

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	マダガスカルバナナ	やまいも	カクテルバナナ	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																																
フロッコリー(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

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	カラフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカロナフフ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月
【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	▲	▲			●																								
【ほうれん草のサラダ】																															
キャベツ	15	18.8																													
ほうれんそう	18	22.5																													
大根	10	12.5																													
濃口醤油	2.1	2.63																												●	
上白糖	1.2	1.5																												●	
本みりん	1	1.25																												●	
酢	1	1.25																												●	
こま油	0.5	0.63																												●	
【とんこつラーメン】																															
豚肩小間切れ	20	25																													
にんにく	0.3	0.38																													
しょうが	0.3	0.38																													
米油	1	1.25																													
なると(冷凍)	10	12.5	▲	▲	▲																									●	
にんじん	10	12.5																												●	
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																												●	
チンゲン菜	8	10																													
長ねぎ	10	12.5																													
清酒	2	2.5																												●	
豚骨ラーメンスープ	12	15																												●	
とりがらスープの素	3	3.75																												●	
みそ(白)	1.2	1.5																												●	
塩	0.1	0.13																												●	
白ごしょう	0.02	0.03																												●	
水	149.98	187																													
【みかんゼリー】																															
みかんゼリー	50	50																												●	

●…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	カラフループ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカロナフ	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)	14	28							●																				●	
揚げ油(米油)	1.4	2.8																											●	
【れんこんのきんぴら】																														
豚肩小間切れ	12	15																												
にんじん	10	12.5																											●	
さつまあげ(冷凍)	6	7.5																												
れんこん(カット)	12	15																											●	
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																											●	
ごま(白・いり)	1	1.25																											●	
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																												
【すいとん汁】																														
鶏胸小間	12	15																												
すいとん	30	37.5					●																						●	
にんじん	5	6.25																												
白菜	18	22.5																												
長ねぎ	8	10																												
薄口醤油	3	3.75				●																							●	
塩	0.3	0.38																											●	
清酒	1	1.25																											●	
だしパック(鰹・鯖)	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

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																						月	後期					
			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	パイナップル	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカロナ	やまいも	かくしナッツ	ごま	アーモンド	
【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																													●
ハサミ(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																													●
かぼちゃベースト(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

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
【ごはん】 白飯	65	100				▲															▲	▲		▲					●		
【牛乳】 飲用牛乳	206	206							●																						
【かれいの黒酢あんかけ】 かれい澱粉付き(40g)	40	0	▲			▲	▲			▲		▲		▲												▲	▲	●			
かれい澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲		▲		▲													▲	▲	●			
揚げ油(米油)	4	5																											●		
玉ねぎ	8	10																													
にんじん	3	3.75																													
米油	0.7	0.88																												●	
塩	0.3	0.4																													
三温糖	2	2.5																													
黒酢	1.5	1.88																													
酢	0.2	0.25																													
本みりん	1	1.25																													
濃口醤油	0.25	0.31							●																						
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																													
水	4	5																													
【小松菜のおかか和え】 小松菜	25	31.3																													
もやし	10	12.5																													
白菜	15	18.8																													
濃口醤油	2	2.5							●																						
清酒	1	1.25																													
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25																													
鱈節(砂片)	0.4	0.5																													
水	2	2.5																													
【呉汁】 刻み大豆	8	10																													
生吳	8	10																													
カット押し豆腐	20	25																													
油揚げ(スライス)	4	5																													
にんじん	10	12.5																													
長ねぎ	8	10																													
かほらや(カット)	15	18.8																													
みそ(けいわ)	5.5	6.88																													
みそ(白)	2	2.5																													
煮干しハツク	2	2.5																													
水	107.5	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

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	カラフループ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカロナフ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月
【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																													
冷凍カットボテト(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	マカダミアナップ	やまいも	カシューなづか	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																														●
ケイントンタン(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

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
【麦ごはん】																															
麦ごはん	65	100							▲																						●
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206												●																	
【ミートボール】																															
ミートボール(20g)	40	0	▲	▲																											
ミートボール(30g)	0	60	▲	▲		●																									
【花野菜サラダ】																															
ブロッコリー	10	12.5																													
フロッコリー(冷凍)	12	15																													●
カリフラワー(冷凍)	10	12.5																													●
ホールコーン(冷凍)	8	10																													●
りんご酢	3	3.75																													●
塩	0.5	0.63																													●
白こしょう	0.02	0.03																													●
米油	2	2.5																													●
上白糖	1.5	1.88																													●
【カレー】																															
豚肩小間切れ	18	22.5																													
じゃがいも	25	31.3																													●
玉ねぎ	25	31.3																													●
にんじん	15	18.8																													●
にんにく	0.5	0.63																													●
中濃ソース	1	1.25																													●
米油	0.8	1																													●
トマトケチャップ	3	3.75																													●
トマトダイスカット	3	3.75																													●
カレーフレーク(甘口)	12	15					●			●														●						●	
カレーフレーク(Fe)	7.5	9.38					●																	●						●	
ミルクカルシウム	2	2.5							●																						●
スキムミルク	1	1.25							●																						●
水	91.2	114																													

●…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

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	カラフル	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカロナ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月
【ごはん】																															
白飯	65	100							▲																					●	
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206																													
【さけのゆうあん焼き】																															
さけ切身(50g)	50	0								▲																				●	
さけ切身(60g)	0	60								▲																				●	
本みりん	1.2	1.5																												●	
上白糖	1.8	2.25																												●	
ゆず果汁	0.2	0.25																												●	
濃口醤油	2.8	3.5							●																					●	
じゃかいも澱粉	0.2	0.25																												●	
水	5	6.25																													
【青菜とわかめのごま和え】																															
小松菜	18	22.5																													
キャベツ	12	15																													
カットわかめ(外国産)	0.5	0.63																												●	
ホールコーン(冷凍)	8	10																												●	
こま(白・いり)	2	2.5																												●	
濃口醤油	2.5	3.13							●																				●		
本みりん	1.5	1.88																												●	
三温糖	2	2.5																												●	
水	2	2.5																													
【秋のみのり汁】																															
豚肩小間切れ	10	12.5																													
大根	15	18.8																													
さつまいも(カット)	20	25																												●	
しめじ(カット)	5	6.25																												●	
生揚げ(カット)	18	22.5																												●	
にんじん	5	6.25																												●	
みそ(けいわ)	7.5	9.38																												●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																												●	
水	109.5	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

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

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
【こどもパン】																															
こどもパン(50g)	50	0			▲	●			▲																●		▲		●		
こどもパン(70g)	0	70			▲	●			▲																●		▲		●		
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206							●																						
【ハンバーグケチャップソースがけ】																															
ハンバーグ(50g)	50	0																												●	
ハンバーグ(60g)	0	60																												●	
トマトケチャップ	6	7.5																												●	
中濃ソース	2	2.5																												●	
上白糖	1.3	1.6																												●	
水	1.6	2																												●	
【キャベツとコーンのソテー】																															
キャベツ	22	27.5																													
ショルダーベーコン	6	7.5							▲																					●	
にんじん	12	15																													
ホールコーン(冷凍)	12	15																												●	
米油	0.8	1																												●	
塩	0.2	0.25																												●	
白こしょう	0.01	0.01																												●	
コンソメ	0.8	1																												●	
【あさりと卵のスープ】																															
あさり水煮(冷凍)	10	12.5						●																						●	
にんじん	15	18.8																													
玉ねぎ	20	25																													
ほうれんそう	6	7.5																													
液卵(冷凍)	15	18.8						●																						●	
じゃかいも澱粉	2.5	3.13																												●	
濃口醤油	2	2.5																												●	
清酒	1	1.25																												●	
塩	0.3	0.38																												●	
コンソメ	2	2.5																												●	
白こしょう	0.02	0.03																												●	
水	100	125																												●	
【中>スライスチーズ】																															
スライスチーズ(15g)	0	15							●																					●	

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース: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

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	カラフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカロナフフ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月
【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																													
【お好み焼き】																															
お好み焼き(40g)	40	0			▲	●																							●		
お好み焼き(50g)	0	50			▲	●																							●		
揚げ油(米油)	4	5																													●
中濃ソース(ボトル)	5	6.25																													
【つくだ煮和え】																															
キャベツ	20	25																													
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																													●
きゅうり	10	12.5																													
にんじん	8	10																													
ごまこんぶ佃煮	6	7.5																													
濃口醤油	0.5	0.63																													●
ごま油	1	1.25																													●
【ちゃんこうどん】																															
鶏胸小間	20	25																													
冷凍のらぼう菜	12	15																													●
白菜	15	18.8																													
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	132	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

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	カラフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカロナフフ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月
【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】																															
さゆうり	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】																															
冷凍カットボーテ(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	カラフループ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカロナフ	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																														
こま油	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	カラフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカロナ類	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																								●						
【フルーツポンチ】																																
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(kontamination)

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	1人分	アレルゲン																												
	小 (g)	中 (g)	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	カラフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカロナ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月
【ごはん】																															
白飯	65	100							▲																					●	
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206																													
【レバとポテトのオーロラソース和え】																															
豚レバ 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																													
こま油	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																													
【長ねぎのみぞ汁】																															
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																													
みぞ(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
【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																												●	
こま油	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

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	マカロナフフ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月
【ごはん】																															
白飯	65	100							▲																					●	
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206																													
【わらじカツ】																															
とんかつ(40g)	40	0				▲	●																						▲	●	
とんかつ(50g)	0	50				▲	●																								
揚げ油(米油)	4	5							▲																					●	
三温糖	2	2.5																													
濃口醤油	3	3.75																													
本みりん	2.4	3																													
水	4	5																													
【秩父こんにゃくサラダ】																															
野菜入りこんにゃく(人参)	10	12.5																													●
野菜入りこんにゃく(ほうれん草)	10	12.5																													
きゅうり	15	18.8																													
キャベツ	10	12.5																													
ドレッシング(具たくさん玉ねぎ)	5	6.25																													
【煮ぼうとう】																															
冷凍ぼうとう	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(けいわ)	3.5	4.38																													
みそ(白)	4	5																													
水	102	128																													

●…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)