.5	0.63																											●			●
水	128.18	160																														

●…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（Bコース）

Aコース　2024年2月26日（月）
Bコース　2024年2月28日（水）
Cコース　2024年2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	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【モウカ塩竜田揚げ】																																
モウカ塩竜田揚げ(40g)	40	0	▲			▲					▲		▲	▲											▲				▲		●	
モウカ塩竜田揚げ(50g)	0	50	▲			▲					▲		▲	▲											▲				▲		●	
米油	4	5																														●
【小松菜の中華和え】																																
小松菜	18	22.5																														
にんじん	10	12.5																														
はくさい	20	25																														
ドレッシング(中華)	5	6.25				●													●		●				●				●			●
【マーボー豆腐】																																
豚ひき肉	20	25																				●										
大豆ミート	5	6.25																							●							●
豆腐(冷凍・サイコロ)	50	62.5																							●							●
にんじん	15	18.8																														
玉ねぎ	25	31.3																														
長ねぎ	8	10																														
たけのこ(水煮)	5	6.25																														●
米油	1.2	1.5																														●
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（Bコース）

Aコース　2024年2月19日（月）
Bコース　2024年2月29日（木）
Cコース　2024年2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	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ゼリーフライ（卵含む）】																																
冷凍マッシュポテト	21.6	27																													●	
おからパウダー	3.6	4.5																							●							●
水	18	22.5																														
にんじん	3	3.75																														
玉ねぎ	3.5	4.38																														
長ねぎ	2.5	3.13																														
液卵（冷凍）	2.3	2.88			●																											●
薄力粉	2.9	3.63			▲	●																										●
パン粉(乾燥)	0.25	0.31				●																			▲							●
米油	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
塩	0.1	0.13																														●
米油	5	6.25																														●
ウスターソース	6	7.5																														●
中濃ソース	6	7.5																														●
水	1.2	1.5																														
【しめじとねぎのごまじょうゆ炒め】																																
豚もも小間切れ	15	18.8																				●										
しめじ（カット）	10	12.5																														●
長ねぎ	40	50																														
にんじん	5	6.25																														
ごま油	0.8	1																											●			●
本みりん	1.5	1.88																														●
濃口醤油	1.2	1.5				●																			●							●
ごま(白・いり)	1	1.25																											●			●
和風だし	0.15	0.19																														●
【呉汁】																																
刻み大豆	8	10																							●						●	
生呉	8	10																							●						●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
油揚げ(スライス)	2	2.5																							●							●
にんじん	4	5																														
長ねぎ	8	10																														
かぼちゃ(カット)	15	18.8																														●
みそ(白)	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）