

詳細献立表

Aコース:2025年12月1日(月)

Bコース:2025年12月9日(火)

Cコース:2025年12月2日(火)

A1

B7

C2

久喜市立学校給食センター

●…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12月2日(火)
 Bコース:2025年12月11日(木)
 Cコース:2025年12月3日(水)

A2

B9

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	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	やまいも	かぶ	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										●																		
【フランクフルト】																														
フランクフルト(40g)	40	0						▲																						●
フランクフルト(50g)	0	50						▲																						●
【ロッコリーのサラダ】																														
ロッコリー(冷凍)	18	22.5																												●
さやうり	10	12.5																												
キャベツ	15	18.8																												
ドレッシング(具たくさん玉ねぎ)	5	6.25										●																		●
【フェイジョアーダ】																														
豚肩小間切れ	15	18.8																												
ひよこ豆	5	6.25																												●
蒸しレッドキドニー	8	10																												
ゆで大豆(冷凍)	5	6.25																												●
にんじん	10	12.5																												
玉ねぎ	15	18.8																												
にんにく	0.5	0.63																												
オリーブオイル	0.5	0.63																												●
トマトダイスカット	15	18.8																												●
トマトケチャップ	3	3.75																												●
コンソメ	3	3.75																												●
塩	0.6	0.75																												●
白ごしょう	0.02	0.03																												●
水	109.38	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12月3日(水)

Bコース:2025年12月22日(月)

Cコース:2025年12月19日(金)

A3

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	マカロナ	やまいも	かぶ	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																															
【にらまんじゅう】																																	
にらまんじゅう(20g)	40	40																															
【切干大根のソース炒め】																																	
切干大根	3	3.75																															●
鶏胸小間	18	22.5																															
にんじん	5	6.25																															
もやし	12	15																															
牛ちくわ(冷凍)	5	6.25	▲																														
鰹節(碎片)	0.3	0.38																															
中濃ソース	0.8	1																															
ウスターーソース	2.2	2.75																															
オイスターーソース	0.8	1																															
清酒	1	1.25																															
米油	0.6	0.75																															
【みそバターコーンラーメン】																																	
豚肩小間切れ	15	18.8																															
キャベツ	20	25																															
にんじん	10	12.5																															
玉ねぎ	8	10																															
ホールコーン(冷凍)	12	15																															●
しょうが	0.3	0.38																															
にんにく	0.3	0.38																															
米油	1	1.25																															
みそ(赤)	7	8.75																															
みそ(けいわ)	5	6.25																															
濃口醤油	0.6	0.75																															
中華スープの素	1.7	2.13																															
白こしょう	0.02	0.03																															
とりがらスープの素	3	3.75																															
調理用バター	1	1.25																															
水	145.28	182																															
【はちみつレモンゼリー】																																	
はちみつレモンゼリー	60	60																															●

●…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12月4日(木)

Bコース:2025年12月3日(水)

Cコース:2025年12月15日(月)

A4

B3

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	マカロナ	やまいも	かぶ	ごま	アーモンド	月
【ごはん】																															
白飯	65	100							▲																						●
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206																													
【さわらの南蛮漬け】																															
さわら竜田(40g)	40	0	▲			▲	●			▲		▲		▲		▲											●				
さわら竜田(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲		▲												●				
揚げ油(米油)	4	5																													●
玉ねぎ	3	3.75																													
米油	0.4	0.5																													●
濃口醤油	1.8	2.25																													●
本みりん	0.6	0.75																													●
三温糖	1.5	1.88																													●
酢	0.6	0.75																													●
水	6	7.5																													
【小松菜のおひたし】																															
小松菜	20	25																													
キャベツ	18	22.5																													
にんじん	10	12.5																													
濃口醤油	2.1	2.63																													●
清酒	1	1.25																													●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25																													●
水	2	2.5																													
【すきやき風煮】																															
豚もも小間切れ	30	37.5																													
白蒲(カット)	20	25																													●
焼き豆腐(冷凍)	35	43.8																													●
玉ねぎ	30	37.5																													
長ねぎ	20	25																													
白菜	10	12.5																													
濃口醤油	8	10																													●
上白糖	3.2	4																													●
本みりん	2	2.5																													●
清酒	1	1.25																													●
水	25	31.3																													●

●…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12月5日(金)

Bコース:2025年12月23日(火)

Cコース:2025年12月1日(月)

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																						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	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	やまいも	かぶ	ごま	アーモンド	
【ごはん】																															
白飯	65	100							▲																						●
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206																													
【いわしの生姜煮】																															
いわしの生姜煮(40g)	40	0								●																					●
いわしの生姜煮(50g)	0	50							●																						●
【野菜のごま和え】																															
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																													●
【里芋とかぶのみぞ汁】																															
鶏胸小間	10	12.5																													
米油	1	1.25																													●
冷凍里芋(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(けいわ)	7.5	9.38																													●
煮干粉	1	1.25																													●
水	110.5	138																													●
【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

Aコース:2025年12月8日(月)

Bコース:2025年12月2日(火)

Cコース:2025年12月12日(金)

A6

B2

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	マカロナ	やまいも	かぶ	ごま	アーモンド	月
【ごはん】																															
白飯	65	100				▲																									●
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206								●																					
【フルコギ】																															
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																													
【パンサンスー風サラダ】																															
緑豆春雨	4	5																													
もやし	20	25																													
キャベツ	8	10																													
にんじん	5	6.25																													
濃口醤油	3	3.75																													
上白糖	1	1.25																													
酢	1	1.25																													
中華スープの素	0.3	0.38																													
こま油	0.5	0.63																													
水	1	1.25																													
【白菜の中華スープ】																															
鶏胸小間	15	18.8																													
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																													
白菜	15	18.8																													
長ねぎ	8	10																													
米油	1	1.25																													
中華スープの素	0.5	0.63																													
とりがらスープの素	4	5																													
塩	0.35	0.44																													
濃口醤油	3	3.75																													
白こししょう	0.02	0.03																													
こま油	1	1.25																													
水	122.13	153																													

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年12月9日(火)①

Bコース:2025年12月4日(木)①

Cコース:2025年12月10日(水)①

A7

B4

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	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	やまいも	かぶ	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																												
【ハンバーグミクログラスソースがけ】																														
ハンバーグ(60g)	0	60																												●
豚ひき肉	39	0																												
玉ねぎ	17	0																												
炒め玉ねぎ	7	0	▲																											●
押し豆腐	10.5	0																												●
豆乳	4.2	0																												●
にんにく	0.2	0																												
塩	0.2	0																												●
白こしょう	0.02	0																												●
米粉パン粉	10	0																												●
ノンエッグマヨネーズ	1.7	0																												●
米油	0.2	0																												●
赤ワイン	1	1.25																												●
トマトケチャップ	3.5	4.38																												●
テミグラスソース	5	0.25	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲								▲	▲	▲	●	▲	▲	▲	▲	▲	●			
塩	0.1	0.13																												●
白こしょう	0.02	0.02																												●
上白糖	0.2	0.25																												●
水	2	2.5																												
【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																												●
トマトタイスカット	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	0.1	0.13																												●
三温糖	0.3	0.38																												●
水	2	2.5																												

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

«次頁あり»

詳細献立表

Aコース:2025年12月9日(火)②

Bコース:2025年12月4日(木)②

Cコース:2025年12月10日(水)②

A7

B4

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	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	やまいも	かぶ	ごま	アーモンド	月
【ジュリエンヌスープ】																															
にんじん	15	18.8																													
大根	20	25																													
キャベツ	15	18.8																													
米油	0.7	0.88																													
コンソメ	3	3.75																													
白ワイン	2	2.5																													
塩	0.6	0.75																													
白こしょう	0.01	0.01																													
水	133.69	167																													
【ラ・フランスゼリー】																															
ラ・フランスゼリー	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

Aコース:2025年12月10日(水)

Bコース:2025年12月15日(月)

Cコース:2025年12月16日(火)

A8

B11

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	マカロナ	やまいも	かぶ	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												●																		
【ししゃもフライ】																																
ししゃもフライ(一尾)(20g)	20	40						●																						●		
揚げ油(米油)	2	4																													●	
中濃ソース(ボトル)	5	5																													●	
【れんこんととり肉の甘辛炒め】																																
鶏胸小間	15	18.8																														
にんじん	8	10																														
れんこん(カット)	10	12.5																													●	
白滝(カット)	20	25																													●	
米油	0.8	1																													●	
上白糖	1.5	1.88																													●	
清酒	1	1.25																													●	
本みりん	1	1.25																													●	
濃口醤油	3.5	4.38						●																							●	
ごま油	0.3	0.38																													●	
【冬野菜たっぷりうどん】																																
豚肩小間切れ	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
ほうれんそう	10	12.5																														
大根	10	12.5																														
長ねぎ	10	12.5																														
油揚げ(スライス)	7	8.75																													●	
しょうが	0.3	0.38																														
ごま油	0.5	0.63																													●	
中華スープの素	2.3	2.88																													●	
塩	0.82	1.03																													●	
とりがらスープの素	2	2.5																													●	
水	156.38	195																														

●…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12月11日(木)

Bコース:2025年12月12日(金)

Cコース:2025年12月23日(火)

A9

B10

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	マカロナ	やまいも	かぶ	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																												
【ぶたのから揚げねぎ塩だれ】																														
豚もも肉竜田揚げ(30g)	60	0	▲			▲	▲		▲	▲		▲							▲	▲	▲	●	▲						●	
豚もも肉竜田揚げ(40g)	0	80	▲		▲	▲		▲	▲		▲	▲						▲	▲	▲	●	▲						●		
揚げ油(米油)	6	8																												●
中華スープの素	0.24	0.3																												●
にんにく	0.2	0.25																												●
こま油	0.3	0.37																												●
長ねぎ	3	3.75																												●
塩	0.14	0.18																												●
レモン果汁	0.1	0.13																												●
水	4	5																												
【ほうれん草の炒め物】																														
鶏胸小間	15	18.8																												
ほうれんそう	10	12.5																												
ほうれん草(冷凍)	10	12.5																												●
玉ねぎ	20	25																												
ホールコーン(冷凍)	8	10																												●
米油	0.8	1																												●
塩	0.2	0.25																												●
白ごしょう	0.01	0.01																												●
コンソメ	0.4	0.5																												●
【具だくさんみそ汁】																														
冷凍里芋(カット)	25	31.3																												●
白菜	10	12.5																												
長ねぎ	5	6.25																												
にんじん	10	12.5																												
生揚げ(カット・サイコロ型)	20	25																												●
煮干しパック	2	2.5																												●
みそ(けいわ)	5.5	6.88																												●
みそ(白)	2	2.5																												●
水	110.5	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12月12日(金)

Bコース:2025年12月10日(水)

Cコース:2025年12月9日(火)

A10

B8

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	マカロナ	やまいも	かぶ	ごま	アーモンド	月
【ごはん】																															
白飯	65	100							▲																						●
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206																													
【いかナゲット】																															
いかナゲット(20g)	40	40								●				●																●	
【白菜と昆布の和え物】																															
白菜	15	18.8																													
もやし	18	22.5																													
にんじん	7	8.75																													
刻み昆布	2	2.5																													
ごま(白・いり)	0.8	1																													
濃口醤油	2.3	2.88																													
ごま油	0.3	0.38																													
【チキンカレー】																															
鶏胸小間	20	25																													
玉ねぎ	20	25																													
冷凍カットボテト(ダイス)	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	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(甘口)	12	15																													
カレーフレーク(Fe)	8	10																													
ミルクカルシウム	1.2	1.5																													
スキムミルク	2.2	2.75																													
水	93.6	117																													

●…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12月15日(月)

Bコース:2025年12月5日(金)

Cコース:2025年12月8日(月)

A11

B5

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	マカロナ	やまいも	かぶ	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					●																						▲	●	
濃口醤油	2.8	3.5				●																									●
上白糖	1.7	2.13																													●
本みりん	2.5	3.13																													●
清酒	1	1.25																													●
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																													●
水	5	6.25																													
【生揚げのみそ炒め】																															
生揚げ(カット)	25	31.3																													●
白菜	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																													●
【わかめのお吸い物】																															
鶏胸小間	18	22.5																													
カットわかめ(外国産)	0.3	0.38																													●
長ねぎ	10	12.5																													
大根	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	128.5	161																													

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年12月16日(火)

Bコース:2025年12月18日(木)

Cコース:2025年12月17日(水)

A12

B14

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	マカロニ・ナップ	やまいも	かぶ	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																														
【ローストチキン】																																
鶏もも肉切り身(60g)	60	60																														
本みりん	1	1.25																														●
しょうが	0.25	0.31																														
濃口醤油	2.5	3.13																														
清酒	1	1.25																														
オリーブオイル	1.2	1.5																														
【クリスマスサラダ】																																
プロセドリ	15	18.8																														
カリフラワー(冷凍)	15	18.8																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														
ドレッシング(サウザンアイランド)	5	6.25																														
【米粉のクリームシチュー】																																
ショルダーベーコン	7	8.75																														●
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	15	18.8																														
じゃがいも(カット)	15	18.8																														
米油	1	1.25																														
コンソメ	1.8	2.25																														
とりがらスープの素	2	2.5																														
調理用生乳	35	43.8																														
白ごしょう	0.05	0.06																														
スキムミルク	3	3.75																														
ミルクカルシウム	1.3	1.63																														
米粉	3.85	4.81																														
塩	0.62	0.78																														
バセリ(乾燥)	0.1	0.13																														
水	94.28	118																														
【クリスマスケーキ】																																
チョコケーキ(卵・乳不使用)	24	24																														●

●…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12月17日(水)

Bコース:2025年12月8日(月)

Cコース:2025年12月11日(木)

A13

B6

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	マカロナ	やまいも	かぶ	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												●																			
【きなこ揚げパン】																																	
コッペパン(30g)	30	0			▲	●								▲														●	▲	●			
コッペパン(35g)	0	35			▲	●								▲														●	▲	●			
揚げ油(米油)	3	3.5																													●		
きな粉	4.2	5.25																															
グラニュー糖	4	5																															
上白糖	3	3.75																													●		
【かぶとちくわの和え物】																																	
キャベツ	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																															
【田舎うどん】																																	
鶏胸小間	20	25																															
にんじん	5	6.25																															
長ねぎ	8	10																															
白菜	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	4.7	5.88																													●		
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

Aコース:2025年12月18日(木)

Bコース:2025年12月17日(水)

Cコース:2025年12月5日(金)

A14

B13

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	マカロナ	やまいも	かぶ	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																												
【揚げしゅうまい】																														
ポークしゅうまい(18g)	36	0	▲	▲			●																					▲	●	
ポークしゅうまい(30g)	0	60	▲	▲		●																						▲	●	
揚げ油(米油)	3.6	5.2																												●
【ふたキムチ炒め】																														
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																												●
【クッパ】																														
鶏胸小間	30	37.5																												
にんじん	13	16.3																												
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	0.27	0.34																												●
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

Aコース:2025年12月19日(金)

Bコース:2025年12月16日(火)

Cコース:2025年12月22日(月)

A15

B12

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	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	やまいも	かぶ	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							●																							
【さばの和風あんかけ】 さば切身一塩(40g) さば切身一塩(50g) えのきたけ(カット) 長ねぎ ごま油 本みりん 濃口醤油 清酒 じやかいも澱粉 水	40 0 1.5 8 0.5 3.75 3 1 0.3 2.8	0 50 1.88 10 0.63 4.5 3.6 1.2 0.38 3.36												●															●	●		
【久喜市産野菜のトマトみそ煮】 豚ひき肉 レバーそぼろ オリーブオイル にんじん ブロッコリー トマト 果実、生 トマトケチャップ 鰹節(碎片) みそ(けいわ) 上白糖 水	20 5 1 15 10 10 4 0.2 3 0.5 4.5	25 6.25 1.25 18.8 12.5 12.5 5 0.25 3.75 0.63 5.63																											●			
【切干大根のほかほか汁】 カット押し豆腐 切干大根 にんじん 小松菜 冷凍里芋(カット) ごぼう(ささがき) しょうが 塩 濃口醤油 本みりん だしパック(鰹・鯖) 水	25 1.5 5 15 15 7 0.2 0.2 3.5 2 2 113.6	31.3 .88 6.25 18.8 18.8 8.75 0.25 0.25 4.38 2.5 2.5 142												▲															●			

●…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12月22日(月)

Bコース:2025年12月19日(金)

Cコース:2025年12月18日(木)

A16

B15

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	やまいも	かぶ	ごま	アーモンド	月
【ごはん】																															
白飯	65	100							▲																						●
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206																													
【とり肉とかぼちゃの香味和え】																															
鶏胸角切り下味澱粉付き	40	50	▲		▲	▲	▲	▲		▲		▲	▲																	●	
かぼちゃ(皮付き・2cm角)	35	43.8																													●
揚げ油(米油)	8	10																													●
ゆず果汁	0.5	0.63																													●
濃口醤油	3.5	4.38							●																						●
三温糖	2.5	3.13																													●
本みりん	1.5	1.88																													●
水	8	10																													
【寒天サラダ】																															
にんじん	8	10																													
もやし	10	12.5																													
小松菜	20	25																													
サラダ用寒天	0.5	0.63																													●
トレッッシング(塩中華)	5	6.25																													●
【れんこんのすまし汁】																															
豚肩小間切れ	12	15																													
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																													●
にんじん	5	6.25																													
れんこん(カット)	5	6.25																													●
大根	18	22.5																													
長ねぎ	8	10																													
かまぼこ(チルド・千切り)	5	6.25							▲																						●
塩	0.6	0.75																													●
濃口醤油	3.5	4.38							●																						●
本みりん	2	2.5																													●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																													●
水	113.9	142																													

●…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12月23日(火)

Bコース:2025年12月1日(月)

Cコース:2025年12月4日(木)

A17

B1

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	マカロナ	やまいも	かぶ	ごま	アーモンド	月	後期		
【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												●																				
【青のりフライドポテト】																																		
じゃがいも(カット)	70	87.5																													●			
揚げ油(米油)	7	8.75																													●			
塩	0.25	0.31																													●			
あおさ粉	0.3	0.38																													●			
【キャベツのサラダ】																																		
にんじん	5	6.25																																
きゅうり	10	12.5																																
キャベツ	20	25																																
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																													●			
トレッシング(イタリアン)	5	6.25																													●			
【ボロネーゼ】																																		
豚ひき肉	20	25																														●		
大豆ミート	2	2.5																														●		
にんにく	0.3	0.38																														●		
玉ねぎ	25	31.3																																
オリーブオイル	1	1.25																														●		
にんじん	15	18.8																																
トマトダイスカット	20	25																														●		
トマトケチャップ	14	17.5																														●		
デミグラスソース	3	3.75	▲	▲	▲	●	▲	▲	▲	▲																				●				
赤ワイン	0.8	1																														●		
三温糖	1	1.25																														●		
コンソメ	3.5	4.38																														●		
塩	0.4	0.5																														●		
白こしょう	0.02	0.03																														●		
水	54	67.5																																

●…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

Aコース:2025年12月24日(水)

Bコース:2025年12月24日(水)

Cコース:2025年12月24日(水)

A18

B18

C18

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	やまいも	かぶ	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																														
【かぼちゃサラダ】 かぼちゃ(皮付き・2cm角)	40	50																														●
にんじん	7	8.75																														
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																														●
塩	0.15	0.19																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
ノンエッグマヨネーズ	4.4	5.5																														●
【ガーリックスープ】 鶏胸小間	10	12.5																			●											
白菜	20	25																														
小松菜	10	12.5																														
玉ねぎ	15	18.8																														
冷凍カットボテト(ダイス)	15	18.8																														●
にんにく	0.6	0.75																														
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	113.89	142																														

●…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)