

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

[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
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							●																							
【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																														
生ちくわ(冷凍)	5	6.25	▲																						▲							●
鰹節(碎片)	0.3	0.38												▲																		●
中濃ソース	0.8	1																														●
ウスターソース	2.2	2.75																														●
オイスターソース	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																			●	●										●
白ごしょう	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							●																								
【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																				●											●
白滝(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																														
			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							●																								
【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																															●
【里芋とかぶのみそ汁】																																	
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	マカダミナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期	
【ごはん】																																	
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲								●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206						●																									
【ブルコギ】																																	
豚肩小間切れ	52	65																				●											●
米油	2	2.5																															●
にんにく	0.5	0.63																															
しょうが	0.5	0.63																															
玉ねぎ	20	25																															
えのきたけ(カット)	5	6.25																															●
塩	0.2	0.25																															●
白こしょう	0.02	0.03																															●
みそ(赤)	0.3	0.38																							●								●
濃口醤油	3	3.75				●																			●								●
三温糖	1.5	1.88																															●
【ハ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																			●	●			●							●	
ごま油	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				●																			●								●
白こしょう	0.02	0.03																															●
ごま油	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							●																							
【ハンバーグデミグラスソースがけ】																																
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		▲	▲	●		▲	▲							▲		▲	▲	●	▲	▲	▲		▲			▲	▲	▲		●
デミグラスソース	5	6.25	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲						▲		▲	▲	●	▲	▲	▲		▲			▲	▲	▲		●
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																							●							●
トマトダイスカット	18	22.5																														●
にんにく	0.5	0.63																														●
オリーブオイル	0.2	0.25																														●
トマトケチャップ	8	10																														●
コンソメ	0.3	0.38																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
塩	0.1	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
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
【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	マカダミナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期	
【ごはん】																																	
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲								●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【ぶた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																															●
ごま油	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																															●
白こしょう	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						●																									
【いかなゲット】																																	
いかなゲット(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																															
冷凍カットポテト(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

[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

[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
【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

[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	マダガスカルナツメ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期	
【麦ごはん】 麦ごはん	65	100				▲															▲	▲		▲									●
【牛乳】 飲用牛乳	206	206						●																									
【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 じゃがいも澱粉 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(1+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																		●	●								●			● ● ● ●	
【切干大根のぽかぽか汁】 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(さがき) しょうが 塩 薄口醤油 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 1.88 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

[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	マカダミアナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【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																														●
ドレッシング(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																														●
白ごしょう	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						●																									
【ボークチャップ】																																	
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																															
【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																															
冷凍カットポテト(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)