詳細献立表(Cコース)

Aコース：2024年12月23日（月）
Bコース：2024年12月20日（金）
Cコース：2024年12月2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							●																							
【はぴるんハンバーグおろしソースがけ】																																
ハンバーグ(50g)	50	0																			●	●			●							●
豚ひき肉	0	39																				●										
玉ねぎ	0	18																														
炒め玉ねぎ(冷凍)	0	7																														●
押し豆腐	0	10.5																							●							●
豆乳	0	4.2																							●							●
にんにく	0	0.2																														
塩	0	0.2																														●
白こしょう	0	0.01																														●
米粉パン粉	0	9.8																														●
ノンエッグマヨネーズ	0	1.7																							●							●
米油	0	0.1																														●
大根	10	12.5																														
濃口醤油	1.1	1.38				●																			●							●
本みりん	1	1.25																														●
三温糖	0.3	0.38																														●
水	2	2.5																														
【根菜花実の和え物】																																
にんじん	5	6.25																														
キャベツ	20	25																														
ブロッコリー	18	22.5																														
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																														●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
レモン果汁	2	2.5																														●
三温糖	1	1.25																														●
水	2	2.5																														
【にんじんとごぼうのごまみそ汁】																																
鶏もも小間切れ	8	10																			●											
にんじん	15	18.8																														
ごぼう(ささがき)	8	10																														●
長ねぎ	3	3.75																														
生揚げ(カット・サイコロ型)	30	37.5																							●							●
里芋(カット)	15	18.8																														●
みそ(けいわ)	9	11.3																							●							●
ごま(白・すり)	1	1.25																											●			●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	89	111																														

●…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12月6日（金）
Bコース：2024年12月23日（月）
Cコース：2024年12月3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							●																							
【プルコギ】																																
豚肩小間切れ	52	65																				●										
米油	2	2.5																														●
にんにく	0.5	0.63																														
しょうが	0.5	0.63																														
玉ねぎ	20	25																														
えのきたけ(カット)	5	6.25																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
みそ(赤)	0.3	0.38																							●							●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
三温糖	1.5	1.88																														●
【ほうれん草のごま和え】																																
ほうれんそう	20	25																														
もやし	20	25																														
にんじん	5	6.25																														
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
ごま(白・いり)	1	1.25																											●			●
練りごま	2	2.5																											●			●
水	3	3.75																														
三温糖	1	1.25																														●
本みりん	1.4	1.75																														●
【里芋とかぶのみそ汁】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
米油	1	1.25																														●
里芋(カット)	15	18.8																														●
にんじん	5	6.25																														
かぶ	15	18.8																														
長ねぎ	10	12.5																														
生揚げ(カット・サイコロ型)	15	18.8																							●							●
みそ(赤)	8	10																							●							●
煮干粉	1	1.25												▲																		●
水	100	125																														
【みかんクレープ】																																
みかんクレープ(卵・乳不使用)	35	35															▲	▲	▲						●						●	

●…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12月10日（火）
Bコース：2024年12月5日（木）
Cコース：2024年12月4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
【黒パン】																																
黒パン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
黒パン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【コーヒー牛乳】																																
コーヒー牛乳	206	206							●																						●	
【赤魚のバジルソース焼き】																																
赤魚バジルソース漬(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲																						●	
赤魚バジルソース漬(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲																						●	
【もやしのカレー炒め】																																
ショルダーベーコン	8	10				▲														▲	▲	●			▲							●
玉ねぎ	8	10																														
にんじん	10	12.5																														
もやし	25	31.3																														
米油	0.5	0.63																														●
カレー粉	0.2	0.25																														●
塩	0.15	0.19																														●
コンソメ	0.2	0.25																														●
【コンソメスープ】																																
フランクフルト(カット)	18	22.5				▲														▲	▲	●			▲							●
マカロニ(シェル)	8	10				●																										●
にんじん	8	10																														
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																														●
キャベツ	10	12.5																														
コンソメ	3.5	4.38																														●
白ワイン	2	2.5																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
米油	1	1.25																														●
水	109.29	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）

詳細献立表(Cコース)

Aコース：2024年12月11日（水）
Bコース：2024年12月9日（月）
Cコース：2024年12月5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							●																							
【にらまんじゅう】																																
にらまんじゅう（20g）	40	40				●															●	●			●				●		●	
【生揚げと大根のみそ炒め】																																
生揚げ(カット)	25	31.3																							●							●
大根	15	18.8																														
にんじん	12	15																														
しょうが	0.3	0.38																														
米油	0.8	1																														●
みそ(赤)	1.5	1.88																							●							●
濃口醤油	0.3	0.38				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
三温糖	1	1.25																														●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●				●			●
【田舎うどん】																																
鶏胸小間	20	25																			●											
にんじん	5	6.25																														
長ねぎ	8	10																														
はくさい	13	16.3																														
かまぼこ(チルド・千切り)	10	12.5																														●
カットわかめ(外国産)	0.6	0.75																														●
濃口醤油	4	5				●																			●							●
本みりん	2.2	2.75																														●
三温糖	1	1.25																														●
塩	0.6	0.75																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	163.6	205																														

●…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12月5日（木）
Bコース：2024年12月17日（火）
Cコース：2024年12月6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							●																							
【白身魚のチリソースがけ】																																
白身魚澱粉付(50g)	50	0	▲		▲	▲			▲																						●	
白身魚澱粉付(60g)	0	60	▲		▲	▲			▲																						●	
米油	5	6																														●
長ねぎ	5	6.25																														
にんにく	0.2	0.25																														
しょうが	0.2	0.25																														
中華スープの素	0.2	0.25																			●	●			●				●			●
三温糖	1.6	2																														●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
トマトケチャップ	1.6	2																														●
豆板醤	0.02	0.03																							●							●
清酒	1	1.25																														●
じゃがいも澱粉	0.35	0.44																														●
水	9	11.3																														
【華風和え】																																
にんじん	15	18.8																														
キャベツ	15	18.8																														
小松菜	10	12.5																														
ホールコーン(冷凍)	8	10																														●
ドレッシング(中華)	5	6.25				●													●		●				●				●			●
【卵の中華スープ】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
にんじん	5	6.25																														
はくさい	18	22.5																														
液卵（冷凍）	10	12.5			●																											●
長ねぎ	5	6.25																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																							●							●
米油	1	1.25																														●
中華スープの素	2	2.5																			●	●			●				●			●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
塩	0.25	0.31																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
じゃがいも澱粉	4	5																														●
ごま油	0.7	0.88																											●			●
水	105.53	132																														

●…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12月20日（金）
Bコース：2024年12月4日（水）
Cコース：2024年12月9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							●																							
【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	10	12.5																														
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	0.2	0.25																														●
水	6.5	8.13																														
【小松菜とひじきのみそドレッシング和え】																																
小松菜	20	25																														
にんじん	7	8.75																														
切干大根	3	3.75																														●
芽ひじき	1	1.25																														●
みそ(白)	3	3.75																							●							●
酢	2.5	3.13																														●
上白糖	2.7	3.38																														●
本みりん	1	1.25																														●
米油	0.6	0.75																														●
水	0.4	0.5																														
【春雨スープ】																																
緑豆春雨	4	5																														●
ホールコーン(冷凍)	8	10																														●
なると(冷凍)	10	12.5	▲	▲	▲	▲																										●
にんじん	10	12.5																														
長ねぎ	10	12.5																														
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●			●				●			●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
塩	0.3	0.38																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
白こしょう	0.01	0.01																														●
ごま油	0.3	0.38																											●			●
水	131.19	164																														

●…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12月13日（金）
Bコース：2024年12月3日（火）
Cコース：2024年12月10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							●																							
【ポークフランク】																																
フランクフルト(40g)	40	0				▲														▲	▲	●			▲							●
フランクフルト(50g)	0	50				▲														▲	▲	●			▲							●
【フルーツポンチ】																																
ダイスゼリー（巨峰）	30	37.5																														●
ダイスゼリー(シャインマスカット)	30	37.5																														●
パインアップル(レトルト)	15	18.8																														●
【冬野菜カレー】																																
鶏むねひき肉	15	18.8																			●											
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																														●
ほうれん草(冷凍)	10	12.5																														●
玉ねぎ	25	31.3																														
にんじん	10	12.5																														
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(Fe)	16	20				●															●				●							●
カレーフレーク(甘口)	4	5				●			●								●		●			●			●							●
ミルクカルシウム	1.5	1.88							●																							●
水	95.5	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(Cコース)

Aコース：2024年12月3日（火）
Bコース：2024年12月12日（木）
Cコース：2024年12月11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							●																							
【とり肉のコーンフレーク焼き】																																
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●											
鶏もも肉切り身(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	6.5	8.1																							●							●
米粉パン粉	2.5	3.1																														●
コーンフレーク	5	6				▲			▲										▲						▲						●	
【野菜と大豆のトマト煮】																																
フランクフルト(カット)	5	6.25				▲														▲	▲	●			▲							●
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	10	12.5																														
ゆで大豆(冷凍)	8	10																							●							●
トマトダイスカット	18	22.5																														●
にんにく	0.5	0.63																														
オリーブオイル	0.2	0.25																														●
トマトケチャップ	8	10																														●
コンソメ	0.3	0.38																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
塩	0.15	0.19																														●
三温糖	0.3	0.38																														●
水	2	2.5																														
【スコッチブロス】																																
玉ねぎ	12	15																														
キャベツ	18	22.5																														
にんじん	8	10																														
冷凍カットポテト(ダイス)	15	18.8																														●
押麦	5	6.25																													●	
コンソメ	2.5	3.13																														●
白ワイン	1	1.25																														●
塩	0.15	0.19																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	118.33	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12月4日（水）
Bコース：2024年12月2日（月）
Cコース：2024年12月12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							●																							
【かにしゅうまい】																																
かにしゅうまい(18g)	36	0	▲	●		●					▲		▲				▲		▲	▲	●	●	▲		●				▲		●	
かにしゅうまい(26g)	0	52	▲	●		●					▲		▲				▲		▲	▲	●	●	▲		●				▲		●	
【キャベツと厚揚げの中華炒め】																																
鶏胸小間	12	15																			●											
米油	1	1.25																														●
生揚げ(カット・サイコロ型)	25	31.3																							●							●
しょうが	0.1	0.13																														
キャベツ	20	25																														
にんじん	8	10																														
ごま油	0.8	1																											●			●
清酒	0.5	0.63																														●
濃口醤油	0.8	1				●																			●							●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
中華スープの素	0.4	0.5																			●	●			●				●			●
【みそラーメン】																																
豚肩小間切れ	18	22.5																				●										
もやし	10	12.5																														
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	8	10																														
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																														●
なると(冷凍)	8	10	▲	▲	▲	▲																										●
しょうが	0.3	0.38																														
にんにく	0.3	0.38																														
米油	1	1.25																														●
みそ(けいわ)	5	6.25																							●							●
みそ(赤)	6	7.5																							●							●
濃口醤油	0.2	0.25				●																			●							●
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●			●				●			●
白こしょう	0.02	0.03																														●
とりがらスープの素	3	3.75																			●											●
ごま油	1	1.25																											●			●
ごま(白・いり)	1.2	1.5																											●			●
水	151.78	190																														

●…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12月12日（木）
Bコース：2024年12月10日（火）
Cコース：2024年12月13日（金）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			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							●																							
【ぶた肉の竜田揚げ生姜だれがけ】																																
豚もも肉竜田揚げ(40g)	40	0	▲		▲	▲		▲	▲		▲		▲	▲					▲	▲	▲	●	▲		▲		▲		▲	▲	●	
豚もも肉竜田揚げ(50g)	0	50	▲		▲	▲		▲	▲		▲		▲	▲					▲	▲	▲	●	▲		▲		▲		▲	▲	●	
米油	4	5																														●
しょうが	0.3	0.38																														
本みりん	3	3.75																														●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
じゃがいも澱粉	0.24	0.3																														●
水	5	6.25																														
【かぶとちくわの和え物】																																
はくさい	15	18.8																														
かぶ	10	12.5																														
小松菜	15	18.8																														
生ちくわ(冷凍)	8	10	▲	▲																												●
濃口醤油	2.6	3.25				●																			●							●
清酒	1.5	1.88																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.3	0.38												●																		●
水	3	3.75																														
【呉汁】																																
刻み大豆	8	10																							●						●	
生呉	8	10																							●							●
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																							●							●
油揚げ(スライス)	5	6.25																							●							●
長ねぎ	8	10																														
かぼちゃ(皮付き・1.5cm角)	20	25																													●	
にんじん	5	6.25																														
みそ(白)	8	10																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
水	101	126																														
【小魚】																																
小魚	5	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12月9日（月）
Bコース：2024年12月11日（水）
Cコース：2024年12月16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							●																							
【魚のフライ】																																
鮭フライ(40g)	40	0	▲		▲	●		▲	▲		▲		●	▲					▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲		▲	▲	●	
鮭フライ(50g)	0	50	▲		▲	●		▲	▲		▲		●	▲					▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲		▲	▲	●	
米油	4	5																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6.25																														●
【ブロッコリーのおかか和え】																																
ブロッコリー	18	22.5																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
にんじん	12	15																														
濃口醤油	1.5	1.88				●																			●							●
鰹節(砕片)	0.5	0.63												▲																		●
【具だくさんみそ汁】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																														●
はくさい	15	18.8																														
油揚げ(スライス)	8	10																							●							●
にんじん	5	6.25																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	18	22.5																							●							●
長ねぎ	10	12.5																														
みそ(赤)	4	5																							●							●
みそ(白)	4	5																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	84	105																														

●…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12月16日（月）
Bコース：2024年12月18日（水）
Cコース：2024年12月17日（火）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	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							●																							
【さばのみそだれがけ】																																
さば切身一塩(40g)	40	0	▲			▲					▲		▲	●											▲				▲		●	
さば切身一塩(50g)	0	50	▲			▲					▲		▲	●											▲				▲		●	
みそ(赤)	3	3.6																							●							●
三温糖	1.8	2.2																														●
本みりん	1	1.2																														●
水	5	6																														
じゃがいも澱粉	0.5	0.6																														●
【ごぼうとさつま揚げの炒め物】																																
豚ひき肉	10	12.5																				●										
にんじん	15	18.8																														
さつま揚げ(冷凍)	10	12.5	▲	▲																												●
ごぼう(千切り・金平用)	5	6.25																														●
こんにゃく(突きこんにゃく)	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																														
【豆腐とわかめのお吸い物】																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
カットわかめ(外国産)	0.3	0.38																														●
長ねぎ	10	12.5																														
小松菜	15	18.8																														
かまぼこ(チルド・千切り)	10	12.5																														●
塩	0.2	0.25																														●
薄口醤油	4	5				●																			●							●
本みりん	2	2.5																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	111.5	139																														

●…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12月17日（火）
Bコース：2024年12月19日（木）
Cコース：2024年12月18日（水）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	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							●																							
【チキンカツ】																																
鶏胸切り身(40g)	40	0																			●											
鶏胸切り身(50g)	0	50																			●											
塩	0.15	0.18																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
清酒	0.38	0.47																														●
薄力粉	5.25	6.56			▲	●																										●
水	6.2	7.74																														
パン粉(乾燥)	7.5	9.38				●																			▲							●
米油	4	5																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6.25																														●
【クリスマスポテト】																																
冷凍カットポテト(ダイス)	30	37.5																														●
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
ブロッコリー	20	25																														
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	0.4	0.5																														●
【たっぷり野菜のトマトスープ】																																
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲														▲	▲	●			▲							●
にんじん	10	12.5																														
キャベツ	20	25																														
大根	8	10																														
マカロニ(ツイスト)	8	10				●																										●
にんにく	0.5	0.63																														
オリーブオイル	0.2	0.25																														●
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																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	107.58	134																														
【クリスマスケーキ】																																
クリスマスケーキ(米粉と豆乳(いちご))	30	30			▲	▲		▲	▲						▲			▲	▲				▲	▲	●				▲	▲	●	

●…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12月18日（水）
Bコース：2024年12月16日（月）
Cコース：2024年12月19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							●																							
【とり肉のゆずぽん酢がけ】																																
鶏胸肉下味澱粉付き(50g)	50	0	▲	▲	▲	●			▲					▲	▲				▲	▲	●	▲			●				▲		●	
鶏胸肉下味澱粉付き(60g)	0	60	▲	▲	▲	●			▲					▲	▲				▲	▲	●	▲			●				▲		●	
米油	5	6																														●
ぽん酢しょうゆ	2.5	3.1				●																			●						●	
本みりん	0.5	0.6																														●
濃口醤油	0.5	0.6				●																			●							●
上白糖	2	2.5																														●
水	15	18.8																														
【寒天の和え物】																																
サラダ用寒天	0.6	0.75																														●
キャベツ	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
きゅうり	10	12.5																														
ドレッシング(和風)	5	6.25																														●
【冬至うどん】																																
豚もも小間切れ	20	25																				●										
にんじん	5	6.25																														
はくさい	10	12.5																														
かぼちゃ（皮付き・2cm角）	15	18.8																													●	
長ねぎ	10	12.5																														
れんこん(カット)	5	6.25																														●
油揚げ(スライス)	5	6.25																							●							●
濃口醤油	8.5	10.6				●																			●							●
本みりん	1.5	1.88																														●
塩	0.5	0.63																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	147.5	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12月19日（木）
Bコース：2024年12月13日（金）
Cコース：2024年12月20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							●																							
【ぶりの照り焼き】																																
ぶりの照り焼き(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲											●				▲	▲	●	
ぶりの照り焼き(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲											●				▲	▲	●	
【大根の煮物】																																
鶏胸小間	20	25																			●											
大根	30	37.5																														
にんじん	10	12.5																														
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																														●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
三温糖	1.8	2.25																														●
清酒	1	1.25																														●
本みりん	0.8	1																														●
和風だし	0.2	0.25																														●
米油	0.8	1																														●
水	7	8.75																														
【冬がいっぱい汁】																																
はくさい	10	12.5																														
小松菜	20	25																														
長ねぎ	5	6.25																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
油揚げ(スライス)	5	6.25																							●							●
みそ(白)	4	5																							●							●
みそ(けいわ)	4	5																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	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(Cコース)

Aコース：2024年12月2日（月）
Bコース：2024年12月6日（金）
Cコース：2024年12月23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							●																							
【かぼちゃコロッケ】																																
かぼちゃコロッケ(50g)	50	0	▲		▲	●			▲		▲		▲							▲	▲	▲	▲		●				▲		●	
かぼちゃコロッケ(60g)	0	60	▲		▲	●			▲		▲		▲							▲	▲	▲	▲		●				▲		●	
米油	5	6																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6.25																														●
【にんじんしりしり】																																
にんじん	40	50																														
マグロ水煮	15	18.8																														●
米油	2	2.5																														●
塩	0.2	0.25																														●
濃口醤油	0.3	0.38				●																			●							●
鰹節(砕片)	0.2	0.25												▲																		●
【せんべい汁】																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
鶏胸小間	8	10																			●											
大根	5	6.25																														
長ねぎ	8	10																														
南部せんべい(割れ)	5	6.25	▲		▲	●		▲	▲		▲								▲					▲	▲				▲	▲	●	
油揚げ(スライス)	8	10																							●							●
みそ(白)	6	7.5																							●							●
みそ(赤)	2	2.5																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
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）

詳細献立表(Cコース)

Aコース：2024年12月24日（火）
Bコース：2024年12月24日（火）
Cコース：2024年12月24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							●																							
【きびなごフライ】																																
きびなごフライ	30	30				●																			●						●	
米油	3	3																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6.25																														●
【ぶたキムチ炒め】																																
豚肩小間切れ	25	31.3																				●										
しょうが	0.4	0.5																														
白菜キムチ	14.5	18.1				●								●					●						●							●
キャベツ	18	22.5																														
もやし	5	6.25																														
にら	3	3.75																														
にんにく	0.2	0.25																														
濃口醤油	0.35	0.44				●																			●							●
清酒	1.2	1.5																														●
ごま油	1	1.25																											●			●
白こしょう	0.01	0.01																														●
【長ねぎのみそ汁】																																
長ねぎ	15	18.8																														
生揚げ(カット・サイコロ型)	20	25																							●							●
冷凍カットポテト(ダイス)	8	10																														●
大根	20	25																														
みそ(赤)	8	10																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
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）