詳細献立表（Cコース）

Aコース：2024年8月28日（水）
Bコース：2024年8月28日（水）
Cコース：2024年8月28日（水）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【キムチ丼の具】																																
豚もも小間切れ	20	25																				●										
豚肩小間切れ	35	43.8																				●										
しょうが	0.3	0.38																														
にんにく	0.3	0.38																														
米油	1	1.25																														●
白菜キムチ	20	25				●								●					●						●							●
にら	2	2.5																														
玉ねぎ	25	31.3																														
清酒	1.5	1.88																														●
濃口醤油	0.3	0.38				●																			●							●
三温糖	1.5	1.88																														●
塩	0.05	0.06																														●
酢	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
ごま油	0.7	0.88																											●			●
【春雨サラダ】																																
緑豆春雨	4	5																														●
もやし	20	25																														
小松菜	10	12.5																														
にんじん	8	10																														
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
上白糖	2	2.5																														●
酢	1.5	1.88																														●
塩	0.1	0.13																														●
水	1	1.25																														
【冬瓜スープ】																																
鶏胸小間	15	18.8																			●											
にんじん	10	12.5																														
とうがん	30	37.5																														
長ねぎ	7	8.75																														
米油	0.8	1																														●
中華スープの素	1.5	1.88																			●	●			●				●			●
とりがらスープの素	2.2	2.75																			●											●
塩	0.4	0.5																														●
ごま油	0.5	0.63																											●			●
水	121.8	152																														

●…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9月20日（金）
Bコース：2024年9月9日（月）
Cコース：2024年8月29日（木）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【地粉うどん】																																
地粉うどん(70g)	70	0			▲	●	▲																									●
地粉うどん(100g)	0	100			▲	●	▲																									●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【さつまいもの天ぷら（卵含む）】																																
さつまいも天ぷら用輪切皮付き(20g)	20	20																													●	
天ぷら粉	7	7			●	●			▲					▲							▲		▲		▲		▲		▲			●
薄力粉	1	1			▲	●																										●
塩	0.04	0.04																														●
水	7	7																														
米油	2	2																														●
【もやしとじゃこの和え物】																																
もやし	20	25																														
にんじん	5	6.25																														
キャベツ	20	25																														
ちりめんじゃこ	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
清酒	1.4	1.75																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
水	2	2.5																														
【かやくうどん】																																
鶏胸小間	18	22.5																			●											
にんじん	5	6.25																														
生揚げ(カット・サイコロ型)	25	31.3																							●							●
かまぼこ(チルド・千切り)	10	12.5				▲																			▲							●
玉ねぎ	20	25																														
長ねぎ	8	10																														
薄口醤油	12.5	15.6				●																			●							●
本みりん	2	2.5																														●
上白糖	0.4	0.5																														●
塩	0.1	0.13																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	125	156																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Cコース）

Aコース：2024年9月27日（金）
Bコース：2024年9月3日（火）
Cコース：2024年8月30日（金）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【海鮮チヂミ】																																
海鮮チヂミ(40g)	40	0			▲	●			▲		●			▲							▲	▲			●		▲				●	
海鮮チヂミ(50g)	0	50			▲	●			▲		●			▲							▲	▲			●		▲				●	
【中華サラダ】																																
きゅうり	12	15																														
にんじん	10	12.5																														
大根	20	25																														
ドレッシング(中華)	5	6.25				●													●		●				●				●			●
【マーボー豆腐】																																
豚ひき肉	30	37.5																				●										
豆腐(冷凍・サイコロ)	60	75																							●							●
にんじん	15	18.8																														
玉ねぎ	25	31.3																														
しょうが	0.4	0.5																														
米油	1	1.25																														●
みそ(赤)	4.4	5.5																							●							●
濃口醤油	1.8	2.25				●																			●							●
上白糖	1.2	1.5																														●
中華スープの素	0.6	0.75																			●	●			●				●			●
ごま油	0.6	0.75																											●			●
豆板醤	0.4	0.5																							●							●
オイスターソース	0.3	0.38																														●
じゃがいも澱粉	1	1.25																														●
水	30	37.5																														

●…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9月9日（月）
Bコース：2024年8月30日（金）
Cコース：2024年9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	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【揚げどりの梨みそだれがけ】																																
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																														●
梨	5	6.25																														
にんにく	0.2	0.25																														
みそ(赤)	2.6	3.25																							●							●
上白糖	0.5	0.63																														●
本みりん	1	1.25																														●
濃口醤油	0.4	0.5				●																			●							●
酢	0.4	0.5																														●
ごま油	0.4	0.5																											●			●
水	6	7.5																														
【きんぴらごぼう】																																
にんじん	10	12.5																														
さつまあげ(冷凍)	10	12.5	▲	▲																												●
冷凍ごぼう(千切り・金平用)	18	22.5																													●	
こんにゃく(突きこんにゃく)	7	8.75																														●
ごま油	0.7	0.88																											●			●
三温糖	1.3	1.63																														●
清酒	0.5	0.63																														●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
水	9	11.3																														
【里芋のとん汁】																																
豚肩小間切れ	10	12.5																				●										
冷凍里芋(カット)	22	27.5																													●	
大根	10	12.5																														
にんじん	10	12.5																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
長ねぎ	8	10																														
みそ(けいわ)	5	6.25																							●							●
みそ(白)	3	3.75																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
水	100	125																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Cコース）

Aコース：2024年9月19日（木）
Bコース：2024年9月18日（水）
Cコース：2024年9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	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【さばのみぞれがけ】																																
さば切身一塩(40g)	40	0				▲							▲	●											▲						●	
さば切身一塩(50g)	0	50				▲							▲	●											▲						●	
大根	10	12.5																														
濃口醤油	1.5	1.88				●																			●							●
本みりん	2	2.5																														●
酢	0.8	1																														●
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																														●
水	2	2.5																														
【こんにゃくの炒め煮】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
にんじん	12	15																														
さつまあげ(冷凍)	10	12.5	▲	▲																												●
こんにゃく(突きこんにゃく)	20	25																														●
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																														●
清酒	0.5	0.63																														●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
水	6	7.5																														
【かぼちゃと玉ねぎのみそ汁】																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																							●							●
玉ねぎ	17	21.3																														
かぼちゃ(カット)	20	25																														●
長ねぎ	8	10																														
みそ(白)	4	5																							●							●
みそ(けいわ)	5	6.25																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
水	119	149																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Cコース）

Aコース：2024年9月24日（火）
Bコース：2024年9月5日（木）
Cコース：2024年9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	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【コッペパン】																																
コッペパン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
コッペパン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【野菜コロッケ】																																
野菜コロッケ（40g）	40	0				●																			●						●	
野菜コロッケ（60g）	0	60				●																			●						●	
米油	4	6																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6																														●
【三色ソテー】																																
むき枝豆(冷凍)	12	15																							●							●
にんじん	15	18.8																														
ホールコーン(冷凍)	20	25																													●	
米油	0.8	1																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
コンソメ	0.2	0.25																														●
【ミルクスープ】																																
鶏胸小間	15	18.8																			●											
米油	0.5	0.63																														●
にんじん	5	6.25																														
玉ねぎ	15	18.8																														
ほうれん草(冷凍)	10	12.5																														●
冷凍カットポテト(ダイス)	15	18.8																														●
スキムミルク	2.2	2.75							●																							●
調理用バター	1	1.25							●																							●
調理用牛乳	25	31.3							●																							
塩	0.8	1																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
コンソメ	2.4	3																														●
ミルクカルシウム	0.5	0.63							●																							●
じゃがいも澱粉	1.3	1.63																														●
水	95.78	120																														

●…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9月11日（水）
Bコース：2024年9月24日（火）
Cコース：2024年9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	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【中華めん】																																
中華めん(70g)	70	0			▲	●	▲																									●
中華めん(100g)	0	100			▲	●	▲																									●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【棒ぎょうざ】																																
棒ぎょうざ(30g)	30	0	▲	▲		●															●	●			●				▲		●	
棒ぎょうざ(40g)	0	40	▲	▲		●															●	●			●				▲		●	
スプレーオイル（なたね油）	0.5	0.6																														●
【小松菜の酢じょうゆ和え】																																
キャベツ	20	25																														
小松菜	20	25																														
にんじん	5	6.25																														
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
酢	1.5	1.88																														●
上白糖	1	1.25																														●
水	3	3.75																														
【五目ラーメン】																																
豚肩小間切れ	25	31.3																				●										
なると(冷凍)	10	12.5		▲	▲	▲																										●
にんじん	10	12.5																														
チンゲン菜	10	12.5																														
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																			●											●
米油	0.6	0.75																														●
濃口醤油	8	10				●																			●							●
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●			●				●			●
三温糖	0.5	0.63																														●
塩	0.4	0.5																														●
水	151	189																														

●…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8月30日（金）
Bコース：2024年9月27日（金）
Cコース：2024年9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	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【お魚ナゲット】																																
お魚ナゲット（20g）	40	40	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲	▲						▲	▲	▲	▲		●		▲		▲		●	
【きゅうりのサラダ】																																
キャベツ	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
きゅうり	20	25																														
ドレッシング（具だくさん玉ねぎ）	5	6.25				●													●						●							●
【大豆ミートのキーマカレー】																																
米油	0.6	0.75																														●
にんにく	0.5	0.63																														
しょうが	0.4	0.5																														
豚ひき肉	20	25																				●										
大豆ミート	9	11.3																							●							●
ゆで大豆（冷凍）	35	43.8																							●							●
玉ねぎ	30	37.5																														
にんじん	20	25																														
ピーマン	5	6.25																														
トマトケチャップ	6	7.5																														●
中濃ソース	1	1.25																														●
ウスターソース	2	2.5																														●
赤ワイン	1	1.25																														●
スキムミルク	2	2.5							●																							●
コンソメ	2.5	3.13																														●
塩	0.9	1.13																														●
カレー粉	1	1.25																														●
ロースト小麦	3	3.75				●																									●	
水	35	43.8																														

●…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（Cコース）

Aコース：2024年9月6日（金）
Bコース：2024年9月4日（水）
Cコース：2024年9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	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【とり肉の香味焼き】																																
鶏胸切り身（50g）	50	0																			●											
鶏胸切り身（60g）	0	60																			●											
塩	0.2	0.25																														●
清酒	1	1.25																														●
本みりん	3.75	4.69																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
清酒	2.25	2.81																														●
しょうが	0.3	0.38																														
長ねぎ	3	3.75																														
ごま油	0.8	1																											●			●
じゃがいも澱粉	0.1	0.13																														●
水	3	3.75																														
【キャベツと菊花の煮びたし】																																
キャベツ	23	28.8																														
にんじん	8	10																														
もやし	15	18.8																														
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
干菊	0.1	0.13																													●	
濃口醤油	3.1	3.88				●																			●							●
本みりん	1	1.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
水	8.4	10.5																														
【なすと厚揚げのみそ汁】																																
豚肩小間切れ	15	18.8																				●										
なす	12	15																														
長ねぎ	8	10																														
生揚げ(カット)	25	31.3																							●							●
米油	0.8	1																														●
みそ(白)	4	5																							●							●
みそ（けいわ）	5	6.25																							●							●
煮干粉	1	1.25												▲																	●	
水	119.2	149																														
【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8月29日（木）
Bコース：2024年9月20日（金）
Cコース：2024年9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	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【白身魚の中華あんかけ】																																
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	1.6	1.9																														●
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	0.3	0.4																														●
水	10	12.5																														
【もやしのナムル】																																
ほうれん草(冷凍)	15	18.8																														●
もやし	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●															●	●			●				●			●
【クッパ】																																
豚ひき肉	30	37.5																				●										
にんじん	10	12.5																														
にら	3	3.75																														
長ねぎ	8	10																														
カットわかめ(外国産)	0.8	1																														●
ごま油	0.9	1.13																											●			●
にんにく	0.1	0.13																														
中華スープの素	1.3	1.63																			●	●			●				●			●
濃口醤油	2.3	2.88				●																			●							●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	138.28	173																														

●…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9月3日（火）
Bコース：2024年9月19日（木）
Cコース：2024年9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	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【黒パン】																																
黒パン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
黒パン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【フライドポテトカレー風味】																																
フレンチフライポテト	70	87.5																													●	
米油	7	8.75																														●
塩	0.25	0.31																														●
カレー粉	0.3	0.38																														●
【とり肉のトマト煮】																																
鶏胸小間	20	25																			●											
玉ねぎ	15	18.8																														
なす	15	18.8																														
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	0.3	0.38																														●
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																														
【具だくさんコンソメスープ】																																
にんじん	7	8.75																														
玉ねぎ	15	18.8																														
ホールコーン(冷凍)	8	10																													●	
ブロッコリー(冷凍)	20	25																														●
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲														▲	▲	●			▲							●
コンソメ	2	2.5																														●
白ワイン	2	2.5																														●
塩	0.7	0.88																														●
米油	0.7	0.88																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
水	124.59	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9月4日（水）
Bコース：2024年9月13日（金）
Cコース：2024年9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	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【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							●																							
【魚と野菜のメンチカツ】																																
魚と野菜のメンチカツ(40g)	40	0				●																			●						●	
魚と野菜のメンチカツ(60g)	0	60				●																			●						●	
米油	4	6																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6																														●
【フレンチサラダ】																																
きゅうり	15	18.8																														
大根	20	25																														
ホールコーン(冷凍)	8	10																													●	
ドレッシング(クリーミーフレンチ)	5	6.25																														●
【梨入り肉みそソース】																																
豚ひき肉	25	31.3																				●										
大豆ミート	3	3.75																							●							●
玉ねぎ	15	18.8																														
米油	1	1.25																														●
炒め玉ねぎ(冷凍)	16	20																														●
にんじん	15	18.8																														
長ねぎ	8	10																														
梨	10	12.5																														
豆板醤	0.2	0.25																							●							●
三温糖	2	2.5																														●
濃口醤油	0.6	0.75				●																			●							●
みそ(赤)	9	11.3																							●							●
甜麺醤	4	5																							●				●		●	
中華スープの素	1.8	2.25																			●	●			●				●			●
トマトケチャップ	3	3.75																														●
じゃがいも澱粉	2.5	3.13																														●
水	100	125																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Cコース）

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

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【つくねの生姜だれがけ】																																
レバー入り白ごまつくね(20g)	40	40	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲	▲			▲		▲	▲	●	●	▲		●		▲		●		●	
しょうが	0.3	0.3																														
濃口醤油	2	2				●																			●							●
上白糖	0.8	0.8																														●
本みりん	1.5	1.5																														●
じゃがいも澱粉	0.3	0.3																														●
水	5.5	5.5																														
【とんこつ煮】																																
豚肩小間切れ	20	25																				●										
清酒	0.5	0.63																														●
しょうが	0.2	0.25																														
にんじん	10	12.5																														
大根	15	18.8																														
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																														●
こんにゃく(突きこんにゃく)	15	18.8																														●
米油	1	1.25																														●
本みりん	1	1.25																														●
三温糖	1	1.25																														●
みそ(赤)	2	2.5																							●							●
濃口醤油	0.6	0.75				●																			●							●
和風だし	0.3	0.38																														●
豚骨ラーメンスープ	2	2.5				●															●	●			●				●			●
水	3.5	4.38																														
【豆腐のみそ汁】																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	30	37.5																							●							●
カットわかめ(外国産)	0.8	1																														●
長ねぎ	8	10																														
冷凍カットポテト(ダイス)	15	18.8																														●
みそ(けいわ)	5	6.25																							●							●
みそ(白)	4	5																							●							●
煮干しパック	2	2.5	▲	▲							▲			▲																		●
水	118	148																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Cコース）

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

久喜市立学校給食センター

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

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Cコース）

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

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小（g）	1人分中（g）	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【食パン】																																
食パン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
食パン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【さけフライトマトソースがけ】																																
鮭フライ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲				●												●						●	
鮭フライ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲				●												●						●	
米油	4	5																														●
トマトピューレ（地場産）	3.2	4																													●	
トマトピューレ	2	2.5																														●
トマトダイスカット	4	5																														●
上白糖	0.3	0.38																														●
塩	0.2	0.25																														●
赤ワイン	1	1.25																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
【チンゲン菜のサラダ】																																
チンゲン菜	17	21.3																														
にんじん	8	10																														
大根	20	25																														
ドレッシング（イタリアン）	5	6.25																														●
【かぼちゃスープ】																																
かぼちゃペースト	30	37.5																													●	
かぼちゃ（カット）	25	31.3																														●
玉ねぎ	25	31.3																														
パセリ(乾)	0.03	0.04																														●
調理用牛乳	30	37.5							●																							
スキムミルク	2	2.5							●																							●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
米油	0.4	0.5																														●
コンソメ	1.4	1.75																														●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
ミルクカルシウム	0.5	0.63							●																							●
ロースト小麦	4	5				●																									●	
水	65.66	82.1																														
調理用バター	2.4	3							●																							●
生クリーム	1	1.25							●																							●
【チョコレートジャム】																																
チョコレートジャム（15g）	15	15																													●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Cコース）

Aコース：2024年9月18日（水）
Bコース：2024年9月30日（月）
Cコース：2024年9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	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【中華めん】																																
中華めん(70g)	70	0			▲	●	▲																									●
中華めん(100g)	0	100			▲	●	▲																									●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【豆腐入りしゅうまい】																																
豆腐しゅうまい(20g)	40	0	▲	▲		●															●	●			●				▲		●	
豆腐しゅうまい(30g)	0	60	▲	▲		●															●	●			●				▲		●	
【海そうサラダ】																																
海藻ミックス	0.8	1																														●
きゅうり	10	12.5																														
にんじん	10	12.5																														
ホールコーン(冷凍)	12	15																													●	
ドレッシング(中華)	5	6.25				●													●		●				●				●			●
【ちゃんぽんめん】																																
豚肩小間切れ	20	25																				●										
にんにく	0.3	0.38																														
しょうが	0.3	0.38																														
にんじん	8	10																														
キャベツ	12	15																														
もやし	15	18.8																														
かまぼこ(チルド・千切り)	5	6.25				▲																			▲							●
米油	1	1.25																														●
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(赤)	1.2	1.5																							●							●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	152.08	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9月26日（木）
Bコース：2024年9月10日（火）
Cコース：2024年9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	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ポークチャップ】																																
豚もも小間切れ	20	25																				●										
豚肩小間切れ	35	43.8																				●										
玉ねぎ	25	31.3																														
米油	1	1.25																														●
三温糖	1.2	1.5																														●
トマトケチャップ	14.4	18																														●
ウスターソース	4.8	6																														●
白ワイン	1	1.25																														●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
じゃがいも澱粉	0.6	0.75																														●
水	3.2	4																														
【ポテトの洋風煮】																																
じゃがいも	20	25																														
冷凍カットポテト(ダイス)	30	37.5																														●
にんじん	15	18.8																														
パセリ(乾)	0.05	0.06																														●
ショルダーベーコン	5	6.25				▲														▲	▲	●			▲							●
米油	0.8	1																														●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
薄口醤油	1	1.25				●																			●							●
コンソメ	0.5	0.63																														●
水	15	18.8																														
【ジュリエンヌスープ】																																
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	10	12.5																														
大根	15	18.8																														
キャベツ	15	18.8																														
米油	0.7	0.88																														●
コンソメ	2.5	3.13																														●
白ワイン	2	2.5																														●
塩	0.7	0.88																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
水	125.09	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9月30日（月）
Bコース：2024年9月25日（水）
Cコース：2024年9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	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【とり肉の塩から揚げ】																																
鶏むね肉切り身(30g)	60	0																			●											
鶏むね肉切り身(35g)	0	70																			●											
にんにく	0.5	0.63																														
濃口醤油	0.4	0.5				●																			●							●
清酒	1.5	1.9																														●
塩	0.3	0.4																														●
上白糖	0.3	0.4																														●
じゃがいも澱粉	9	11																														●
米油	6	7																														●
【中華丼の具】																																
豚肩小間切れ	15	18.8																				●										
にんじん	12	15																														
キャベツ	15	18.8																														
もやし	25	31.3																														
濃口醤油	1	1.25				●																			●							●
塩	0.3	0.38																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●				●			●
じゃがいも澱粉	0.9	1.13																														●
米油	0.4	0.5																														●
水	2.5	3.13																														
【トック入り中華スープ】																																
にんじん	10	12.5																														
小松菜	10	12.5																														
長ねぎ	5	6.25																														
カットわかめ(外国産)	1	1.25																														●
トック	25	31.3																														●
中華スープの素	1.3	1.63																			●	●			●				●			●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
塩	0.1	0.13																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
ごま油	0.3	0.38																											●			●
白こしょう	0.01	0.01																														●
水	131.99	165																														

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

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【コッペパン】																																
コッペパン(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
コッペパン(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ハンバーグバーベキューソースがけ】																																
ハンバーグ(50g)	50	0																			●	●			●							●
ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●			●							●
にんにく	0.3	0.38																														
オリーブオイル	0.24	0.3																														●
トマトケチャップ	5	6.25																														●
中濃ソース	1.5	1.88																														●
ウスターソース	1	1.25																														●
三温糖	1	1.25																														●
濃口醤油	0.2	0.25				●																			●							●
水	3	3.75																														
【フルーツポンチ】																																
パインアップル(レトルト)	15	18.8																														●
みかん(レトルト)	10	12.5																▲														●
ダイスゼリー(巨峰)	25	31.3																														●
ダイスゼリー(シャインマスカット)	25	31.3																														●
【ポトフ】																																
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲														▲	▲	●			▲							●
玉ねぎ	20	25																														
じゃがいも	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
白ワイン	2	2.5																														●
コンソメ	2	2.5																														●
水	125.38	157																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Cコース）

Aコース：2024年9月25日（水）
Bコース：2024年9月2日（月）
Cコース：2024年9月26日（木）

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分 小 (g)	1人分 中 (g)	アレルゲン																												
			えび	かに	卵	小麦	そば	落花生	乳	あわび	いか	いくら	さけ	さば	オレンジ	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【地粉うどん】																																
地粉うどん(70g)	70	0			▲	●	▲																									●
地粉うどん(100g)	0	100			▲	●	▲																									●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【サモサ風春巻き】																																
サモサ春巻(40g)	40	0	▲	▲		●			▲		▲		▲		▲						▲	▲			▲				●		●	
サモサ春巻(50g)	0	50	▲	▲		●			▲		▲		▲		▲						▲	▲			▲				●		●	
米油	4	5																														●
【小松菜のみそドレッシング和え】																																
小松菜	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
もやし	15	18.8																														
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																													●	
みそ（けいわ）	3	3.75																							●							●
酢	2	2.5																														●
三温糖	1.8	2.25																														●
本みりん	1	1.25																														●
ごま（白・すり）	0.6	0.75																											●			●
水	1	1.25																														
【カレーうどん】																																
豚肩小間切れ	18	22.5																				●										
玉ねぎ	18	22.5																														
にんじん	12	15																														
長ねぎ	12	15																														
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
カレーフレーク(Fe)	4.1	5.13				●															●				●							●
カレーフレーク(卵・乳不使用)やさいカレー	10	12.5																														●
濃口醤油	5.5	6.88				●																			●							●
三温糖	0.8	1																														●
じゃがいも澱粉	3	3.75																														●
水	144.6	181																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Cコース）

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

久喜市立学校給食センター

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

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

詳細献立表（Cコース）

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

久喜市立学校給食センター

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

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）