詳細献立表（Bコース）

Aコース：2024年5月2日（木）
Bコース：2024年5月1日（水）
Cコース：2024年5月7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							●																							
【かつおの塩竜田揚げ】																																
かつお塩竜田揚げ(40g)	40	0	▲			▲					▲		▲	▲											▲				▲		●	
かつお塩竜田揚げ(50g)	0	50	▲			▲					▲		▲	▲											▲				▲		●	
米油	4	5																														●
【小松菜のごまじょうゆ和え】																																
キャベツ	25	31.3																														
小松菜	15	18.8																														
にんじん	8	10																														
ごま(白・いり)	0.8	1																											●			●
ごま（白・すり）	0.8	1																											●			●
とりがらスープの素	1.5	1.88																			●											●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
米油	1	1.25																														●
水	3	3.75																														
【若竹汁】																																
にんじん	10	12.5																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
かまぼこ(チルド・千切り)	12	15				▲																			▲							●
たけのこ(水煮)	10	12.5																														●
カットわかめ(外国産)	0.7	0.88																														●
薄口醤油	4	5				●																			●							●
塩	0.3	0.38																														●
本みりん	2	2.5																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	124	155																														
【柏もち】																																
柏もち	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5月28日（火）
Bコース：2024年5月2日（木）
Cコース：2024年5月1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							●																							
【とり肉のパン粉焼き】																																
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	6	7.5																							●							●
パセリ(乾)	0.05	0.06																														●
パン粉(乾燥)	5.6	7				●																			▲							●
【ミックスソテー】																																
冷凍さやいんげん(カット)	15	18.8																														●
にんじん	15	18.8																														
ホールコーン(冷凍)	15	18.8																													●	
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																														●
【春野菜スープ】																																
じゃがいも	20	25																														
キャベツ	15	18.8																														
にんじん	9	11.3																														
玉ねぎ	8	10																														
たけのこ(水煮)	8	10																														●
濃口醤油	1	1.25				●																			●							●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
コンソメ	2.2	2.75																														●
水	126	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5月8日（水）
Bコース：2024年5月7日（火）
Cコース：2024年5月9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							●																							
【春巻き】																																
肉春巻き(35g)	35	0	▲			●			▲													●			●						●	
肉春巻き(50g)	0	50	▲			●			▲													●			●						●	
米油	4	5																														●
【大根のナムル】																																
ほうれんそう	15	18.8																														
大根	25	31.3																														
にんじん	10	12.5																														
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●															●	●			●				●			●
【つるかめラーメン】																																
豚肩小間切れ	20	25																				●										
なると(冷凍)	8	10		▲	▲	▲																										●
にんじん	10	12.5																														
もやし	25	31.3																														
長ねぎ	8	10																														
米油	1	1.25																														●
薄口醤油	12.5	15.6				●																			●							●
本みりん	2	2.5																														●
三温糖	0.4	0.5																														●
塩	0.1	0.13																														●
和風だし	0.4	0.5																														●
煮干粉	0.6	0.75												▲																	●	
水	142	178																														

●…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5月27日（月）
Bコース：2024年5月8日（水）
Cコース：2024年5月2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
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【レバーとポテトのオーロラソース和え】																																
豚レバー下味澱粉付(1×1×2cm)	35	43.8			▲	●			▲												▲	●			●							●
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																														●
米油	6	7.5																														●
トマトケチャップ	14.5	18.1																														●
中濃ソース	5	6.25																														●
上白糖	3.75	4.69																														●
水	3.75	4.69																														
【もやしの和え物】																																
小松菜	15	18.8																														
もやし	30	37.5																														
にんじん	5	6.25																														
ドレッシング(和風)	5	6.25																														●
【つみれ汁】																																
いわしつみれ	25	31.3	▲	▲	▲	▲			▲																						●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																							●							●
大根	10	12.5																														
にんじん	8	10																														
長ねぎ	7	8.75																														
しょうが	0.2	0.25																														
塩	0.2	0.25																														●
薄口醤油	4.5	5.63				●																			●							●
だしパック(鰹・鯖)	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（Bコース）

Aコース：2024年5月7日（火）
Bコース：2024年5月9日（木）
Cコース：2024年5月8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							●																							
【フランクフルトカレー風味ソースがけ】																																
フランクフルト(30g)	30	0				▲														▲	▲	●			▲							●
フランクフルト(50g)	0	50				▲														▲	▲	●			▲							●
中濃ソース	1.5	1.8																														●
トマトケチャップ	6	7.2																														●
三温糖	1.2	1.44																														●
カレー粉	0.2	0.24																														●
水	3.3	3.96																														
【じゃがバター】																																
冷凍カットポテト(ダイス)	35	43.8																														●
じゃがいも(カット)	15	18.8																														●
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																													●	
パセリ(乾)	0.01	0.01																														●
塩	0.21	0.26																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	0.4	0.5																														●
調理用バター	1.4	1.75							●																							●
水	1	1.25																														
【オニオンスープ】																																
鶏胸小間	15	18.8																			●											
玉ねぎ	25	31.3																														
炒め玉ねぎ(冷凍)	10	12.5																														●
にんじん	12	15																														
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	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
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（Bコース）

Aコース：2024年5月9日（木）
Bコース：2024年5月10日（金）
Cコース：2024年5月31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							●																							
【ローストチキン】																																
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●											
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●											
本みりん	1	1.25																														●
しょうが	0.25	0.31																														
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
オリーブオイル	1.2	1.5																														●
【フラワーポンチ】																																
ダイスゼリー(シャインマスカット)	20	25																														●
ダイスゼリー(巨峰)	20	25																														●
ダイスゼリー（あまおう）	15	18.8																														●
ダイスゼリー（白桃）	15	18.8																●														●
【ハヤシライス】																																
豚肩小間切れ	25	31.3																				●										
玉ねぎ	15	18.8																														
炒め玉ねぎ(冷凍)	15	18.8																														●
にんじん	15	18.8																														
ウスターソース	1	1.25																														●
トマトケチャップ	2	2.5																														●
トマトダイスカット	2.5	3.13																														●
ハヤシフレーク	24	30				●															▲	▲			●							●
デミグラスソース	4	5	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲							▲		▲	▲	●	▲	▲		▲			▲	▲	▲		●
米油	0.8	1																														●
にんにく	0.4	0.5																														
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（Bコース）

Aコース：2024年5月15日（水）
Bコース：2024年5月13日（月）
Cコース：2024年5月23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							●																							
【ちくわの天ぷら（卵含む）】																																
焼ちくわ(1/4カット・冷凍)	25	50	▲	▲	▲	●			▲																●							●
天ぷら粉	7	10			●	●			▲					▲							▲		▲		▲		▲		▲			●
水	7	10																														
米油	3	5																														●
【チンゲン菜のおひたし】																																
チンゲン菜	20	25																														
にんじん	8	10																														
もやし	25	31.3																														
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
清酒	1.4	1.75																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.05	0.06												●																		●
水	2	2.5																														
【山菜うどん】																																
豚肩小間切れ	20	25																				●										
山菜ミックス	8	10																													●	
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	15	18.8																														
長ねぎ	8	10																														
油揚げ(スライス)	5	6.25																							●							●
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												●																		●
水	150	187																														

●…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5月23日（木）
Bコース：2024年5月14日（火）
Cコース：2024年5月13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							●																							
【さばの塩焼き】																																
さば切身一塩(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	●											▲				▲	▲	●	
さば切身一塩(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲		▲		▲	●											▲				▲	▲	●	
【ぶた肉と切干大根の炒め物】																																
豚肩小間切れ	20	25																				●										
にんにく	0.2	0.25																														
しょうが	0.2	0.25																														
玉ねぎ	10	12.5																														
にんじん	10	12.5																														
もやし	12	15																														
切干大根	2.4	3																														●
ごま油	1	1.25																											●			●
清酒	1	1.25																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
上白糖	1.5	1.88																														●
みそ(赤)	1	1.25																							●							●
【豆腐とキャベツのみそ汁】																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
キャベツ	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
長ねぎ	5	6.25																														
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
みそ(白)	6	7.5																							●							●
みそ(赤)	3	3.75																							●							●
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（Bコース）

Aコース：2024年5月1日（水）
Bコース：2024年5月15日（水）
Cコース：2024年5月24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							●																							
【つくねの照り焼き】																																
レバー入り白ごまつくね(20g)	40	40	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲	▲			▲		▲	▲	●	●	▲		●		▲		●		●	
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
上白糖	0.5	0.63																														●
本みりん	1.5	1.88																														●
清酒	1	1.25																														●
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																														●
水	4.5	5.63																														
【きんぴらごぼう】																																
にんじん	12	15																														
さつまあげ(冷凍)	8	10	▲	▲																												●
ごぼう(千切り・金平用)	18	22.5																														●
こんにゃく(突きこんにゃく)	7	8.75																														●
ごま油	0.7	0.88																											●			●
三温糖	1.3	1.63																														●
清酒	0.5	0.63																														●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
水	9	11.3																														
【具だくさんみそ汁】																																
豚肩小間切れ	15	18.8																				●										
里芋(カット)	22	27.5																														●
大根	10	12.5																														
キャベツ	8	10																														
長ねぎ	6	7.5																														
生揚げ(カット)	15	18.8																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
みそ(赤)	6	7.5																							●							●
みそ(白)	3	3.75																							●							●
水	103	129																														

●…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5月14日（火）
Bコース：2024年5月16日（木）
Cコース：2024年5月22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							●																							
【ハンバーグトマトソースがけ】																																
ハンバーグ(40g)	40	0																			●	●			●							●
ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●			●							●
トマトケチャップ	5.4	6.75																														●
トマトピューレ	1.8	2.25																														●
トマトダイスカット	2.2	2.75																														●
三温糖	1	1.25																														●
中濃ソース	1.6	2																														●
赤ワイン	0.9	1.13																														●
コンソメ	0.27	0.34																														●
じゃがいも澱粉	0.04	0.05																														●
水	4	5																														
【アスパラガスのサラダ】																																
キャベツ	18	22.5																														
アスパラガス	8	10																														
にんじん	10	12.5																														
ホールコーン(冷凍)	8	10																													●	
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																														●
【コンソメスープ】																																
鶏胸小間	20	25																			●											
にんじん	12	15																														
玉ねぎ	12	15																														
じゃがいも	20	25																														
コンソメ	3.5	4.38																														●
白ワイン	2	2.5																														●
塩	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
米油	0.8	1																														●
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（Bコース）

Aコース：2024年5月13日（月）
Bコース：2024年5月17日（金）
Cコース：2024年5月28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							●																							
【さけのから揚げレモンソースがけ】																																
さけ澱粉付き（40g）	40	0	▲		▲	▲		▲	▲		▲		●	▲					▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲		▲	▲	●	
さけ澱粉付き（50g）	0	50	▲		▲	▲		▲	▲		▲		●	▲					▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲		▲	▲	●	
米油	4	5																														●
濃口醤油	3.5	4.4				●																			●							●
上白糖	3	3.75																														●
レモン果汁	1.2	1.5																														●
水	6	7.5																														
【昆布の煮物】																																
刻み昆布	3	3.75																														●
鶏胸小間	8	10																			●											
カット高野豆腐（千切り）	2	2.5																							●							●
にんじん	10	12.5																														
れんこん(カット)	8	10																														●
濃口醤油	1.5	1.88				●																			●							●
本みりん	1	1.25																														●
三温糖	1	1.25																														●
ごま油	0.8	1																											●			●
水	10	12.5																														
【小松菜のみそ汁】																																
小松菜(冷凍)	10	12.5																														●
大根	10	12.5																														
長ねぎ	5	6.25																														
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
みそ（けいわ）	9	11.3																							●							●
煮干しパック	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（Bコース）

Aコース：2024年5月22日（水）
Bコース：2024年5月20日（月）
Cコース：2024年5月30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							●																							
【お魚ナゲット】																																
お魚ナゲット(20g)	40	40				●															●	●			●						●	
【ピーマンの中華炒め】																																
鶏胸小間	20	25																			●											
ピーマン	10	12.5																														
にんじん	13	16.3																														
たけのこ(千切り)	15	18.8																														●
米油	1	1.25																														●
濃口醤油	1	1.25				●																			●							●
塩	0.2	0.25																														●
オイスターソース	0.3	0.38																														●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●				●			●
じゃがいも澱粉	0.5	0.63																														●
水	3	3.75																														
【広東めん】																																
豚肩小間切れ	20	25																				●										
なると(冷凍)	8	10		▲	▲	▲																										●
にんじん	20	25																														
もやし	20	25																														
長ねぎ	8	10																														
米油	0.6	0.75																														●
とりがらスープの素	5	6.25																			●											●
濃口醤油	8	10				●																			●							●
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●			●				●			●
三温糖	0.5	0.63																														●
塩	0.4	0.5																														●
じゃがいも澱粉	5	6.25																														●
水	133	167																														

●…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5月20日（月）
Bコース：2024年5月21日（火）
Cコース：2024年5月17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							●																							
【豆腐しゅうまい】																																
豆腐しゅうまい(25g)	50	50				●																			●						●	
【きゅうりのサラダ】																																
きゅうり	15	18.8																														
もやし	23	28.8																														
キャベツ	12	15																														
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●													●						●							●
【チキンカレー】																																
鶏胸小間	25	31.3																			●											
玉ねぎ	25	31.3																														
じゃがいも	20	25																														
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	1.2	1.5							●																							●
スキムミルク	2.2	2.75							●																							●
水	88.6	141																														

●…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5月30日（木）
Bコース：2024年5月22日（水）
Cコース：2024年5月14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							●																							
【酢ぶた】																																
豚もも肉角切り竜田揚げ	50	62.5	▲		▲	●		▲	▲		▲		▲	▲					▲	▲	▲	●	▲		●		▲		▲	▲	●	
米油	5	6.25																														●
玉ねぎ	10	12.5																														
にんじん	8	10																														
トマトケチャップ	2	2.5																														●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
酢	1	1.25																														●
三温糖	2	2.5																														●
米油	0.15	0.19																														●
水	6.5	8.13																														
【華風和え】																																
もやし	25	31.3																														
きゅうり	15	18.8																														
にんじん	8	10																														
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
上白糖	1	1.25																														●
酢	1	1.25																														●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●				●			●
塩	0.1	0.13																														●
水	1	1.25																														
【中華スープ】																																
鶏胸小間	15	18.8																			●											
チンゲン菜	15	18.8																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
えのきたけ(カット)	8	10																														●
米油	0.8	1																														●
中華スープの素	0.5	0.63																			●	●			●				●			●
とりがらスープの素	4	5																			●											●
塩	0.5	0.63																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
白こしょう	0.02	0.03																														●
ごま油	1	1.25																											●			●
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（Bコース）

Aコース：2024年5月21日（火）
Bコース：2024年5月23日（木）
Cコース：2024年5月15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
【黒パン】																																
黒パン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
黒パン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【野菜コロッケ】																																
野菜コロッケ（50g）	50	0				●																			●						●	
野菜コロッケ（60g）	0	60				●																			●						●	
米油	5	6																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6																														●
【ブロッコリーのガーリックソテー】																																
ショルダーベーコン	6	7.5				▲														▲	▲	●			▲							●
にんじん	20	25																														
ブロッコリー(冷凍)	20	25																														●
しめじ（カット）	8	10																														●
フライドガーリック	0.2	0.25																													●	
米油	0.8	1																														●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
濃口醤油	0.2	0.25				●																			●							●
コンソメ	1.2	1.5																														●
【肉団子スープ】																																
ミートボール	30	37.5	▲	▲	▲	▲			▲												●	●			●							●
キャベツ	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	7	8.75																														
コンソメ	1.8	2.25																														●
濃口醤油	3.5	4.38				●																			●							●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
とりがらスープの素	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（Bコース）

Aコース：2024年5月10日（金）
Bコース：2024年5月24日（金）
Cコース：2024年5月20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							●																							
【スタミナぶた丼の具】																																
豚肩小間切れ	40	50																				●										
しょうが	0.3	0.38																														
にんにく	0.4	0.5																														
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	20	25																														
もやし	15	18.8																														
長ねぎ	8	10																														
米油	1	1.25																														●
清酒	0.9	1.13																														●
濃口醤油	1.6	2				●																			●							●
みそ(赤)	1.2	1.5																							●							●
中華スープの素	0.8	1																			●	●			●				●			●
三温糖	0.5	0.63																														●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
ごま油	0.4	0.5																											●			●
【ごぼうサラダ】																																
ごぼう(千切り・サラダ用)	20	25																														●
にんじん	10	12.5																														
ホールコーン(冷凍)	12	15																													●	
ドレッシング(ごま)	5	6.25																							●				●			●
【じゃがいものみそ汁】																																
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																														●
生揚げ(カット・サイコロ型)	20	25																							●							●
大根	10	12.5																														
玉ねぎ	10	12.5																														
みそ（けいわ）	9	11.3																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
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（Bコース）

Aコース：2024年5月29日（水）
Bコース：2024年5月27日（月）
Cコース：2024年5月16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							●																							
【にらまんじゅう】																																
にらまんじゅう(20g)	40	40				●															●	●			●				●		●	
【さつま揚げの炒め物】																																
さつまあげ(冷凍)	10	12.5	▲	▲																												●
キャベツ	20	25																														
もやし	20	25																														
にんじん	15	18.8																														
和風だし	0.1	0.13																														●
薄口醤油	1.5	1.88				●																			●							●
塩	0.1	0.13																														●
米油	0.5	0.63																														●
【わかめうどん】																																
豚肩小間切れ	20	25																				●										
カットわかめ(外国産)	0.8	1																														●
にんじん	15	18.8																														
玉ねぎ	15	18.8																														
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
薄口醤油	12.5	15.6				●																			●							●
本みりん	2	2.5																														●
三温糖	0.4	0.5																														●
塩	0.1	0.13																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	158	198																														
【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5月24日（金）
Bコース：2024年5月28日（火）
Cコース：2024年5月27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							●																							
【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																														●
【ひじきの和え物】																																
芽ひじき	1.1	1.38																														●
もやし	20	25																														
にんじん	13	16.3																														
ホールコーン(冷凍)	9	11.3																													●	
炒め玉ねぎ(冷凍)	6	7.5																														●
濃口醤油	2.2	2.75				●																			●							●
酢	1.5	1.88																														●
三温糖	0.7	0.88																														●
塩	0.09	0.11																														●
【ごまみそ汁】																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
大根	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	15	18.8																														
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
ごま（白・すり）	0.5	0.63																											●			●
みそ（けいわ）	9	11.3																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
水	115	143																														

●…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5月17日（金）①
Bコース：2024年5月29日（水）①
Cコース：2024年5月21日（火）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
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【とり肉のねぎ塩だれ】																																
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●											
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●											
塩	0.2	0.25																														●
中華スープの素	0.24	0.3																			●	●			●				●			●
にんにく	0.2	0.25																														
ごま油	0.3	0.38																											●			●
長ねぎ	3	3.75																														
塩	0.14	0.18																														●
レモン果汁	0.1	0.13																														●
水	4	5																														
【厚揚げとぶた肉のみそ炒め】																																
生揚げ(カット・サイコロ型)	20	25																							●							●
豚肩小間切れ	15	18.8																				●										
しょうが	0.3	0.38																														
玉ねぎ	15	18.8																														
キャベツ	10	12.5																														
にんじん	5	6.25																														
米油	1	1.25																														●
みそ(赤)	1.5	1.88																							●							●
濃口醤油	0.36	0.45				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
三温糖	1	1.25																														●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●				●			●
じゃがいも澱粉	0.5	0.63																														●
水	3	3.75																														

●…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（Bコース）

Aコース：2024年5月17日（金）②
Bコース：2024年5月29日（水）②
Cコース：2024年5月21日（火）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
【お吸い物】																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
大根	10	12.5																														
ごぼう(ささがき)	8	10																														●
小松菜(冷凍)	8	10																														●
油揚げ(スライス)	5	6.25																							●							●
塩	0.2	0.25																														●
薄口醤油	5	6.25				●																			●							●
本みりん	2	2.5																														●
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（Bコース）

Aコース：2024年5月31日（金）
Bコース：2024年5月30日（木）
Cコース：2024年5月29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							●																							
【白身魚のフライ】																																
白身魚フライ(50g)	50	0		▲	▲	●			▲																●						●	
白身魚フライ(60g)	0	60		▲	▲	●			▲																●						●	
米油	5	6																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6																														●
【こんにゃくサラダ】																																
こんにゃく(サラダこんにゃく)	13	16.3																														●
にんじん	10	12.5																														
もやし	10	12.5																														
ブロッコリー(冷凍)	12	15																														●
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●													●						●							●
【キャベツのミルクスープ】																																
鶏胸小間	15	18.8																			●											
じゃがいも	20	25																														
キャベツ	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
スキムミルク	2.2	2.75							●																							●
調理用バター	1.5	1.88							●																							●
調理用牛乳	25	31.3							●																							
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							●																							●
じゃがいも澱粉	1.3	1.63																														●
水	95.6	119																														

●…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5月16日（木）
Bコース：2024年5月31日（金）
Cコース：2024年5月10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							●																							
【豆腐と魚のカツ甘辛ソースがけ】																																
豆腐と魚のカツ(40g)	40	0	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲									▲			●				▲		●	
豆腐と魚のカツ(50g)	0	50	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲									▲			●				▲		●	
米油	4	5																														●
中濃ソース	3.4	4.25																														●
トマトケチャップ	2.5	3.13																														●
清酒	0.9	1.13																														●
濃口醤油	0.3	0.38				●																			●							●
水	4.8	6																														
【野菜のオイスターソース炒め】																																
豚肩小間切れ	15	18.8																				●										
キャベツ	18	22.5																														
もやし	10	12.5																														
にんじん	15	18.8																														
米油	1	1.25																														●
濃口醤油	1	1.25				●																			●							●
塩	0.3	0.38																														●
オイスターソース	0.7	0.88																														●
中華スープの素	0.2	0.25																			●	●			●				●			●
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																														●
水	1	1.25																														
【けんちん汁】																																
里芋(カット)	30	37.5																														●
大根	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
ごぼう(ささがき)	8	10																														●
こんにゃく(短冊切り)	6	7.5																														●
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
濃口醤油	5	6.25				●																			●							●
塩	0.3	0.38																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	110	137																														

●…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）