

詳細献立表

Aコース:2025年11月4日(火)
Bコース:2025年11月27日(木)
Cコース:2025年11月26日(水)

A1
B16
C15
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	マヨネーズ	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							●																							
【チーズ入り手作り春巻き】																																
はるまきの皮(19cm)	12	12				●																			▲						●	
ウインナー(20g)	20	20				▲														▲	▲	●		▲						●		●
スティックチーズ	9	9			●				●												▲	●			●					●		●
薄力粉	1.2	1.2			▲	●																										●
水	1	1																														
揚げ油(米油)	5	5																														●
【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(冷凍)	15	18.8																														●
にんじん	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																														●
【カレースープ】																																
鶏胸小間	12	15																			●											
玉ねぎ	20	25																														
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)	8	10																														●
トマトダイスカット	15	18.8																														●
トマトケチャップ	2	2.5																														●
コンソメ	2.5	3.13																														●
カレーフレーク(卵・乳不使用)やさいカレー	5	6.25																														●
カレー粉	0.2	0.25																														●
塩	0.3	0.38																														●
米粉	2	2.5																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
米油	0.8	1																														●
水	81.09	101																														

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年11月5日(水)
Bコース:2025年11月26日(水)
Cコース:2025年11月6日(木)

A2
B15
C3

久喜市立学校給食センター

[illegible]

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年11月6日(木)

Bコース:2025年11月5日(水)

Cコース:2025年11月7日(金)

A3

B2

C4

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	マヨネーズ	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						●																									
【ししゃもの竜田揚げ】 ししゃも竜田揚げ(一尾)(14g) 揚げ油(米油)	14 1.4	28 2.8				●																		●							●	●	
【れんこんのきんぴら】 豚肩小間切れ にんじん さつまあげ(冷凍) れんこん(カット) 冷凍さやいんげん(カット) ごま(白・いり) ごま油 三温糖 濃口醤油 本みりん 和風だし 水	12 10 6 12 3 1 0.8 1 1.5 1 0.3 10.4	15 12.5 7.5 15 3.75 1.25 1 1.25 1.88 1.25 0.38 13				●															●				●				●			● ● ● ● ● ●	
【すいとん汁】 鶏胸小間 すいとん にんじん 白菜 長ねぎ 薄口醤油 塩 清酒 だしパック(鰹・鯖) 水	12 30 5 18 8 3 0.3 1 2 118	15 37.5 6.25 22.5 10 3.75 0.38 1.25 2.5 148				●														●										●			● ● ●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年11月7日(金)
Bコース:2025年11月4日(火)
Cコース:2025年11月10日(月)

A4
B1
C5
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	マヨネーズ	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							●																								
【チキンのトマトソースがけ】																																	
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●												
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●												
塩	0.3	0.3																															●
白こしょう	0.01	0.01																															●
米油	0.4	0.4																															●
トマト	10	10																															●
オリーブオイル	0.5	0.5																															●
上白糖	0.3	0.3																															●
塩	0.2	0.2																															●
バジル(乾燥)	0.01	0.01																															●
白こしょう	0.01	0.01																															●
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																															●
水	0.5	0.63																															
【小松菜と厚揚げのアーリオオーリオ】																																	
豚肩小間切れ	15	18.8																				●											
にんにく	0.2	0.25																															
粉とうがらし	0.01	0.01																															
オリーブオイル	0.8	1																															
生揚げ(カット)	30	37.5																															
しめじ(カット)	5	6.25																															
小松菜	20	25																															
コンソメ	0.8	1																															
塩	0.2	0.25																															
白こしょう	0.01	0.01																															
【かぼちゃの豆乳シチュー】																																	
ショルダーベーコン	5	6.25				▲															▲	▲	●		▲								
にんじん	10	12.5																															
玉ねぎ	20	25																															
米油	1	1.25																															
かぼちゃペースト(久喜市産)	30	37.5																															
かぼちゃ(カット)	25	31.3																															
コンソメ	2.3	2.88																															
とりがらスープの素	2	2.5																			●												
豆乳	27	33.8																															
米粉	3.8	4.75																															
塩	0.6	0.75																															
白こしょう	0.02	0.03																															
水	63.28	79.1																															

●…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)

詳細献立表

Aコース:2025年11月10日(月)
Bコース:2025年11月28日(金)
Cコース:2025年11月4日(火)

A5
B17
C1
食センター

[illegible]

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年11月11日(火)
Bコース:2025年11月13日(木)
Cコース:2025年11月5日(水)

A6
B8
C2
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	マヨネーズ	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							●																							
【とり肉のコーンフレーク揚げ】																																
鶏胸切り身(40g)	40	0																			●											
鶏胸切り身(50g)	0	50																			●											
塩	0.2	0.25																														●
ノンエッグマヨネーズ	4	5																							●							●
コーンフレーク	10	12.5				▲			▲										▲						▲						●	
揚げ油(米油)	5	6																														●
【チリコンカン】																																
豚ひき肉	15	18.8																				●										
玉ねぎ	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
にんにく	0.1	0.13																														
ゆで大豆(冷凍)	15	18.8																							●							●
米油	0.5	0.63																														●
トマトケチャップ	13	16.3																														●
ウスターソース	1.8	2.25																														●
チリパウダー	0.15	0.19																														●
コンソメ	0.4	0.5																														●
塩	0.1	0.12																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
水	1	1.25																														●
【たっぷり野菜のコンソメスープ】																																
白菜	20	25																														
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																														●
コンソメ	3.5	4.38																														●
白ワイン	1.5	1.88																														●
塩	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
水	124.6	156																														●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年11月12日(水)
Bコース:2025年11月10日(月)
Cコース:2025年11月20日(木)

A7
B5
C12
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	マヨネーズ	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							●																							
【たらのから揚げ】																																
たらのから揚げ(30g)	30	0				●																										
たらのから揚げ(40g)	0	40				●																										
揚げ油(米油)	3	4																														
【もやし炒め】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
もやし	25	31.3																														
にんじん	8	10																														
チンゲン菜	8	10																														
たけのこ(千切り)	8	10																														
しょうが	0.1	0.13																														
濃口醤油	1.5	1.88				●																										
三温糖	0.5	0.63																														
豆板醤	0.15	0.19																														
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●										
白こしょう	0.01	0.01																														
ごま油	0.8	1																														
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																														
水	1	1.25																														
【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

Aコース:2025年11月13日(木)

Bコース:2025年11月11日(火)

Cコース:2025年11月21日(金)

A8

B6

C13

久喜市立学校給食センター

[illegible]

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年11月17日(月)

Bコース:2025年11月7日(金)

Cコース:2025年11月27日(木)

A9

B4

C16

久喜市立学校給食センター

[illegible]

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年11月18日(火)

Bコース:2025年11月6日(木)

Cコース:2025年11月12日(水)

A10

B3

C7

久喜市立学校給食センター

[illegible]

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年11月19日(水)

Bコース:2025年11月17日(月)

Cコース:2025年11月13日(木)

A11

B9

C8

久喜市立学校給食センター

[illegible]

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年11月20日(木)
Bコース:2025年11月18日(火)
Cコース:2025年11月11日(火)

A12
B10
C6
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	マヨネーズ	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	3.8	4.75				●																			●								●
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																											●				●
【もやしの和え物】																																	
きゅうり	18	22.5																															
もやし	20	25																															
にんじん	5	6.25																															
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●								●
上白糖	1.7	2.13																															●
清酒	1	1.25																															●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																			●
水	2	2.5																															
【わかめのみそ汁】																																	
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																															●
かぶ	15	18.8																															●
カットわかめ(外国産)	0.6	0.75																															●
豆腐(冷凍・サイコロ)	18	22.5																							●								●
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●								●
みそ(けいわ)	3.5	4.38																							●								●
みそ(白)	4	5																							●								●
煮干しパック	2	2.5																															●
水	110.4	138																															

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年11月21日(金)
Bコース:2025年11月25日(火)
Cコース:2025年11月28日(金)

A13
B14
C17
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	マメ豆・アナンツ	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(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	●	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●		
さば切身生姜醤油漬(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲	●	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●		
【しめじとねぎのごまじょうゆ炒め】																																	
豚肩小間切れ	15	18.8																				●											
しめじ(カット)	10	12.5																															●
長ねぎ	20	25																															
にんじん	10	12.5																															
ごま油	0.8	1																												●			●
本みりん	1.5	1.88																															●
濃口醤油	2	2.5				●																		●									●
ごま(白・いり)	1	1.25																												●			●
和風だし	0.15	0.19																															●
【けんちん汁】																																	
冷凍里芋(カット)	20	25																															●
にんじん	8	10																															
洗いごぼう	4	5																															
米油	0.8	1																															●
大根	10	12.5																															
白菜	12	15																															
こんにゃく(短冊切り)	5	6.25																															●
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●								●
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																							●								●
煮干粉	2	2.5																															●
濃口醤油	1	1.25				●																			●								●
みそ(けいわ)	4	5																							●								●
みそ(白)	2	2.5																							●								●
水	105.2	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

Aコース:2025年11月25日(火)

Bコース:2025年11月20日(木)

Cコース:2025年11月19日(水)

A14

B12

C11

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	マヨネーズ	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							●																							
【さわらのもみじ焼き】																																
さわら下味切身(30g)	30	30	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		▲		▲				●	
にんじん	5	5																									▲					
清酒	1	1																														●
ノンエッグマヨネーズ	7.5	7.5																							●							●
【フルーツボンチ】																																
パインアップル(レトルト)	20	25																														●
ダイスゼリー(みかん)	20	25																														●
ダイスゼリー(りんご)	20	25													▲	▲	▲	▲	●				▲		▲			▲	▲		●	
ダイスゼリー(シャインマスカット)	25	31.3																														●
【秋のクリームシチュー】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
さつまいも	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	25	31.3																														
しめじ(カット)	4	5																														●
ほうれんそう	5	6.25																														
米油	0.8	1																														●
ロースト小麦	4	5				●																										●
調理用牛乳	30	37.5							●																							●
スキムミルク	3	3.75							●																							●
ミルクカルシウム	1	1.25							●																							●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
コンソメ	2.5	3.13																														●
水	78.87	98.6																														●

●…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

Aコース:2025年11月26日(水)
Bコース:2025年11月19日(水)
Cコース:2025年11月17日(月)

A15
B11
C9
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	マヨネーズ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期	
【ごはん】																																	
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲								●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【レバーとポテトのオーロラソース和え】																																	
豚レバー下味澱粉付	35	43.8	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	●	▲		●		▲		▲		●		●
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																															●
揚げ油(米油)	6	7.5																															●
トマトケチャップ	14.5	18.1																															●
中濃ソース	5	6.25																															●
上白糖	3.75	4.69																															●
水	3.75	4.69																															
【五目きんぴら】																																	
にんじん	10	12.5																															
豚ひき肉	10	12.5																				●											●
ごぼう(千切り・金平用)	14	17.5																															●
こんにゃく(突きこんにゃく)	6	7.5																															●
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																															●
ごま油	0.7	0.88																															●
上白糖	1.2	1.5																															●
清酒	0.5	0.63																															●
濃口醤油	2.2	2.75				●																			●								●
ごま(白・いり)	1	1.25																															●
水	7.2	9																															
【長ねぎのみそ汁】																																	
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●								●
長ねぎ	12	15																															
大根	20	25																															
油揚げ(スライス)	4	5																							●								●
みそ(けいわ)	7.5	9.38																							●								●
煮干しパック	2	2.5																															●
水	115.7	145																															

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年11月27日(木)
Bコース:2025年11月21日(金)
Cコース:2025年11月18日(火)

A16
B13
C10
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	マヨネーズ	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						●																									
【ピリピリから揚げ】																																	
鶏むね肉切り身(30g)	60	0																			●												
鶏むね肉切り身(35g)	0	70																			●												
にんにく	0.2	0.25																															
しょうが	0.2	0.25																															
濃口醤油	2	2.5				●																			●								●
豆板醤	0.25	0.31																							●								●
粉とうがらし	0.05	0.06																														●	
ごま油	0.5	0.62																												●			●
上白糖	0.5	0.62																															●
清酒	1	1.25																															●
じゃがいも澱粉	10	12.5																															●
揚げ油(米油)	6	7																															●
【元気いっぱい小松菜のおひたし】																																	
小松菜	20	25																															
キャベツ	20	25																															
にんじん	10	12.5																															
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																															
【脳のパワーアップみそ汁】																																	
カットわかめ(外国産)	0.8	1																															●
カット押し豆腐	20	25																							●						●		
大根	18	22.5																															
なめこ	8	10																															●
長ねぎ	10	12.5																															
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																			●
みそ(けいわ)	3.5	4.38																							●								●
みそ(白)	4	5																							●								●
水	102	128																															
【りんごヨーグルト】																																	
りんごヨーグルト	70	70							●									▲	●													●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年11月28日(金)

Bコース:2025年11月12日(水)

Cコース:2025年11月25日(火)

A17

B7

C14

久喜市立学校給食センター

[illegible]

●…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)