詳細献立表（●コース）

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	マカダミアナッツ	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																																
こ																																
【牛																																
飲																																
【パ																																
パ																									●							●
パ																									●							●
本																																●
上																																●
濃																									●							●
じ																																●
水																																
【ブ																																
シ																									▲							●
に																																
ブ																																●
し																																●
ブ																															●	
米																																●
塩																																●
白																																●
濃																									●							●
調																																●
コ																																●
【ミ																																
ブ																									▲							●
キ																																
に																																
ひ																																●
オ																																●
ト																																●
ト																																●
コ																																●
塩																																●
水																																
【り																																
り																															●	

●…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）

変更

「まつたけ」
↓
「**マカダミアナッツ**」

保護者の皆さまへ

～詳細献立表のアレルゲン表示の変更について～

「食品表示基準について」が改正され、特定原材料に準ずるもの（20品目）に、「マカダミアナッツ」が追加、「まつたけ」が削除されることになりました。

このことを踏まえ、久喜市立学校給食センターにおいても、後期分（10月分）から詳細献立表に掲載するアレルゲンを**「まつたけ」から「マカダミアナッツ」に変更**いたしました。

なお、**学校給食では原材料（●印）としてマカダミアナッツの使用はありません。**

また、9月時点において、使用食品の約9割程度、マカダミアナッツのコンタミネーション（▲印）が無いことを確認しています。

下記の食品については確認中のため、10月分詳細献立表のマカダミアナッツ欄は、空白で表記しています。

【マカダミアナッツのコンタミネーションを確認中の食品】

＜後期分（令和6年10月～令和7年3月）＞

- ・カレーフレーク（甘口）
- ・白こしょう
- ・生クリーム
- ・ノンエッグマヨネーズ
- ・ホワイトルウ（Fe・Ca強化）
- ・マカロニ（アルファベット）
- ・はちみつレモンゼリー（ヨーグルト代替品）
- ・パセリ（乾）
- ・パプリカパウダー
- ・ハンバーグ（40g/50g/60g）
- ・ミートボール
- ・ワンタンの皮
- ・小松菜（冷凍）
- ・ほうれん草（冷凍）
- ・ゆで大豆（冷凍）

＜10月分＞

- ・いわしの生姜煮
- ・鶏つくね
- ・白玉麩
- ・冷凍里芋（カット）
- ・厚焼玉子
- ・おつゆ麩
- ・コーンペースト（冷凍）
- ・HOBOTAMA（スクランブル）
- ・にんじんペースト
- ・冷凍ごぼう
- ・バジルペースト
- ・かつおカツ

【問い合わせ】　久喜市立学校給食センター　0480-22-8989

詳細献立表（Aコース）

Aコース：2024年10月1日（火）
Bコース：2024年10月24日（木）
Cコース：2024年10月16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	マカダミアナッツ	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							●																							
【ハンバーグ照り焼きソースがけ】																																
ハンバーグ(40g)	40	0																			●	●			●							●
ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●			●							●
本みりん	2.8	3.5																														●
上白糖	1.7	2.13																														●
濃口醤油	2.8	3.5				●																			●							●
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																														●
水	5	6.25																														
【ブロッコリーのガーリックバターソテー】																																
ショルダーベーコン	3	3.75				▲														▲	▲	●			▲							●
にんじん	17	21.3																														
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				●																			●							●
調理用バター	0.2	0.25							●																							●
コンソメ	1.2	1.5																														●
【ミネストローネ】																																
フランクフルト(カット)	6	7.5				▲														▲	▲	●			▲							●
キャベツ	20	25																														
にんじん	8	10																														
玉ねぎ	22	27.5																														
ひよこ豆	8	10																														●
オリーブオイル	0.8	1																														●
トマトダイスカット	25	31.3																														●
トマトケチャップ	5	6.25																														●
コンソメ	2.5	3.13																														●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	86.6	108																														
【りんごヨーグルト】																																
りんごヨーグルト	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（Aコース）

Aコース：2024年10月2日（水）
Bコース：2024年10月7日（月）
Cコース：2024年10月17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	マカダミアナッツ	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							●																							
【キャラメルポテト】																																
さつまいも(カット)	60	75																														●
米油	6	7.5																														●
三温糖	3.2	4																														●
調理用バター	1.2	1.5							●																							●
水	1.2	1.5																														
【こまツナサラダ】																																
マグロ水煮	10	12.5																														●
小松菜	25	31.3																														
にんじん	5	6.25																														
大根	10	12.5																														
ドレッシング(和風)	5	6.25																														●
【カレーミートソース】																																
豚ひき肉	20	25																				●										
にんにく	0.25	0.31																														
玉ねぎ	18	22.5																														
米油	0.8	1																														●
炒め玉ねぎ(冷凍)	15	18.8																														●
にんじん	10	12.5																														
ハヤシフレーク	3	3.75				●															▲	▲			●							●
カレーフレーク(卵・乳不使用)やさいカレー	9	11.3																														●
デミグラスソース	2.5	3.13	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲							▲		▲	▲	●	▲	▲		▲			▲	▲	▲		●
トマトダイスカット	15	18.8																														●
トマトピューレ	6.5	8.13																														●
カレー粉	0.05	0.06																														●
中濃ソース	3.8	4.75																														●
赤ワイン	1	1.25																														●
上白糖	1	1.25																														●
コンソメ	0.8	1																														●
薄口醤油	0.3	0.38				●																			●							●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	99.63	125																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Aコース）

Aコース：2024年10月3日（木）
Bコース：2024年10月16日（水）
Cコース：2024年10月25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	マカダミアナッツ	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							●																							
【豆腐カツ】																																
豆腐カツ(50g)	50	0	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲									▲			●				▲		●	
豆腐カツ(60g)	0	60	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲									▲			●				▲		●	
米油	5	6																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6																														●
【切干大根のソース炒め】																																
切干大根	3	3.75																														●
豚肩小間切れ	18	22.5																				●										
にんじん	5	6.25																														
もやし	12	15																														
生ちくわ(冷凍)	5	6.25	▲	▲																												●
鰹節(砕片)	0.3	0.38												▲																		●
中濃ソース	0.8	1																														●
ウスターソース	2.2	2.75																														●
オイスターソース	0.8	1																														●
清酒	1	1.25																														●
米油	0.6	0.75																														●
【キャベツのみそ汁】																																
キャベツ	30	37.5																														
小松菜	6	7.5																														
干椎茸	0.5	0.63																														●
かんぴょう 乾	1.5	1.88																													●	
カット高野豆腐(角切り)	2	2.5																							●							●
長ねぎ	8	10																														
みそ(けいわ)	8.5	10.6																							●							●
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（Aコース）

Aコース：2024年10月4日（金）
Bコース：2024年10月2日（水）
Cコース：2024年10月1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	マカダミアナッツ	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							●																							
【いわしの生姜煮】																																
いわしの生姜煮（34g）	34	0				●			▲																●						●	
いわしの生姜煮（43g）	0	43				●			▲																●						●	
【ごぼうとさつま揚げの炒め物】																																
豚ひき肉	8	10																				●										
にんじん	12	15																														
さつま揚げ(冷凍)	10	12.5	▲	▲																												●
冷凍ごぼう(千切り・金平用)	15	18.8																													●	
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																							●							●
米油	0.5	0.63																														●
ごま油	0.5	0.63																											●			●
三温糖	1	1.25																														●
清酒	0.5	0.63																														●
濃口醤油	1.6	2				●																			●							●
ごま(白・いり)	1	1.25																											●			●
水	6	7.5																														
【とりのつくね汁】																																
鶏つくね	25	31.3			▲	●												▲	▲	▲	●	▲			●				▲		●	
にんじん	5	6.25																														
大根	20	25																														
はくさい	10	12.5																														
玉ねぎ	10	12.5																														
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
しょうが	0.1	0.13																														
みそ(赤)	8.5	10.6																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
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（Aコース）

Aコース：2024年10月7日（月）
Bコース：2024年10月1日（火）
Cコース：2024年10月4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	マカダミアナッツ	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							●																							
【さばの竜田揚げ】																																
鯖竜田（40g）	40	0				●					▲		▲	●											●				▲		●	
鯖竜田（50g）	0	50				●					▲		▲	●											●				▲		●	
米油	4	5																														●
【えのきたけの酢の物】																																
サラダ用寒天	0.5	0.63																														●
もやし	20	25																														
えのきたけ(カット)	5	6.25																														●
きゅうり	15	18.8																														
上白糖	2	2.5																														●
ごま油	0.2	0.25																											●			●
塩	0.07	0.09																														●
酢	1	1.25																														●
ごま(白・すり)	0.6	0.75																											●			●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
【だぶ】																																
鶏もも小間切れ	5	6.25																			●											
冷凍里芋(カット)	15	18.8																													●	
洗いごぼう	8	10																														
にんじん	5	6.25																														
れんこん(カット)	8	10																														●
生揚げ(カット・サイコロ型)	20	25																							●							●
白玉麩	1	1.25				●																									●	
千切りきくらげ	0.1	0.13																														●
しょうが	0.5	0.63																														
濃口醤油	4	5				●																			●							●
塩	0.3	0.38																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
昆布(だし昆布)	0.5	0.63																														●
じゃがいも澱粉	3	3.75																														●
水	160	200																														

●…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10月8日（火）①
Bコース：2024年10月10日（木）①
Cコース：2024年10月9日（水）①

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小（g）	1人分中（g）	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【食パン】																																
食パン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
食パン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【バジルチキン】																																
鶏胸切り身（40g）	40	0																			●											
鶏胸切り身（60g）	0	60																			●											
塩	0.24	0.36																														●
上白糖	0.1	0.15																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
水	3	4.5																														
オリーブオイル	0.5	0.75																														●
バジルペースト	2	2.5																							●						●	
レモン果汁	0.2	0.25																														●
塩	0.1	0.12																														●
にんにく	0.2	0.25																														
水	6.5	8.12																														
【緑黄色野菜のサラダ】																																
ブロッコリー(冷凍)	20	25																														●
小松菜	20	25																														
にんじん	5	6.25																														
米油	4	5																														●
上白糖	0.6	0.75																														●
酢	2	2.5																														●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

≪次頁あり≫

詳細献立表（Aコース）

Aコース：2024年10月8日（火）②
Bコース：2024年10月10日（木）②
Cコース：2024年10月9日（水）②

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【キャロットポタージュ】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
にんじんペースト	20	25																													●	
玉ねぎ	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
パセリ(乾)	0.01	0.01																														●
調理用牛乳	20	25							●																							
スキムミルク	2	2.5							●																							●
塩	0.8	1																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
米油	1	1.25																														●
コンソメ	1.5	1.88																														●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
ミルクカルシウム	2	2.5							●																							●
ロースト小麦	4	5				●																									●	
水	68	85																														
【ブルーベリージャム】																																
ブルーベリージャム	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10月9日（水）
Bコース：2024年10月21日（月）
Cコース：2024年10月10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	マカダミアナッツ	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							●																							
【揚げぎょうざ】																																
ぎょうざ(18g)	36	0	▲	▲		●															●	●			●				▲		●	
ぎょうざ(30g)	0	60	▲	▲		●															●	●			●				▲		●	
米油	4	6																														●
【春雨の炒め物】																																
鶏胸小間	5	6.25																			●											
小松菜	20	25																														
にんじん	8	10																														
緑豆春雨	5	6.25																														●
もやし	20	25																														
しょうが	0.1	0.13																														
米油	1	1.25																														●
濃口醤油	0.6	0.75				●																			●							●
中華スープの素	0.6	0.75																			●	●			●				●			●
三温糖	0.1	0.13																														●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
水	11.7	14.6																														
【とんこつラーメン】																																
豚もも小間切れ	5	6.25																				●										
豚肩小間切れ	12	15																				●										
にんにく	0.3	0.38																														
しょうが	0.3	0.38																														
米油	1	1.25																														●
清酒	2	2.5																														●
なると(冷凍)	10	12.5	▲	▲	▲	▲																										●
にんじん	10	12.5																														
チンゲン菜	15	18.8																														
長ねぎ	15	18.8																														
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10月10日（木）
Bコース：2024年10月9日（水）
Cコース：2024年10月11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	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【麦ごはん】																																
麦ごはん	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【豆腐ナゲット】																																
豆腐ナゲット（20g）	40	40	▲	▲	▲	●			▲													●			●						●	
【ブロッコリーのサラダ】																																
ブロッコリー	8	10																														
ブロッコリー(冷凍)	10	12.5																														●
きゅうり	10	12.5																														
キャベツ	15	18.8																														
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																														●
【ハヤシライス】																																
豚もも小間切れ	30	37.5																				●										
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	92.3	115																														

●…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10月11日（金）
Bコース：2024年10月15日（火）
Cコース：2024年10月8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	マカダミアナッツ	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							●																							
【かつおカツ甘辛ソースがけ】																																
かつおカツ（40g）	40	0	▲		▲	●			▲																●						●	
かつおカツ（60g）	0	60	▲		▲	●			▲																●						●	
米油	4	6																														●
中濃ソース	3.4	4.25																														●
トマトケチャップ	5	6.25																														●
清酒	0.9	1.13																														●
濃口醤油	0.3	0.38				●																			●							●
水	4.8	6																														
【豆サラダ】																																
ゆで大豆(冷凍)	6	7.5																							●							●
キャベツ	25	31.3																														
にんじん	10	12.5																														
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●													●						●							●
【いもこ汁】																																
豚もも小間切れ	10	12.5																				●										
冷凍里芋(カット)	25	31.3																													●	
にんじん	5	6.25																														
大根	20	25																														
長ねぎ	8	10																														
油揚げ(スライス)	2	2.5																							●							●
みそ(赤)	4.5	5.63																							●							●
みそ(白)	4	5																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
水	105	131																														
【こんぶふりかけ】																																
ふりかけ(こんぶと抹茶)	2.5	2.5	▲	▲																												●

●…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10月15日（火）
Bコース：2024年10月17日（木）
Cコース：2024年10月23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	マカダミアナッツ	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							●																							
【フランクフルト】																																
フランクフルト(30g)	30	0				▲														▲	▲	●			▲							●
フランクフルト(60g)	0	60				▲														▲	▲	●			▲							●
【チリコンカン】																																
豚ひき肉	15	18.8																				●										
玉ねぎ	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
にんにく	0.1	0.13																														
ゆで大豆(冷凍)	15	18.8																							●							●
米油	1	1.25																														●
トマトケチャップ	13	16.3																														●
ウスターソース	1.8	2.25																														●
チリパウダー	0.15	0.19																														●
パプリカパウダー	0.15	0.19																														●
コンソメ	0.4	0.5																														●
塩	0.05	0.06																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
水	1	1.25																														
【たっぷり野菜のコンソメスープ】																																
ショルダーベーコン	5	6.25				▲														▲	▲	●			▲							●
キャベツ	23	28.8																														
にんじん	5	6.25																														
玉ねぎ	12	15																														
冷凍カットポテト(ダイス)	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	124.6	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10月16日（水）
Bコース：2024年10月25日（金）
Cコース：2024年10月31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	マカダミアナッツ	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】																																
春巻き(35g)	35	0	▲			●			▲		▲								▲		▲	●	▲		●				▲		●	
春巻き(50g)	0	50	▲			●			▲		▲								▲		▲	●	▲		●				▲		●	
米油	3.5	5																														●
【華風和え】																																
キャベツ	20	25																														
きゅうり	15	18.8																														
大根	5	6.25																														
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																														
【ごまみそラーメン】																																
小松菜	12	15																														
にんじん	10	12.5																														
もやし	15	18.8																														
長ねぎ	12	15																														
豚肩小間切れ	10	12.5																				●										
豚もも小間切れ	5	6.25																				●										
しょうが	0.4	0.5																														
にんにく	0.2	0.25																														
米油	1	1.25																														●
みそ(赤)	10	12.5																							●							●
みそ(けいわ)	5	6.25																							●							●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
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																			●											●
ごま(白・すり)	1.5	1.88																											●			●
ごま(白・いり)	0.5	0.63																											●			●
水	143	179																														

●…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10月17日（木）①
Bコース：2024年10月22日（火）①
Cコース：2024年10月7日（月）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	マカダミアナッツ	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							●																							
【とり肉のねぎ塩だれ】																																
鶏胸切り身（50g）	50	0																			●											
鶏胸切り身（60g）	0	60																			●											
塩	0.2	0.25																														●
上白糖	0.1	0.12																														●
清酒	1	1.25																														●
米油	0.5	0.63																														●
水	2	2.5																														
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																														
【生揚げの炒め物】																																
豚肩小間切れ	8	10																				●										
しょうが	0.6	0.75																														
米油	0.8	1																														●
生揚げ(カット・サイコロ型)	25	31.3																							●							●
小松菜	4	5																														
大根	28	35																														
にんじん	5	6.25																														
濃口醤油	1.5	1.88				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●				●			●
ごま油	0.3	0.38																											●			●
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																														●
オイスターソース	0.2	0.25																														●
水	7.6	9.5																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

≪次頁あり≫

詳細献立表（Aコース）

Aコース：2024年10月17日（木）②
Bコース：2024年10月22日（火）②
Cコース：2024年10月7日（月）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	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【かぼちゃのみそ汁】																																
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																														●
かぼちゃ(カット)	25	31.3																														●
玉ねぎ	20	25																														
長ねぎ	6	7.5																														
みそ(けいわ)	8.5	10.6																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
水	117	146																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Aコース）

Aコース：2024年10月18日（金）
Bコース：2024年10月23日（水）
Cコース：2024年10月15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	マカダミアナッツ	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(1×2cm)	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																														
【ほうれん草の和え物】																																
ほうれんそう	20	25																														
キャベツ	17	21.3																														
にんじん	8	10																														
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
米油	0.8	1																														●
酢	0.8	1																														●
上白糖	0.8	1																														●
【長ねぎのみそ汁】																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
長ねぎ	15	18.8																														
大根	25	31.3																														
カットわかめ(外国産)	0.3	0.38																														●
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
みそ(けいわ)	8.5	10.6																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
水	115.7	145																														

●…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10月21日（月）
Bコース：2024年10月28日（月）
Cコース：2024年10月22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	マカダミアナッツ	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							●																							
【厚焼きたまご】																																
厚焼玉子（40g）	40	0	▲	▲	●	●			▲					▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲			●				▲		●	
厚焼玉子（60g）	0	60	▲	▲	●	●			▲					▲	▲			▲	▲	▲	▲	▲			●				▲		●	
【小松菜のごま和え】																																
切干大根	2	2.5																														●
大根	15	18.8																														
小松菜	20	25																														
にんじん	5	6.25																														
濃口醤油	2.25	2.81				●																			●							●
ごま(白・いり)	0.9	1.13																											●			●
練りごま	1.8	2.25																											●			●
水	2.7	3.38																														
三温糖	0.9	1.13																														●
本みりん	1.26	1.58																														●
【すきやき風煮】																																
豚もも小間切れ	30	37.5																				●										
米油	0.8	1																														●
おつゆ麩	2.5	3.13				●																									●	
白滝(カット)	20	25																														●
焼き豆腐（冷凍）	35	43.8																							●						●	
玉ねぎ	30	37.5																														
長ねぎ	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
濃口醤油	6	7.5				●																			●							●
三温糖	3.2	4																														●
清酒	1	1.25																														●
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）

詳細献立表（Aコース）

Aコース：2024年10月22日（火）①
Bコース：2024年10月3日（木）①
Cコース：2024年10月2日（水）①

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小（g）	1人分中（g）	アレルゲン																													
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカダミアナッツ	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							●																							
【チキンカツのデミグラスソースがけ】																																
チキンカツ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		●	▲	▲		●		▲		▲		●	
チキンカツ(60g)	0	60	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		●	▲	▲		●		▲		▲		●	
米油	4	6																														●
デミグラスソース	3.6	4.5	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲							▲		▲	▲	●	▲	▲		▲			▲	▲	▲		●
トマトダイスカット	12	15																														●
塩	0.1	0.13																														●
本みりん	1.8	2.25																														●
水	1.8	2.25																														
【きゅうりのサラダ】																																
にんじん	5	6.25																														
キャベツ	10	12.5																														
大根	5	6.25																														
きゅうり	25	31.3																														
りんご酢	2.7	3.38																	●													●
塩	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
オリーブオイル	2	2.5																														●
上白糖	1.35	1.69																														●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

≪次頁あり≫

詳細献立表（Aコース）

Aコース：2024年10月22日（火）②
Bコース：2024年10月3日（木）②
Cコース：2024年10月2日（水）②

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【米粉の豆乳シチュー】																																
ショルダーベーコン	5	6.25				▲														▲	▲	●			▲							●
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	18	22.5																														
じゃがいも	23	28.8																														
コーンペースト(冷凍)	8	10																													●	
マッシュルーム水煮みじん切り	4	5																														●
米油	1	1.25																														●
コンソメ	1.8	2.25																														●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
豆乳	25	31.3																							●							●
米粉	3.85	4.81																														●
塩	0.75	0.94																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
豆乳クリーム	1.55	1.94																							●							●
パセリ(乾)	0.1	0.13																														●
水	80.15	100																														

●…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10月23日（水）①
Bコース：2024年10月11日（金）①
Cコース：2024年10月3日（木）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	マカダミアナッツ	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							●																							
【ポークしゅうまい】																																
ポークしゅうまい(18g)	36	0	▲	▲		●					▲		▲				▲		▲	▲	●	●	▲		●				▲		●	
ポークしゅうまい(26g)	0	52	▲	▲		●					▲		▲				▲		▲	▲	●	●	▲		●				▲		●	
【キャベツの炒め物】																																
さつま揚げ(冷凍)	15	18.8	▲	▲																												●
しょうが	0.3	0.38																														
にんにく	0.3	0.38																														
キャベツ	25	31.3																														
玉ねぎ	10	12.5																														
にんじん	5	6.25																														
三温糖	1.5	1.88																														●
米油	1	1.25																														●
みそ(赤)	1.5	1.88																							●							●
濃口醤油	0.6	0.75				●																			●							●
清酒	1.2	1.5																														●
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																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

≪次頁あり≫

詳細献立表（Aコース）

Aコース：2024年10月23日（水）②
Bコース：2024年10月11日（金）②
Cコース：2024年10月3日（木）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	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【野菜たっぷりタンメン】																																
豚もも小間切れ	5	6.25																				●										
豚肩小間切れ	8	10																				●										
米油	1	1.25																														●
にんにく	0.2	0.25																														
しょうが	0.2	0.25																														
なると(冷凍)	5	6.25	▲	▲	▲	▲																										●
ホールコーン(冷凍)	6	7.5																														●
はくさい	10	12.5																														
もやし	15	18.8																														
にら	2	2.5																														
にんじん	6	7.5																														
千切りきくらげ	0.3	0.38																														●
長ねぎ	8	10																														
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	146.7	183																														
【中＞小魚】																																
小魚	0	5	▲	▲																												●

●…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10月24日（木）
Bコース：2024年10月8日（火）
Cコース：2024年10月18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	マカダミアナッツ	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							●																							
【さけフライ】																																
鮭フライ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		●	▲											●				▲	▲	●	
鮭フライ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		●	▲											●				▲	▲	●	
米油	4	5																														●
【ひじきとちくわの煮物】																																
芽ひじき	1.8	2.25																														●
にんじん	10	12.5																														
こんにゃく(突きこんにゃく)	7	8.75																														●
生ちくわ(冷凍)	8	10	▲	▲																												●
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																							●							●
米油	0.8	1																														●
上白糖	1.2	1.5																														●
濃口醤油	1.7	2.13				●																			●							●
本みりん	1	1.25																														●
水	9.5	11.9																														
【豚汁】																																
洗いごぼう	5	6.25																														
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																														●
豚肩小間切れ	10	12.5																				●										
大根	8	10																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
長ねぎ	10	12.5																														
みそ(けいわ)	3	3.75																							●							●
みそ(白)	5.5	6.88																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
水	97	121																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Aコース）

Aコース：2024年10月25日（金）
Bコース：2024年10月18日（金）
Cコース：2024年10月29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	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【麦ごはん】																																
麦ごはん	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ミートボールケチャップソースがけ】																																
ミートボール(20g)	40	40	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲			▲	▲			▲		▲	▲	●	●	▲		▲			▲	▲	▲	●	
赤ワイン	0.5	0.8																														●
濃口醤油	0.26	0.4				●																			●							●
中濃ソース	1	1.5																														●
三温糖	0.5	0.8																														●
コンソメ	0.13	0.2																														●
トマトケチャップ	3.3	5																														●
水	1.3	2																														
【ハロウィンポンチ】																																
ダイスゼリー(巨峰)	20	25																														●
ダイスゼリー（梨）	15	18.8																														●
ダイスゼリー(みかん)	15	18.8																														●
ダイスゼリー(シャインマスカット)	25	31.3																														●
【ポークカレー】																																
豚もも小間切れ	10	12.5																				●										
豚肩小間切れ	20	25																				●										
じゃがいも	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	0.8	1																														●
トマトケチャップ	3	3.75																														●
トマトダイスカット	3	3.75																														●
カレーフレーク(甘口)	14	17.5				●			●								●		●			●			●							●
カレーフレーク(Fe)	5.5	6.88				●															●				●							●
ミルクカルシウム	2	2.5							●																							●
スキムミルク	1	1.25							●																							●
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10月28日（月）①
Bコース：2024年10月4日（金）①
Cコース：2024年10月21日（月）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	マカダミアナッツ	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							●																							
【ホイコーロー丼】																																
豚肩小間切れ	30	37.5																				●										
にんじん	5	6.25																														
キャベツ	25	31.3																														
玉ねぎ	10	12.5																														
たけのこ(水煮)	6	7.5																														●
ピーマン	3	3.75																														
長ねぎ	7	8.75																														
しょうが	0.5	0.63																														
にんにく	0.3	0.38																														
米油	1	1.25																														●
みそ(赤)	2.2	2.75																							●							●
中華スープの素	0.4	0.5																			●	●			●				●			●
上白糖	0.37	0.46																														●
清酒	1	1.25																														●
濃口醤油	0.5	0.63				●																			●							●
オイスターソース	0.8	1																														●
ごま油	0.3	0.38																											●			●
じゃがいも澱粉	0.6	0.75																														●
水	3	3.75																														
【バンサンスー風サラダ】																																
緑豆春雨	4	5																														●
もやし	20	25																														
きゅうり	8	10																														
にんじん	5	6.25																														
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●															●	●			●				●			●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

≪次頁あり≫

詳細献立表（Aコース）

Aコース：2024年10月28日（月）②
Bコース：2024年10月4日（金）②
Cコース：2024年10月21日（月）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	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【トック入りわかめスープ】																																
鶏もも小間切れ	8	10																			●											
にんじん	5	6.25																														
玉ねぎ	15	18.8																														
カットわかめ(外国産)	0.8	1																														●
米油	0.5	0.63																														●
トック	25	31.3																														●
とりがらスープの素	4	5																			●											●
中華スープの素	0.7	0.88																			●	●			●				●			●
塩	0.3	0.38																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
白こしょう	0.02	0.03																														●
清酒	0.5	0.63																														●
ごま油	0.3	0.38																											●			●
水	118.68	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10月29日（火）
Bコース：2024年10月31日（木）
Cコース：2024年10月30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	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【バターコッペ】																																
バターコッペ(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
バターコッペ(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【かぼちゃのグラタン】																																
かぼちゃのグラタン(40g)	40	0															▲	▲	▲						●						●	
かぼちゃのグラタン(60g)	0	60															▲	▲	▲						●						●	
【ミックスソテー】																																
冷凍さやいんげん(カット)	15	18.8																														●
鶏胸小間	10	12.5																			●											
にんじん	8	10																														
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																														●
【ラビオリスープ】																																
ラビオリ	18	22.5				●																●									●	
キャベツ	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	20	25																														
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																														

●…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10月30日（水）
Bコース：2024年10月29日（火）
Cコース：2024年10月24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	マカダミアナッツ	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							●																							
【大豆とポテトの磯辺和え】																																
ゆで大豆(冷凍)	25	31.3																							●							●
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																														●
冷凍カットポテト(ダイス)	35	43.8																														●
米油	6	7.5																														●
青のり粉	0.02	0.03	▲	▲																												●
塩	0.2	0.25																														●
【ほうれん草のおかか和え】																																
ほうれんそう	15	18.8																														
もやし	20	25																														
キャベツ	10	12.5																														
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
水	2	2.5																														
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
鰹節(砕片)	0.5	0.63												▲																		●
【ねぎ入り肉うどん】																																
豚もも小間切れ	5	6.25																				●										
豚肩小間切れ	10	12.5																				●										
にんじん	5	6.25																														
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
しめじ(カット)	6	7.5																														●
大根	15	18.8																														
長ねぎ	20	25																														
濃口醤油	8.5	10.6				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
本みりん	1	1.25																														●
塩	0.34	0.43																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
じゃがいも澱粉	4	5																														●
水	150	188																														

●…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10月31日（木）①
Bコース：2024年10月30日（水）①
Cコース：2024年10月28日（月）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	マカダミアナッツ	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							●																							
【白身魚の甘酢あんかけ】																																
かれい澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲											▲				▲	▲	●	
かれい澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲											▲				▲	▲	●	
米油	4	5																														●
三温糖	1.8	2.25																														●
濃口醤油	2.8	3.4				●																			●							●
トマトケチャップ	1.6	1.9																														●
酢	1	1.2																														●
じゃがいも澱粉	0.8	1																														●
水	12	14.4																														
【ヘルシーチンジャオロース】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
たけのこ(千切り)	12	15																														●
ピーマン	12	15																														
にんじん	15	18.8																														
えのきたけ(カット)	10	12.5																														●
しょうが	0.5	0.63																														
米油	0.5	0.63																														●
清酒	0.2	0.25																														●
濃口醤油	1.8	2.25				●																			●							●
上白糖	0.4	0.5																														●
豆板醤	0.05	0.06																							●							●
オイスターソース	0.4	0.5																														●
中華スープの素	0.4	0.5																			●	●			●				●			●
ごま油	0.8	1																											●			●
じゃがいも澱粉	0.4	0.5																														●
水	0.5	0.63																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

≪次頁あり≫

詳細献立表（Aコース）

Aコース：2024年10月31日（木）②
Bコース：2024年10月30日（水）②
Cコース：2024年10月28日（月）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	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【ワンタンスープ】																																
豚ひき肉	6	7.5																				●										
米油	0.5	0.63																														●
ワンタンの皮	8	10				●																										●
にんじん	8	10																														
もやし	15	18.8																														
長ねぎ	12	15																														
なると(冷凍)	6	7.5	▲	▲	▲	▲																										●
干椎茸	0.1	0.13																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
とりがらスープの素	4.5	5.63																			●											●
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●			●				●			●
ごま油	0.8	1																											●			●
水	116	145																														

●…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）