詳細献立表（Aコース）

Aコース：2024年6月3日（月）
Bコース：2024年6月12日（水）
Cコース：2024年6月24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
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【かれいの南蛮漬け】																																
かれい澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲											▲				▲	▲	●	
かれい澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲											▲				▲	▲	●	
米油	4	5																														●
玉ねぎ	3	3.75																														
米油	0.4	0.5																														●
濃口醤油	1.5	1.9				●																			●							●
本みりん	0.5	0.6																														●
三温糖	1.3	1.6																														●
酢	0.6	0.75																														●
水	6	7.5																														
【切干大根のナムル】																																
小松菜	15	18.8																														
切干大根	4	5																														●
にんじん	10	12.5																														
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●															●	●			●				●			●
【坦々春雨スープ】																																
豚ひき肉	12	15																				●										
緑豆春雨	4	5																														●
にんじん	10	12.5																														
もやし	15	18.8																														
長ねぎ	8	10																														
しょうが	0.2	0.25																														
にんにく	0.2	0.25																														
みそ(赤)	4	5																							●							●
中華スープの素	1	1.25																			●	●			●				●			●
濃口醤油	3.5	4.38				●																			●							●
豆板醤	0.15	0.19																							●							●
ごま油	0.8	1																											●			●
上白糖	0.8	1																														●
練りごま	1	1.25																											●			●
塩	0.2	0.25																														●
水	146	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：2024年6月4日（火）
Bコース：2024年6月27日（木）
Cコース：2024年6月12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
【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							●																							
【フランクフルトマスタードソースがけ】																																
フランクフルト(30g)	30	0				▲														▲	▲	●			▲							●
フランクフルト(40g)	0	40				▲														▲	▲	●			▲							●
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	0.38																														●
酢	0.5	0.6																														●
塩	0.05	0.06																														●
オリーブオイル	0.5	0.6																														●
水	2.4	3																														
【ズッキーニのソテー】																																
豚もも小間切れ	15	18.8																				●										
にんじん	12	15																														
ズッキーニ	18	22.5																														
ホールコーン(冷凍)	15	18.8																													●	
米油	0.8	1																														●
塩	0.2	0.25																														●
濃口醤油	1.2	1.5				●																			●							●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	0.5	0.63																														●
【アルファベットスープ】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
じゃがいも	20	25																														
玉ねぎ	12	15																														
キャベツ	10	12.5																														
にんじん	8	10																														
米油	0.8	1																														●
マカロニ(アルファベット)	4	5				●																										●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
白ワイン	2	2.5																														●
コンソメ	2.8	3.5																														●
水	113.8	142																														
【中＞ヨーグルト】																																
ヨーグルト(70g・ヤクルト)	0	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：2024年6月5日（水）
Bコース：2024年6月3日（月）
Cコース：2024年6月6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							●																							
【ささかまの磯辺揚げ】																																
ささかまぼこ（30g）	30	0	▲	▲	▲				▲											▲		▲									●	
ささかまぼこ（40g）	0	40	▲	▲	▲				▲											▲		▲									●	
青のり粉	0.2	0.3	▲	▲																												●
薄力粉	7	8.75			▲	●																										●
水	7	8.75																														
米油	4	6																														●
【青菜とわかめのごま和え】																																
小松菜	15	18.8																														
キャベツ	20	25																														
カットわかめ(国産)	0.5	0.63																														●
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																													●	
ごま(白・いり)	2	2.5																											●			●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
本みりん	1.5	1.88																														●
三温糖	3	3.75																														●
水	2	2.5																														
【おくずかけ】																																
生揚げ(カット・サイコロ型)	15	18.8																							●							●
豚肩小間切れ	20	25																				●										
じゃがいも	20	25																														
大根	8	10																														
にんじん	5	6.25																														
長ねぎ	5	6.25																														
白玉麩	1	1.25				●																									●	
清酒	2	2.5																														●
本みりん	3	3.75																														●
塩	0.3	0.38																														●
濃口醤油	8	10				●																			●							●
じゃがいも澱粉	3	3.75																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
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）

詳細献立表（Aコース）

Aコース：2024年6月6日（木）
Bコース：2024年6月21日（金）
Cコース：2024年6月3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
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【いわしのおかか煮】																																
いわしおかか煮(40g)	40	0				●								▲	▲										●				▲		●	
いわしおかか煮(50g)	0	50				●								▲	▲										●				▲		●	
【キャベツとぶた肉のみそ炒め】																																
豚もも小間切れ	20	25																				●										
しょうが	0.2	0.25																														
にんにく	0.2	0.25																														
キャベツ	25	31.3																														
にら	3	3.75																														
にんじん	12	15																														
上白糖	0.8	1																														●
米油	1	1.25																														●
みそ(赤)	1.8	2.25																							●							●
濃口醤油	0.5	0.63				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
中華スープの素	1	1.25																			●	●			●				●			●
じゃがいも澱粉	0.5	0.63																														●
水	2	2.5																														
【だまこ汁】																																
だまこもち	30	37.5																													●	
鶏胸小間	15	18.8																			●											
にんじん	8	10																														
大根	10	12.5																														
しめじ（カット）	4	5																														●
長ねぎ	8	10																														
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
濃口醤油	5	6.25				●																			●							●
塩	0.1	0.12																														●
だしパック(鰹・鯖)	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：2024年6月7日（金）
Bコース：2024年6月14日（金）
Cコース：2024年6月25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(50g)	50	0																			●	●			●							●
ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●			●							●
本みりん	2.8	3.5																														●
上白糖	1.7	2.1																														●
濃口醤油	2.8	3.5				●																			●							●
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																														●
水	5	6																														
【親豆子豆和え】																																
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																							●							●
ゆで大豆(冷凍)	3	3.75																							●							●
キャベツ	25	31.3																														
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																														●
【玉ねぎのみそ汁】																																
カットわかめ(外国産)	0.5	0.63																														●
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
じゃがいも	25	31.3																														
玉ねぎ	15	18.8																														
長ねぎ	8	10																														
みそ(白)	2	2.5																							●							●
みそ(けいわ)	6	7.5																							●							●
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：2024年6月10日（月）
Bコース：2024年6月5日（水）
Cコース：2024年6月7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
【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(40g)	40	0	▲			●			▲		●		▲	▲											●				▲	▲	●	
いかフライ(50g)	0	50	▲			●			▲		●		▲	▲											●				▲	▲	●	
米油	4	5																														●
中濃ソース(ボトル)	5	5																														●
【かみかみ炒め】																																
豚もも小間切れ	8	10																				●										
さつまあげ(冷凍)	8	10	▲	▲																												●
にんじん	12	15																														
こんにゃく(突きこんにゃく)	8	10																														●
茎わかめ(塩蔵)	8	10	▲	▲																												●
むき枝豆(冷凍)	4	5																							●							●
ごま油	0.6	0.75																											●			●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
三温糖	0.5	0.63																														●
本みりん	1	1.25																														●
和風だし	0.2	0.25																														●
水	4	5																														
【根菜のみそ汁】																																
にんじん	8	10																														
大根	10	12.5																														
じゃがいも	20	25																														
ほうれんそう	6	7.5																														
ごぼう(ささがき・冷凍)	5	6.25																														●
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
みそ（けいわ）	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（Aコース）

Aコース：2024年6月11日（火）
Bコース：2024年6月20日（木）
Cコース：2024年6月19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
【食パン】																																
食パン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
食パン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【さけのバジルチーズ焼き】																																
さけ切身バジルソース漬け(30g)	30	30	▲		▲	▲			▲				●																		●	
ミックスチーズ	8	8							●																						●	
【大根サラダ】																																
大根	25	31.3																														
にんじん	12	15																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																													●	
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●													●						●							●
【ラビオリスープ】																																
ラビオリ	18	22.5				●																●									●	
にんじん	10	12.5																														
キャベツ	15	18.8																														
玉ねぎ	15	18.8																														
オリーブオイル	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																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
塩	0.5	0.63																														●
水	101.19	126																														
【いちごジャム】																																
いちごジャム(20g)	20	20																													●	

●…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：2024年6月12日（水）
Bコース：2024年6月10日（月）
Cコース：2024年6月13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	▲	▲	▲	●			▲		▲									▲	▲	●	▲		●				▲		●	
【寒天のごま酢和え】																																
サラダ用寒天	0.5	0.63																														●
キャベツ	10	12.5																														
にんじん	10	12.5																														
きゅうり	10	12.5																														
上白糖	1.5	1.88																														●
ごま油	0.2	0.25																											●			●
塩	0.07	0.09																														●
酢	1	1.25																														●
ごま(白・いり)	0.6	0.75																											●			●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
【豆腐ラーメン】																																
豚ひき肉	25	31.3																				●										
米油	0.8	1																														●
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：2024年6月13日（木）
Bコース：2024年6月25日（火）
Cコース：2024年6月11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							●																							
【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	3	3.75				●																			●							●
本みりん	2.4	3																														●
水	3.5	4.4																														
【キャベツの和え物】																																
キャベツ	20	25																														
もやし	18	22.5																														
にんじん	10	12.5																														
ドレッシング(和風)	5	6.25																														●
【煮ぼうとう】																																
冷凍ほうとう	30	37.5			▲	●																									●	
鶏胸小間	10	12.5																			●											
にんじん	5	6.25																														
大根	15	18.8																														
ごぼう(ささがき・冷凍)	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）

詳細献立表（Aコース）

Aコース：2024年6月14日（金）
Bコース：2024年6月11日（火）
Cコース：2024年6月21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							●																							
【あじのごま竜田】																																
あじフィレごま竜田(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲											●				●	▲	●	
あじフィレごま竜田(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲											●				●	▲	●	
米油	4	5																														●
【マーミナチャンプルー】																																
豚肩小間切れ	12	15																				●										
にんじん	10	12.5																														
もやし	20	25																														
生揚げ(カット)	20	25																							●							●
にら	2	2.5																														
米油	0.8	1																														●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
塩	0.2	0.25																														●
和風だし	0.2	0.25																														●
鰹節(砕片)	0.5	0.63												▲																		●
【もずくスープ】																																
鶏胸小間	5	6.25																			●											
長ねぎ	8	10																														
にんじん	10	12.5																														
干椎茸	0.2	0.25																														●
冷凍もずく	10	12.5	▲	▲																											●	
えのきたけ（カット）	8	10																														●
かまぼこ(チルド・千切り)	5	6.25				▲																			▲							●
薄口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
塩	0.16	0.2																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
中華スープの素	2	2.5																			●	●			●				●			●
ごま油	0.8	1																											●			●
水	121.5	152																														
【レモンゼリー】																																
レモンゼリー	60	60			▲	▲			▲						▲			▲	●				▲	▲	▲				▲			●

●…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：2024年6月17日（月）
Bコース：2024年6月18日（火）
Cコース：2024年6月4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							●																							
【メンチカツ】																																
メンチカツ(40g)	40	0			▲	●			▲													●			●						●	
メンチカツ(60g)	0	60			▲	●			▲													●			●						●	
米油	4	6																														●
中濃ソース(ボトル)	5	5																														●
【八宝菜】																																
豚肩小間切れ	18	22.5																				●										
にんじん	12	15																														
キャベツ	18	22.5																														
玉ねぎ	20	25																														
たけのこ(水煮)	8	10																														●
千切りきくらげ	0.3	0.38																														●
しょうが	0.2	0.25																														
濃口醤油	1	1.25				●																			●							●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
中華スープの素	0.6	0.75																			●	●			●				●			●
じゃがいも澱粉	0.8	1																														●
米油	0.6	0.75																														●
水	5	6.25																														
【発酵食品のチゲ風みそ汁】																																
白菜キムチ	6	7.5				●								●					●						●							●
じゃがいも	30	37.5																														
長ねぎ	8	10																														
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																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	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：2024年6月18日（火）
Bコース：2024年6月6日（木）
Cコース：2024年6月5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							●																							
【チキンのトマトソースがけ】																																
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●											
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●											
塩	0.3	0.4																														●
白こしょう	0.01	0.02																														●
米油	0.4	0.5																														●
トマト	10	12.5																														
オリーブオイル	0.5	0.6																														●
にんにく	0.1	0.12																														
三温糖	0.2	0.25																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
【ブロッコリーのサラダ】																																
ブロッコリー(冷凍)	18	22.5																														●
にんじん	10	12.5																														
キャベツ	18	22.5																														
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																														●
【ほたてのクリームスープ】																																
冷凍ほたて貝柱	40	50																													●	
玉ねぎ	25	31.3																														
にんじん	5	6.25																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																													●	
調理用牛乳	30	37.5							●																							
米油	0.6	0.75																														●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	2.5	3.13																														●
米粉	4	5																														●
スキムミルク	2	2.5							●																							●
ミルクカルシウム	2	2.5							●																							●
水	65.7	82.1																														

●…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：2024年6月19日（水）
Bコース：2024年6月17日（月）
Cコース：2024年6月20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】																																
冷凍乱切りじゃがいも	60	75																													●	
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																														
【小松菜の和え物】																																
小松菜	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
もやし	25	31.3																														
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	1	1.25																														
【なす南蛮うどん】																																
豚もも小間切れ	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																							●							●
長ねぎ	8	10																														
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：2024年6月20日（木）
Bコース：2024年6月28日（金）
Cコース：2024年6月18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							●																							
【魚のから揚げ】																																
ホキ竜田(30g)	30	0	▲			●			▲		▲		▲	▲											●				▲	▲	●	
ホキ竜田(40g)	0	40	▲			●			▲		▲		▲	▲											●				▲	▲	●	
米油	3	4																														●
【そぼろごはんの具】																																
鶏むねひき肉	35	43.8																			●											
しょうが	0.2	0.25																														
にんじん	15	18.8																														
玉ねぎ	15	18.8																														
むき枝豆(冷凍)	6	7.5																							●							●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
本みりん	1.5	1.88																														●
三温糖	1	1.25																														●
米油	0.8	1																														●
水	5	6.25																														
【かみなり汁】																																
カット押し豆腐	25	31.3																							●						●	
こんにゃく(短冊切り)	10	12.5																														●
にんじん	10	12.5																														
大根	10	12.5																														
小松菜(冷凍)	6	7.5																														●
長ねぎ	8	10																														
塩	0.1	0.13																														●
薄口醤油	5	6.25				●																			●							●
煮干粉	0.5	0.63												▲																	●	
和風だし	0.3	0.38																														●
ごま油	0.8	1																											●			●
水	122	153																														

●…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：2024年6月21日（金）
Bコース：2024年6月26日（水）
Cコース：2024年6月17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							●																							
【ミートボール】																																
ミートボール(20g)	40	40	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲			▲	▲			▲	▲	▲	▲	●	●	▲		▲			▲	▲	▲	●	
中濃ソース	1.5	1.5																														●
トマトケチャップ	3	3																														●
三温糖	0.6	0.6																														●
水	1	1																														
【フルーツポンチ】																																
ダイスゼリー(さくらんぼ)	15	18.8													▲	▲	▲	▲	▲				▲		▲				▲	▲		●
パインアップル(レトルト)	10	12.5																														●
みかん(レトルト)	10	12.5																▲														●
ダイスゼリー(シャインマスカット)	20	25																														●
ダイスゼリー（白桃）	20	25																●														●
【トマトチキンカレー】																																
鶏胸小間	15	18.8																			●											
じゃがいも	35	43.8																														
玉ねぎ	30	37.5																														
にんじん	10	12.5																														
にんにく	0.3	0.38																														
米油	0.5	0.63																														●
中濃ソース	1.5	1.88																														●
トマトケチャップ	4	5																														●
トマトダイスカット	20	25																														●
カレーフレーク(甘口)	13	16.3				●			●								●		●			●			●							●
カレーフレーク(Fe)	6	7.5				●															●				●							●
スキムミルク	1	1.25							●																							●
ミルクカルシウム	1.2	1.5							●																							●
コンソメ	0.8	1																														●
カレー粉	0.15	0.19																														●
水	73.3	91.6																														

●…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：2024年6月24日（月）
Bコース：2024年6月19日（水）
Cコース：2024年6月28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							●																							
【さばのカレー焼き】																																
さば切身カレー風味漬け(40g)	40	0	▲		▲	●			▲					●											●						●	
さば切身カレー風味漬け(50g)	0	50	▲		▲	●			▲					●											●						●	
【じゃがいもの煮物】																																
豚もも小間切れ	15	18.8																				●										
じゃがいも	30	37.5																														
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																														●
玉ねぎ	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
白滝(カット)	10	12.5																														●
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																														●
しょうが	0.2	0.25																														
三温糖	2.5	3.13																														●
清酒	0.5	0.63																														●
濃口醤油	3.4	4.25				●																			●							●
米油	0.8	1																														●
水	18	22.5																														
【まるごと煮干しのみそ汁】																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
小松菜	8	10																														
大根	15	18.8																														
長ねぎ	8	10																														
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
みそ(白)	2	2.5																							●							●
みそ(けいわ)	6	7.5																							●							●
煮干粉	1	1.25												▲																	●	
水	119	149																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Aコース）

Aコース：2024年6月25日（火）
Bコース：2024年6月13日（木）
Cコース：2024年6月26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
【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							●																							
【米粉のフライドチキン】																																
鶏胸切り身(40g)	40	0																			●											
鶏胸切り身(50g)	0	50																			●											
ノンエッグマヨネーズ	4	5																							●							●
塩	0.1	0.13																														●
上白糖	0.5	0.6																														●
じゃがいも澱粉	3	3.75																														●
米粉	4.5	5.6																														●
オールスパイス（粉末）	0.2	0.3																													●	
米油	5	6																														●
【スパゲティボロネーゼ】																																
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	3	3.75																														
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																														●
デミグラスソース	3	3.75	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲							▲		▲	▲	●	▲	▲		▲			▲	▲	▲		●
上白糖	0.2	0.25																														●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
米油	0.5	0.63																														●
【まめまめコンソメスープ】																																
キャベツ	20	25																														
にんじん	12	15																														
玉ねぎ	18	22.5																														
ゆで大豆（冷凍）	8	10																							●							●
ホールコーン（冷凍）	8	10																													●	
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	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：2024年6月26日（水）
Bコース：2024年6月24日（月）
Cコース：2024年6月27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							●																							
【揚げぎょうざ】																																
ぎょうざ(17g)	34	0	▲	▲	▲	●			▲													●			●				▲		●	
ぎょうざ(30g)	0	60	▲	▲	▲	●			▲													●			●				▲		●	
米油	4	6																														●
【春雨サラダ】																																
緑豆春雨	4	5																														●
もやし	18	22.5																														
キャベツ	10	12.5																														
にんじん	8	10																														
ドレッシング(中華)	5	6.25				●													●		●				●				●			●
【とんこつラーメン】																																
豚肩小間切れ	20	25																				●										
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	10	12.5																														
長ねぎ	10	12.5																														
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：2024年6月27日（木）
Bコース：2024年6月7日（金）
Cコース：2024年6月14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							●																							
【レバーとポテトの甘辛ごまがらめ】																																
豚レバー下味澱粉付(1×1×2cm)	30	37.5			▲	●			▲												▲	●			●							●
冷凍カットポテト(ダイス)	35	43.8																														●
米油	6.5	8.13																														●
本みりん	0.6	0.75																														●
三温糖	4	5																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
ごま（白・すり）	1	1.25																											●			●
水	10	12.5																														
【ひじきの煮物】																																
芽ひじき	2	2.5																														●
にんじん	10	12.5																														
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	▲	▲																												●
鶏胸小間	10	12.5																			●											
米油	0.8	1																														●
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																							●							●
三温糖	1.7	2.13																														●
清酒	0.8	1																														●
濃口醤油	1.7	2.13				●																			●							●
水	9.5	11.9																														
【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)	4	5																							●							●
にんじん	10	12.5																														
長ねぎ	8	10																														
かぼちゃ(カット)	8	10																														●
みそ(白)	3	3.75																							●							●
みそ（けいわ）	5.5	6.88																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
水	101	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）

詳細献立表（Aコース）

Aコース：2024年6月28日（金）
Bコース：2024年6月4日（火）
Cコース：2024年6月10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
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【あんかけえびしゅうまい】																																
えびしゅうまい(18g)	36	0	●	▲		●					▲		▲				▲		▲	▲	▲	●	▲		▲				▲		●	
えびしゅうまい(26g)	0	52	●	▲		●					▲		▲				▲		▲	▲	▲	●	▲		▲				▲		●	
しょうが	0.2	0.25																														
とりがらスープの素	1.5	1.9																			●											●
中華スープの素	0.2	0.25																			●	●			●				●			●
本みりん	0.5	0.6																														●
塩	0.25	0.31																														●
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																														●
水	3	4																														
【きゅうりのサラダ】																																
キャベツ	15	18.8																														
もやし	20	25																														
きゅうり	15	18.8																														
ドレッシング(塩中華)	5	6.25																														●
【マーボーなす】																																
豚ひき肉	25	31.3																				●										
なす	25	31.3																														
にんじん	16	20																														
玉ねぎ	25	31.3																														
長ねぎ	12	15																														
米油	0.8	1																														●
しょうが	0.5	0.63																														
みそ(赤)	5.5	6.88																							●							●
濃口醤油	2.2	2.75				●																			●							●
上白糖	1.2	1.5																														●
中華スープの素	0.5	0.63																			●	●			●				●			●
ごま油	0.5	0.63																											●			●
豆板醤	0.4	0.5																							●							●
オイスターソース	0.2	0.25																														●
じゃがいも澱粉	1.5	1.88																														●
水	15	18.8																														

●…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）