

詳細献立表(Aコース)

Aコース:2024年9月2日(月)
 Bコース:2024年8月29日(木)
 Cコース:2024年9月30日(月)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																																	
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期				
【ごはん】																																				
白飯	60	100				▲															▲	▲												●		
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206																																		
【かつおの照り焼き】																																				
かつお切身(40g)	40	0			▲																															
かつお切身(50g)	0	50	▲		▲	▲																														
スプレーオイル(なたね油)	0.3	0.4																																		
にんにく	0.2	0.25																																		
しょうが	0.2	0.25																																		
米油	0.3	0.37																																		
濃口醤油	2.8	3.5				●																														
本みりん	2.5	3.13																																		
上白糖	1	1.25																																		
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																																		
水	5	6.25																																		
【ぶた肉となすのみそ炒め】																																				
豚肩小間切れ	20	25																																		
しょうが	0.3	0.38																																		
もやし	20	25																																		
なす	15	18.8																																		
にんじん	5	6.25																																		
米油	0.8	1																																		
みそ(赤)	1.5	1.88																																		
濃口醤油	0.4	0.5				●																														
清酒	1	1.25																																		
三温糖	1	1.25																																		
中華スープの素	0.3	0.38																																		
【きのこのすまし汁】																																				
かまぼこ(チルド・千切り)	8	10				▲																														
しめじ(カット)	10	12.5																																		
えのきたけ(カット)	10	12.5																																		
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																																		
長ねぎ	8	10																																		
塩	0.2	0.25																																		
薄口醤油	5	6.25				●																														
清酒	1.5	1.88																																		
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																		
水	120.3	150																																		
【アセロラゼリー】																																				
アセロラゼリー	40	40																																		

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Aコース)

Aコース:2024年9月5日(木)
 Bコース:2024年9月6日(金)
 Cコース:2024年9月27日(金)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																																
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期			
【ごはん】																																			
白飯	60	100				▲															▲	▲		▲										●	
【牛乳】																																			
飲用牛乳	206	206							●																										
【あじのごまがらめ】																																			
あじ澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲										▲					▲	▲		●				
あじ澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲		▲		▲										▲					▲	▲		●				
米油	4	5																																●	
ごま(白・いり)	1.5	1.8																																●	
濃口醤油	1.7	2.1				●																	●											●	
上白糖	2	2.5																																●	
本みりん	0.8	1																																●	
水	4.8	6																																●	
【切干大根の煮物】																																			
切干大根	4	5																																	●
鶏胸小間	8	10																																	●
にんじん	10	12.5																																	●
油揚げ(スライス)	3	3.75																						●											●
三温糖	1.1	1.38																																●	
濃口醤油	2.1	2.63				●																	●											●	
本みりん	0.8	1																																●	
米油	0.8	1																																●	
水	15	18.8																																●	
【あおさのみそ汁】																																			
あおさのり(冷凍)	10	12.5																																	●
大根	15	18.8																																	●
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																					●												●
長ねぎ	8	10																																	●
みそ(けいわ)	4	5																						●											●
みそ(白)	5	6.25																					●											●	
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲																							●	
水	126	158																																	●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Aコース)

Aコース:2024年9月10日(火)
 Bコース:2024年9月26日(木)
 Cコース:2024年9月18日(水)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																																	
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	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							●																											
【さけフライマトソースがけ】																																				
鯖フライ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲				●											●												●
鯖フライ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲				●										●													●
米油	4	5																																		●
トマトピューレ(地場産)	3.2	4																																		●
トマトピューレ	2	2.5																																		●
トマトダイスカット	4	5																																		●
上白糖	0.3	0.38																																		●
塩	0.2	0.25																																		●
赤ワイン	1	1.25																																		●
白こしょう	0.01	0.01																																		●
【チンゲン菜のサラダ】																																				
チンゲン菜	17	21.3																																		
にんじん	8	10																																		
大根	20	25																																		
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																																		●
【かぼちゃスープ】																																				
かぼちゃペースト	30	37.5																																		●
かぼちゃ(カット)	25	31.3																																		●
玉ねぎ	25	31.3																																		●
パセリ(乾)	0.03	0.04																																		●
調理用牛乳	30	37.5							●																											●
スキムミルク	2	2.5							●																											●
塩	0.6	0.75																																		●
白こしょう	0.01	0.01																																		●
米油	0.4	0.5																																		●
コンソメ	1.4	1.75																																		●
とりがらスープの素	2	2.5																																		●
ミルクカルシウム	0.5	0.63							●																											●
ロースト小麦	4	5				●																														●
水	65.66	82.1																																		●
調理用バター	2.4	3							●																											●
生クリーム	1	1.25							●																											●
【チョコレートジャム】																																				
チョコレートジャム(15g)	15	15																																		●

●…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9月12日(木)
 Bコース:2024年9月17日(火)
 Cコース:2024年9月13日(金)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルギー																																			
			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							●																													
【つくねの生姜だれがけ】																																						
レバー入り白ごまつくね(20g)	40	40	▲	▲	▲	●			▲		▲	▲	▲			▲		▲	▲	●	●	▲		●		▲		●										
しょうが	0.3	0.3																																				
濃口醤油	2	2				●																															●	
上白糖	0.8	0.8																																			●	
本みりん	1.5	1.5																																			●	
じゃがいも澱粉	0.3	0.3																																			●	
水	5.5	5.5																																				
【とんこつ煮】																																						
豚肩小間切れ	20	25																				●																
清酒	0.5	0.63																																				●
しょうが	0.2	0.25																																				
にんじん	10	12.5																																				
大根	15	18.8																																				
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																																				
こんにゃく(突きこんにゃく)	15	18.8																																				
米油	1	1.25																																				
本みりん	1	1.25																																				
三温糖	1	1.25																																				
みそ(赤)	2	2.5																																				
濃口醤油	0.6	0.75				●																																
和風だし	0.3	0.38																																				
豚骨ラーメンスープ	2	2.5				●															●	●																
水	3.5	4.38																																				
【豆腐のみそ汁】																																						
豆腐(冷凍・サイコロ)	30	37.5																																				
カットわかめ(外国産)	0.8	1																																				
長ねぎ	8	10																																				
冷凍カットポテト(ダイス)	15	18.8																																				
みそ(けいわ)	5	6.25																																				
みそ(白)	4	5																																				
煮干しパック	2	2.5	▲	▲																																		
水	118	148																																				

●…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9月13日(金)
 Bコース:2024年9月11日(水)
 Cコース:2024年9月17日(火)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																																		
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期					
【ごはん】																																					
白飯	60	100				▲															▲	▲		▲											●		
【牛乳】																																					
飲用牛乳	206	206								●																											
【さんまフライ】																																					
さんま開きフライ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲										●					▲	▲		●					
さんま開きフライ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲									●						▲	▲		●					
米油	4	5																																	●		
中濃ソース(ボトル)	5	6																																	●		
【里芋のそぼろ煮】																																					
鶏むねひき肉	10	12.5																			●																
冷凍里芋(カット)	50	62.5																																		●	
三温糖	1.5	1.88																																		●	
本みりん	1	1.25																																		●	
濃口醤油	2	2.5				●																		●												●	
清酒	0.8	1																																		●	
水	10	12.5																																			
【お月見汁】																																					
(冷凍)お月見汁用団子	27	33.8																																		●	
にんじん	10	12.5																																			
小松菜	10	12.5																																			
長ねぎ	8	10																																			
油揚げ(スライス)	3	3.75																						●													●
濃口醤油	5.5	6.88				●																		●												●	
塩	0.3	0.38																																		●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																		●	
水	119.2	149																																			
【十五夜ゼリー】																																					
お月見ゼリー	40	40																																		●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表(Aコース)

Aコース:2024年9月17日(火)
 Bコース:2024年9月12日(木)
 Cコース:2024年9月25日(水)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルゲン																					前期									
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン		くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	
【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							●																								
【ハンバーグバーベキューソースがけ】																																	
ハンバーグ(50g)	50	0																			●	●			●							●	
ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●			●							●	
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	5	6.25																															●
中濃ソース	1.5	1.88																															●
ウスターソース	1	1.25																															●
三温糖	1	1.25																															●
濃口醤油	0.2	0.25				●																			●								●
水	3	3.75																															●
【フルーツポンチ】																																	
パイナップル(レトルト)	15	18.8																															●
みかん(レトルト)	10	12.5															▲																●
ダイスゼリー(巨峰)	25	31.3																															●
ダイスゼリー(シャインマスカット)	25	31.3																															●
【ポトフ】																																	
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲															▲	▲	●		▲							●	
玉ねぎ	20	25																															●
じゃがいも	20	25																															●
にんじん	10	12.5																															●
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	2.5																															●
水	125.38	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(Aコース)

Aコース:2024年9月20日(金)
 Bコース:2024年9月9日(月)
 Cコース:2024年8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		
【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							●																									
【さつまいもの天ぷら(卵含む)】																																		
さつまいも天ぷら用輪切皮付き(20g)	20	20																															●	
天ぷら粉	7	7			●	●			▲				▲								▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲						●	
薄力粉	1	1			▲	●																											●	
塩	0.04	0.04																															●	
水	7	7																															●	
米油	2	2																															●	
【もやしとじゃこの和え物】																																		
もやし	20	25																																
にんじん	5	6.25																																
キャベツ	20	25																																
ちりめんじゃこ	2	2.5	▲	▲									▲																					●
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●									●	
清酒	1.4	1.75																															●	
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																			●	
水	2	2.5																															●	
【かやくうどん】																																		
鶏胸小間	18	22.5																						●									●	
にんじん	5	6.25																															●	
生揚げ(カット・サイコロ型)	25	31.3																						●									●	
かまぼこ(チルド・干切り)	10	12.5				▲																		▲									●	
玉ねぎ	20	25																															●	
長ねぎ	8	10																															●	
薄口醤油	12.5	15.6				●																		●									●	
本みりん	2	2.5																															●	
上白糖	0.4	0.5																															●	
塩	0.1	0.13																															●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																			●	
水	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:2024年9月25日(水)
 Bコース:2024年9月2日(月)
 Cコース:2024年9月26日(木)

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小(g)	1人分中(g)	アレルギー																																	
			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				
【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							●																											
【サモサ風春巻き】																																				
サモサ春巻(40g)	40	0	▲	▲		●			▲		▲		▲								▲	▲			▲					●			●			
サモサ春巻(50g)	0	50	▲	▲		●			▲		▲		▲								▲	▲			▲					●			●			
米油	4	5																																	●	
【小松菜のみそドレッシング和え】																																				
小松菜	15	18.8																																		
にんじん	10	12.5																																		
もやし	15	18.8																																		
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																																	●	
みそ(けいわ)	3	3.75																							●										●	
酢	2	2.5																																	●	
三温糖	1.8	2.25																																	●	
本みりん	1	1.25																																	●	
ごま(白・すり)	0.6	0.75																																	●	
水	1	1.25																																	●	
【カレーうどん】																																				
豚肩小間切れ	18	22.5																				●														
玉ねぎ	18	22.5																																		
にんじん	12	15																																		
長ねぎ	12	15																																		
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																		●
カレーフレーク(Fe)	4.1	5.13				●															●														●	
カレーフレーク(卵・乳不使用)やさいかレー	10	12.5																																		●
濃口醤油	5.5	6.88				●																														●
三温糖	0.8	1																																		●
じゃがいも澱粉	3	3.75																																		●
水	144.6	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)

