詳細献立表（Cコース）

Aコース：2024年11月8日（金）
Bコース：2024年11月6日（水）
Cコース：2024年11月1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
【わかめごはん】																																
わかめごはん	65	100	▲	▲		▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【小魚フライ】																																
こいわしフライ	25	25			▲	●			▲		▲		▲	▲					▲		▲	▲	▲		●				▲		●	
米油	3	3																														●
【れんこんのきんぴら】																																
にんじん	12	15																														
さつま揚げ(冷凍)	10	12.5	▲	▲																												●
れんこん(カット)	15	18.8																														●
冷凍さやいんげん(カット)	5	6.25																														●
ごま油	0.8	1																											●			●
三温糖	1	1.25																														●
濃口醤油	1.5	1.88				●																			●							●
本みりん	1	1.25																														●
和風だし	0.3	0.38																														●
水	10.4	13																														
【しげただ汁】																																
鶏胸小間	12	15																			●											
冷凍白玉団子	30	37.5																													●	
にんじん	5	6.25																														
干椎茸	0.1	0.13																														●
はくさい	12	15																														
長ねぎ	8	10																														
薄口醤油	6	7.5				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	118	148																														
【ヨーグルト】																																
ヨーグルト(80g・森永)	80	0							●																							●
ヨーグルト(100g・森永)	0	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（Cコース）

Aコース：2024年11月1日（金）
Bコース：2024年11月8日（金）
Cコース：2024年11月5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							●																							
【いわしの蒲焼き】																																
いわしの澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲											▲				▲	▲	●	
いわしの澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲											▲				▲	▲	●	
米油	4	5																														●
三温糖	2	2.4																														●
濃口醤油	3	3.6				●																			●							●
本みりん	2	2.4																														●
清酒	2	2.4																														●
水	2	2.4																														
【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																														
生ちくわ(冷凍)	3	3.75	▲	▲																												●
三温糖	1.6	2																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
本みりん	0.8	1																														●
米油	0.8	1																														●
水	15	18.8																														
【油揚げのみそ汁】																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	22	27.5																							●							●
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																														●
かぶ	16	20																														
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
長ねぎ	8	10																														
みそ(けいわ)	8.5	10.6																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	101	126																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Cコース）

Aコース：2024年11月5日（火）
Bコース：2024年11月7日（木）
Cコース：2024年11月6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							●																							
【とり肉のレモンソースがけ】																																
鶏胸肉下味澱粉付き(50g)	50	0	▲	▲	▲	●			▲					▲	▲				▲	▲	●	▲			●				▲		●	
鶏胸肉下味澱粉付き(60g)	0	60	▲	▲	▲	●			▲					▲	▲				▲	▲	●	▲			●				▲		●	
スプレーオイル(なたね油)	0.5	0.6																														●
レモン果汁	1.2	1.5																														●
上白糖	2.5	3.1																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
水	5	6.25																														
【大根サラダ】																																
大根	22	27.5																														
ほうれんそう	18	22.5																														
ホールコーン(冷凍)	8	10																														●
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●													●						●							●
【クラムチャウダー】																																
ショルダーベーコン	8	10				▲														▲	▲	●			▲							●
あさり水煮(冷凍)	12	15		●																												●
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	15	18.8																														
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																														●
調理用牛乳	30	37.5							●																							
コンソメ	2.5	3.13																														●
塩	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
米油	0.8	1																														●
ミルクカルシウム	1.2	1.5							●																							●
ロースト小麦	4	5				●																									●	
水	75.98	95																														

●…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（Cコース）

Aコース：2024年11月20日（水）
Bコース：2024年11月18日（月）
Cコース：2024年11月7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							●																							
【ほっけの竜田揚げ】																																
ほっけ竜田揚げ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲											●				▲		●	
ほっけ竜田揚げ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲											●				▲		●	
米油	4	5																														●
【野菜の塩こうじ炒め】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
にんじん	15	18.8																														
キャベツ	20	25																														
もやし	20	25																														
しょうが	0.2	0.25																														
米油	0.8	1																														●
塩こうじ(液体)	2	2.5																													●	
塩	0.15	0.19																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
濃口醤油	0.5	0.63				●																			●							●
【肉ごぼううどん】																																
豚もも小間切れ	18	22.5																				●										
ごぼう(ささがき)	10	12.5																														●
にんじん	10	12.5																														
大根	15	18.8																														
小松菜	8	10																														
長ねぎ	10	12.5																														
しょうが	0.3	0.38																														
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
濃口醤油	7	8.75				●																			●							●
清酒	1.2	1.5																														●
塩	1	1.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	142.5	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（Cコース）

Aコース：2024年11月28日（木）
Bコース：2024年11月19日（火）
Cコース：2024年11月8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							●																							
【チキンナゲット】																																
チキンナゲット(20g)	40	40				●															●	●			●						●	
【もやしのサラダ】																																
もやし	22	27.5																														
にんじん	10	12.5																														
キャベツ	15	18.8																														
ドレッシング(塩中華)	5	6.25																														●
【ほうれん草カレー】																																
豚もも小間切れ	20	25																				●										
じゃがいも	25	31.3																														
玉ねぎ	20	25																														
ほうれんそう	12	15																														
にんじん	15	18.8																														
にんにく	0.3	0.38																														
中濃ソース	1.5	1.88																														●
トマトケチャップ	4	5																														●
トマトダイスカット	3	3.75																														●
カレーフレーク(甘口)	11	13.8				●			●								●		●			●			●							●
カレーフレーク(Fe)	8	10				●															●				●							●
米油	0.8	1																														●
ミルクカルシウム	1.8	2.25							●																							●
スキムミルク	2	2.5							●																							●
水	63.7	79.6																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Cコース）

Aコース：2024年11月15日（金）①
Bコース：2024年11月13日（水）①
Cコース：2024年11月11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							●																							
【ゼリーフライ】																																
冷凍マッシュポテト	24.2	24.2																													●	
おからパウダー	4.1	4.1																							●							●
水	20	20																														
にんじん	3.6	3.6																														
玉ねぎ	4.2	4.2																														
長ねぎ	3	3																														
薄力粉	3.2	3.2			▲	●																										●
パン粉(乾燥)	0.28	0.28				●																			▲							●
米油	0.56	0.56																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
塩	0.11	0.11																														●
米油	6	6																														●
ウスターソース	6.7	6.7																														●
中濃ソース	6.7	6.7																														●
水	1.4	1.4																														
【切干大根の炒め物】																																
鶏胸小間	15	18.8																			●											
しょうが	0.2	0.25																														
切干大根	3	3.75																														●
キャベツ	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
和風だし	0.3	0.38																														●
本みりん	1	1.25																														●
米油	1	1.25																														●
水	4	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（Cコース）

Aコース：2024年11月15日（金）②
Bコース：2024年11月13日（水）②
Cコース：2024年11月11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
【とん汁】																																
豚肩小間切れ	15	18.8																				●										
ごぼう(ささがき)	5	6.25																														●
里芋(カット)	18	22.5																														●
大根	10	12.5																														
にんじん	8	10																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
長ねぎ	8	10																														
みそ(けいわ)	3	3.75																							●							●
みそ(白)	5	6.25																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
水	97	121																														
【のりふりかけ】																																
ふりかけ(のり)	2	2	▲	▲									▲																			●

●…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（Cコース）

Aコース：2024年11月13日（水）
Bコース：2024年11月11日（月）
Cコース：2024年11月12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
【地粉うどん】																																
地粉うどん(70g)	70	0			▲	●	▲																									●
地粉うどん(100g)	0	100			▲	●	▲																									●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【魚のから揚げ】																																
たらのから揚げ(40g)	40	0	▲		▲	●		▲	▲		▲		▲	▲					▲	▲	▲	▲	▲		●		▲		▲	▲	●	
たらのから揚げ(30g)	0	60	▲		▲	●		▲	▲		▲		▲	▲					▲	▲	▲	▲	▲		●		▲		▲	▲	●	
米油	4	6																														●
【かぶの和え物】																																
小松菜	20	25																														
かぶ	18	22.5																														
にんじん	10	12.5																														
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
上白糖	0.5	0.63																														●
清酒	1	1.25																														●
ごま油	1	1.25																											●			●
【ちゃんこ風うどん】																																
ミートボール	30	37.5																			●	●			●							●
はくさい	20	25																														
長ねぎ	10	12.5																														
にんじん	10	12.5																														
油揚げ(スライス)	5	6.25																							●							●
にんにく	0.1	0.13																														
しょうが	0.3	0.38																														
とりがらスープの素	5	6.25																			●											●
みそ(赤)	6	7.5																							●							●
みそ(白)	7	8.75																							●							●
濃口醤油	0.7	0.88				●																			●							●
清酒	2	2.5																														●
本みりん	2	2.5																														●
水	124.9	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（Cコース）

Aコース：2024年11月19日（火）
Bコース：2024年11月28日（木）
Cコース：2024年11月13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
【はちみつパン】																																
はちみつパン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
はちみつパン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ハンバーグデミグラスソースがけ】																																
ハンバーグ(50g)	50	0																			●	●			●							●
ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●			●							●
赤ワイン	1	1.2																														●
トマトケチャップ	3.5	4.2																														●
デミグラスソース	5	6	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲							▲		▲	▲	●	▲	▲		▲			▲	▲	▲		●
塩	0.1	0.12																														●
白こしょう	0.02	0.02																														●
上白糖	0.2	0.24																														●
水	2	2.4																														
【マッシュポテト】																																
冷凍カットポテト(ダイス)	55	68.8																														●
ホールコーン(冷凍)	12	15																														●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	0.4	0.5																														●
【野菜スープ】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
キャベツ	20	25																														
にんじん	12	15																														
玉ねぎ	15	18.8																														
米油	1	1.25																														●
塩	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
コンソメ	3	3.75																														●
水	120.4	151																														
【中＞角チーズ】																																
角チーズ	0	11.5							●																							●

●…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（Cコース）

Aコース：2024年11月11日（月）
Bコース：2024年11月22日（金）
Cコース：2024年11月15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							●																							
【甘辛ねぎぶた丼】																																
豚もも小間切れ	15	18.8																				●										
豚肩小間切れ	40	50																				●										
しょうが	0.3	0.38																														
にんにく	0.3	0.38																														
白滝(カット)	15	18.8																														●
長ねぎ	15	18.8																														
清酒	1	1.25																														●
濃口醤油	3.5	4.38				●																			●							●
三温糖	2	2.5																														●
本みりん	0.8	1																														●
和風だし	0.2	0.25																														●
ごま油	1	1.25																											●			●
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																														●
【もやしのナムル】																																
小松菜	18	22.5																														
もやし	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●															●	●			●				●			●
【卵入りトッポギスープ】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
米油	0.8	1																														●
カットわかめ(外国産)	0.3	0.38																														●
玉ねぎ	12	15																														
にんじん	10	12.5																														
液卵（冷凍）	15	18.8			●																											●
ミニトッポギ	25	31.3																													●	
中華スープの素	2	2.5																			●	●			●				●			●
ごま油	0.6	0.75																											●			●
濃口醤油	1.5	1.88				●																			●							●
白こしょう	0.02	0.03																														●
塩	0.2	0.25																														●
じゃがいも澱粉	3	3.75																														●
水	128.5	161																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Cコース）

Aコース：2024年11月21日（木）
Bコース：2024年11月26日（火）
Cコース：2024年11月18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	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							●																							
【手作りチーズ入り春巻き】																																
はるまきの皮(19cm)	14.2	14.2				●																			▲						●	
ウインナー(20g)	20	20				▲														▲	▲	●			▲						●	
スティックチーズ	9	9			●				●																●						●	
薄力粉	1	1			▲	●																										●
水	1	1																														
米油	5	5																														●
【花野菜のソテー】																																
豚肩小間切れ	12	15																				●										
キャベツ	15	18.8																														
ブロッコリー	18	22.5																														
カリフラワー(冷凍)	8	10																														●
にんにく	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																														●
【豆乳カレースープ】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
玉ねぎ	25	31.3																														
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																														●
にんじん	12	15																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
コンソメ	2.5	3.13																														●
豆乳	25	31.3																							●							●
カレー粉	1	1.25																														●
塩	0.6	0.75																														●
米粉	3	3.75																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
米油	0.8	1																														●
水	85.09	106																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Cコース）

Aコース：2024年11月22日（金）
Bコース：2024年11月29日（金）
Cコース：2024年11月19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							●																							
【わらじカツ】																																
とんかつ(50g)	50	0			▲	●			▲						▲				▲	▲	▲	●	▲		●				▲		●	
とんかつ(60g)	0	60			▲	●			▲						▲				▲	▲	▲	●	▲		●				▲		●	
米油	5	6																														●
三温糖	2	2.5																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
本みりん	2.4	3																														●
水	4	5																														
【小松菜のおひたし】																																
小松菜	20	25																														
キャベツ	18	22.5																														
にんじん	10	12.5																														
濃口醤油	2.1	2.63				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
水	2	2.5																														
【煮ぼうとう】																																
冷凍ほうとう	30	37.5			▲	●	▲																		●						●	
鶏胸小間	10	12.5																			●											
にんじん	5	6.25																														
大根	15	18.8																														
ごぼう(ささがき)	6	7.5																														●
長ねぎ	8	10																														
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
みそ(赤)	4	5																							●							●
みそ(白)	5	6.25																							●							●
水	101.7	127																														

●…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（Cコース）

Aコース：2024年11月12日（火）
Bコース：2024年11月15日（金）
Cコース：2024年11月20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
【ツイストパン】																																
ツイストパン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
ツイストパン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【白身魚のトマトソースがけ】																																
かれい澱粉付き(50g)	50	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲											▲				▲	▲	●	
かれい澱粉付き(60g)	0	60	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲											▲				▲	▲	●	
米油	5	6																														●
トマトダイスカット	12	15																														●
トマトケチャップ	3.5	4.4																														●
オリーブオイル	0.6	0.75																														●
にんにく	0.1	0.12																														
上白糖	0.5	0.6																														●
コンソメ	0.2	0.25																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
水	2.5	3.1																														
【きゅうりのサラダ】																																
きゅうり	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
大根	22	27.5																														
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																														●
【アルファベットスープ】																																
鶏胸小間	12	15																			●											
玉ねぎ	20	25																														
にんじん	12	15																														
キャベツ	15	18.8																														
米油	0.8	1																														●
マカロニ(アルファベット)	4	5				●																										●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
白ワイン	2	2.5																														●
コンソメ	2.8	3.5																														●
水	113.8	142																														
【ぶどうゼリー】																																
ぶどうゼリー	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（Cコース）

Aコース：2024年11月6日（水）
Bコース：2024年11月5日（火）
Cコース：2024年11月21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							●																							
【肉まん】																																
肉まん(50g)	50	0				●																●			●				●		●	
肉まん(60g)	0	60				●																●			●				●		●	
【キャベツのサラダ】																																
キャベツ	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
きゅうり	15	18.8																														
ドレッシング(中華)	5	6.25				●													●		●				●				●			●
【もやしあんかけラーメン】																																
豚肩小間切れ	25	31.3																				●										
しょうが	0.5	0.63																														
なると(冷凍)	8	10	▲	▲	▲	▲																										●
もやし	20	25																														
千切りきくらげ	0.3	0.38																														●
長ねぎ	10	12.5																														
ケイトンタン(鶏豚湯)	3	3.75																			●	●										●
とりがらスープの素	3	3.75																			●											●
薄口醤油	5.3	6.63				●																			●							●
濃口醤油	6	7.5				●																			●							●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●				●			●
三温糖	0.5	0.63																														●
じゃがいも澱粉	5	6.25																														●
米油	0.8	1																														●
塩	0.3	0.38																														●
水	144.3	180																														

●…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（Cコース）

Aコース：2024年11月7日（木）①
Bコース：2024年11月12日（火）①
Cコース：2024年11月22日（金）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
【麦ごはん】																																
麦ごはん	65	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【とり肉のもりもりねぎ焼き】																																
鶏もも肉切り身(30g)	60	60																			●											
濃口醤油	0.3	0.3				●																			●							●
塩	0.2	0.2																														●
米油	0.5	0.5																														●
清酒	0.6	0.6																														●
長ねぎ	10	10																														
にんにく	0.2	0.2																														
しょうが	0.2	0.2																														
濃口醤油	1	1				●																			●							●
本みりん	0.8	0.8																														●
ごま油	0.8	0.8																											●			●
【ぶた肉とキャベツのゆずぽん酢炒め】																																
豚肩小間切れ	15	18.8																				●										
キャベツ	25	31.3																														
千切りきくらげ	0.5	0.63																														●
にんじん	8	10																														
もやし	10	12.5																														
ゆず果汁	0.3	0.38																													●	
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
上白糖	1	1.25																														●
本みりん	0.5	0.63																														●
和風だし	0.2	0.25																														●
米油	0.8	1																														●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

≪次頁あり≫

詳細献立表（Cコース）

Aコース：2024年11月7日（木）②
Bコース：2024年11月12日（火）②
Cコース：2024年11月22日（金）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
【みぞれ汁】																																
大根	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
小松菜	12	15																														
なめこ	8	10																														●
生揚げ(カット)	30	37.5																							●							●
生呉	8	10																							●							●
みそ(けいわ)	8	10																							●							●
濃口醤油	0.3	0.38				●																			●							●
清酒	0.5	0.63																														●
煮干粉	1.2	1.5												▲																		●
水	97	121																														
【久喜市産いちごのゼリー】																																
久喜市産いちごゼリー	18	18																													●	

●…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（Cコース）

Aコース：2024年11月29日（金）
Bコース：2024年11月20日（水）
Cコース：2024年11月25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	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							●																							
【豆腐ハンバーグみそだれがけ】																																
豆腐ハンバーグ(50g)	50	0																			●	●			●						●	
豆腐ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●			●						●	
みそ(けいわ)	2	2.5																							●							●
すりおろしりんご	1	1.25																	●												●	
にんにく	0.2	0.25																														
本みりん	1	1.25																														●
三温糖	1.2	1.5																														●
濃口醤油	0.3	0.38				●																			●							●
ごま油	0.3	0.38																											●			●
水	5	6.25																														
【かぼちゃサラダ】																																
かぼちゃ(カット)	55	68.8																														●
にんじん	10	12.5																														
むき枝豆(冷凍)	5	6.25																							●							●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
ノンエッグマヨネーズ	6	7.5																							●							●
【とりねぎ生姜スープ】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
しょうが	0.2	0.25																														
長ねぎ	12	15																														
ほうれんそう	6	7.5																														
もやし	20	25																														
米油	0.8	1																														●
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●			●				●			●
塩	0.2	0.25																														●
薄口醤油	3	3.75				●																			●							●
白こしょう	0.02	0.02																														●
とりがらスープの素	3	3.75																			●											●
ごま(白・いり)	1	1.25																											●			●
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（Cコース）

Aコース：2024年11月18日（月）
Bコース：2024年11月1日（金）
Cコース：2024年11月26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							●																							
【さけの照り焼き】																																
さけ照り焼き(50g)	50	0	▲		▲	●			▲				●	▲											●				▲	▲	●	
さけ照り焼き(60g)	0	60	▲		▲	●			▲				●	▲											●				▲	▲	●	
【ほうれん草の磯香和え】																																
ほうれんそう	18	22.5																														
もやし	22	27.5																														
にんじん	10	12.5																														
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
本みりん	1	1.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
水	2	2.5																														
刻みのり(パック)	0.3	0.3	▲	▲																												●
【かむかむみそ汁】																																
鶏胸小間	15	18.8																			●											
れんこん(カット)	10	12.5																														●
ごぼう(ささがき)	5	6.25																														●
長ねぎ	8	10																														
さつまいも(カット)	22	27.5																														●
木綿豆腐(カット)	22	27.5																							●							●
米油	1	1.25																														●
煮干粉	2	2.5												▲																		●
みそ(けいわ)	8	10																							●							●
水	80	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（Cコース）

Aコース：2024年11月26日（火）
Bコース：2024年11月21日（木）
Cコース：2024年11月27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							●																							
【ポテトコロッケ】																																
ポテトコロッケ(50g)	50	0				●																			●						●	
ポテトコロッケ(60g)	0	60				●																			●						●	
米油	5	6																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6																														●
【きのこのソテー】																																
豚もも小間切れ	12	15																				●										
にんにく	0.2	0.25																														
玉ねぎ	25	31.3																														
にんじん	8	10																														
エリンギ（カット）	8	10																														●
しめじ（カット）	8	10																														●
冷凍さやいんげん(カット)	5	6.25																														●
塩	0.16	0.2																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	0.4	0.5																														●
米油	0.8	1																														●
水	1	1.25																														
【トマトスープ】																																
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲														▲	▲	●			▲							●
にんじん	12	15																														
キャベツ	20	25																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
にんにく	0.3	0.38																														
オリーブオイル	0.8	1																														●
トマトピューレ	12	15																														●
トマトケチャップ	3	3.75																														●
コンソメ	3	3.75																														●
三温糖	0.1	0.13																														●
塩	0.27	0.34																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
水	107	134																														

●…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（Cコース）

Aコース：2024年11月27日（水）
Bコース：2024年11月25日（月）
Cコース：2024年11月28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							●																							
【レバーのピリ辛ソースがけ】																																
豚レバー竜田	65	81.3				●																●			●						●	
米油	6.5	8.13																														●
豆板醤	0.15	0.19																							●							●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
本みりん	0.6	0.75																														●
三温糖	1.5	1.88																														●
ごま油	0.6	0.75																											●			●
玉ねぎ	8	10																														
にんにく	0.1	0.13																														
しょうが	0.2	0.25																														
水	5	6.25																														
【ほうれん草のサラダ】																																
キャベツ	15	18.8																														
ほうれんそう	20	25																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
上白糖	1.2	1.5																														●
本みりん	1	1.25																														●
酢	1	1.25																														●
ごま油	0.5	0.63																											●			●
【豆腐ラーメン】																																
豚ひき肉	25	31.3																				●										
米油	0.8	1																														●
豆腐(冷凍・サイコロ)	30	37.5																							●							●
にんじん	10	12.5																														
長ねぎ	12	15																														
カットわかめ(外国産)	0.6	0.75																														●
とりがらスープの素	4	5																			●											●
ケイトンタン(鶏豚湯)	4	5																			●	●										●
濃口醤油	6	7.5				●																			●							●
薄口醤油	6	7.5				●																			●							●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●				●			●
じゃがいも澱粉	3	3.75																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	147	184																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Cコース）

Aコース：2024年11月25日（月）
Bコース：2024年11月27日（水）
Cコース：2024年11月29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							●																							
【さばの香味焼き】																																
さば切身生姜醤油漬け(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	●	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●	
さば切身生姜醤油漬け(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲	●	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●	
【わかめのごまじょうゆ和え】																																
カットわかめ(外国産)	0.5	0.63																														●
もやし	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
きゅうり	12	15																														
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・いり)	0.6	0.75																											●			●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
【さつまいものみそ汁】																																
豚肩小間切れ	10	12.5																				●										
大根	12	15																														
さつまいも	15	18.8																														
えのきたけ(カット)	3	3.8																														●
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
長ねぎ	8	10																														
みそ(けいわ)	8.5	10.6																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
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）