

詳細献立表

Aコース:2025年7月1日(火)
Bコース:2025年7月10日(木)
Cコース:2025年7月2日(水)

A1
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	前期
【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							●																							
【フィッシュファイル】																																
冷凍フィッシュファイル(40g)	40	0				●																		●							●	
冷凍フィッシュファイル(50g)	0	50				●																	●								●	
揚げ油(米油)	4	5																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6.25																														●
【マッシュポテト】																																
じゃがいも	30	37.5																														
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																														●
ホールコーン(冷凍)	12	15																														●
塩	0.35	0.44																														●
白ごしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	0.4	0.5																														●
【ミネストローネ】																																
フランクフルト(カット)	6	7.5				▲														▲	▲	●		▲								●
キャベツ	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	22	27.5																														
ひよこ豆	5	6.25																														●
オリーブオイル	0.8	1																														●
トマトダイスカット	25	31.3																														●
トマトケチャップ	5	6.25																														●
コンソメ	2.5	3.13																														●
塩	0.35	0.44																														●
白ごしょう	0.02	0.03																														●
水	92.5	116																														●

●…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7月2日(水)
Bコース:2025年7月14日(月)
Cコース:2025年7月3日(木)

A2
B10
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7月3日(木)
Bコース:2025年7月16日(水)
Cコース:2025年7月4日(金)

A3
B12
C4

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7月4日(金)

Bコース:2025年7月1日(火)

Cコース:2025年7月7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	マヨネーズナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期	
【麦ごはん】																																	
麦ごはん	60	100				▲															▲	▲			▲								●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206						●																									
【ハンバーグ】																																	
星型ハンバーグ(40g)	40	0																			●	●			●						●		
星型ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●			●						●		
【星空のフルーツポンチ】																																	
バインアップル(レトルト)	15	18.8																															●
ダイスゼリー(ぶどう)	20	25												▲	▲	▲	▲	▲				▲		▲					▲	▲			●
星型ナタデココ	20	25															▲	▲														●	
ダイスゼリー(サイダー風)	20	25												▲	▲	▲	▲	▲				▲		▲					▲	▲		●	
【夏野菜カレー】																																	
豚もも小間切れ	20	25																				●											
にんにく	0.3	0.38																															
米油	1	1.25																															●
かぼちゃ(カット)	22	27.5																															●
玉ねぎ	15	18.8																															
なす	13	16.3																															
ピーマン	8	10																															
中濃ソース	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)	14	17.5				●		●								●		●				●		●									●
カレーフレーク(Fe)	5.5	6.88				●															●			●									●
スキムミルク	2	2.5						●																									●
ミルクカルシウム	1.5	1.88						●																									●
水	96.6	121																															

●…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7月7日(月)

Bコース:2025年7月9日(水)

Cコース:2025年7月8日(火)

A5

B7

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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ぶた肉のねぎ塩だれがけ】																																
豚もも肉竜田揚げ(40g)	40	0	▲		▲	●		▲	▲		▲		▲	▲					▲	▲	▲	●	▲		●		▲		▲	▲	●	
豚もも肉竜田揚げ(50g)	0	50	▲		▲	●		▲	▲		▲		▲	▲					▲	▲	▲	●	▲		●		▲		▲	▲	●	
揚げ油(米油)	4	5																														●
中華スープの素	0.4	0.5																			●	●			●				●			●
にんにく	0.2	0.25																														●
ごま油	0.6	0.75																														●
長ねぎ	3	3.75																														●
塩	0.15	0.18																														●
レモン果汁	0.1	0.13																														●
水	4	5																														●
【もやしのカレー炒め】																																
ショルダーベーコン	10	12.5				▲														▲	▲	●			▲							●
玉ねぎ	15	18.8																														●
にんじん	15	18.8																														●
もやし	25	31.3																														●
米油	0.5	0.63																														●
カレー粉	0.13	0.16																														●
塩	0.2	0.25																														●
コンソメ	0.26	0.33																														●
【白玉団子のすまし汁】																																
冷凍白玉団子	25	31.3																													●	
鶏胸小間	8	10																			●											
大根	15	18.8																														
小松菜	20	25																														
長ねぎ	15	18.8																														
油揚げ(スライス)	4	5																														●
塩	0.2	0.25																							●							●
薄口醤油	5	6.25				●																			●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	105.8	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7月8日(火)①

Bコース:2025年7月3日(木)①

Cコース:2025年7月16日(水)①

A6

B3

C12

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)

《次頁あり》

詳細献立表

Aコース:2025年7月8日(火)②

Bコース:2025年7月3日(木)②

Cコース:2025年7月16日(水)②

A6

B3

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	マメ科アブラナ科	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【ポトフ】																																
玉ねぎ	20	25																														
じゃがいも	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
キャベツ	15	18.8																														
塩	0.25	0.31																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
白ワイン	2	2.5																														●
コンソメ	3	3.75																														●
水	125.38	157																														
【もものタルト】																																
お米de国産もものタルト35g	35	35															▲	●	▲						●						●	

●…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7月9日(水)
Bコース:2025年7月7日(月)
Cコース:2025年7月10日(木)

A7
B5
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	前期	
【ソフトめん】																																	
ソフトめん(70g)	70	0			▲	●	▲																									●	
ソフトめん(100g)	0	100			▲	●	▲																									●	
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【たこ焼き】																																	
米粉たこ焼き(20g)	40	40			▲	▲			▲		▲														●						●		
中濃ソース(ボトル)	5	6.25																														●	
【親豆子豆サラダ】																																	
むき枝豆(冷凍)	5	6.25																							●							●	
ゆで大豆(冷凍)	10	12.5																							●							●	
キャベツ	25	31.3																															
にんじん	10	12.5																															
ドレッシング(サウザンアイランド)	5	6.25																															●
【ミートソース】																																	
豚ひき肉	20	25																				●											
にんにく	0.3	0.38																															
玉ねぎ	20	25																															
米油	0.8	1																														●	
炒め玉ねぎ(冷凍)	15	18.8																														●	
にんじん	10	12.5																															
ハヤシブレイク	13	16.3				●															▲	▲		●								●	
デミグラスソース	2.7	3.38	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲						▲			▲	▲	●	▲	▲		▲			▲	▲	▲		●	
トマトダイスカット	15	18.8																														●	
トマトピューレ	6.5	8.13																														●	
中濃ソース	3.8	4.75																														●	
赤ワイン	1	1.25																														●	
上白糖	1	1.25																														●	
コンソメ	0.8	1																														●	
薄口醤油	0.3	0.38				●																			●							●	
塩	0.2	0.25																														●	
白こしょう	0.02	0.03																														●	
水	95	119																															

●…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7月10日(木)

Bコース:2025年7月11日(金)

Cコース:2025年7月15日(火)

A8

B9

C11

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7月11日(金)
Bコース:2025年7月8日(火)
Cコース:2025年7月14日(月)

A9
B6
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	前期	
【ごはん】																																	
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲								●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【中華バオズ】																																	
中華まんじゅう(25g)	50	50	▲	▲	▲	●			▲		▲									▲	●	▲	▲		●				▲		●		
【きゅうりのナムル】																																	
きゅうり	18	22.5																															
にんじん	10	12.5																															
もやし	20	25																															
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●															●	●			●				●			●	
【マーボー豆腐】																																	
豚ひき肉	30	37.5																				●											
豆腐(冷凍・サイコロ)	60	75																						●									
にんじん	15	18.8																															
玉ねぎ	25	31.3																															
長ねぎ	10	12.5																															
しょうが	0.5	0.63																															
米油	1	1.25																															
みそ(けいわ)	4	5																							●								●
濃口醤油	2	2.5				●																			●								●
上白糖	1.2	1.5																															●
中華スープの素	0.6	0.75																			●	●			●				●				●
ごま油	0.8	1																											●				●
豆板醤	0.3	0.38																							●								●
オイスターソース	0.3	0.38																															●
じゃがいも澱粉	1.5	1.88																															●
水	35	43.8																															●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年7月14日(月)
Bコース:2025年7月2日(水)
Cコース:2025年7月1日(火)

A10
B2
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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【とり肉のレモン和え】																																
鶏胸下味澱粉付(40g)	40	0	▲	▲	▲	●			▲				▲	▲					▲	▲	●	▲			●				▲			●
鶏胸下味澱粉付(50g)	0	50	▲	▲	▲	●			▲				▲	▲					▲	▲	●	▲			●				▲			●
揚げ油(米油)	4	5																														●
レモン果汁	1.5	1.88																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
三温糖	2.5	3.13																														●
清酒	1.2	1.5																														●
本みりん	0.8	1																														●
水	3	3.75																														●
【佐渡の煮しめ】																																
牛揚げ(カット)	20	25																							●							●
冷凍里芋(カット)	20	25																														●
にんじん	10	12.5																														●
白滝(カット)	5	6.25																														●
刻み昆布	0.7	0.88																														●
和風だし	0.3	0.38																														●
三温糖	2	2.5																														●
清酒	0.5	0.63																														●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
水	10	12.5																														●
【どひょうおのつみれ汁】																																
どひょうボール(10g)	20	25																														●
長ねぎ	8	10																														●
にんじん	10	12.5																														●
小松菜	20	25																														●
洗いごぼう	5	6.25																														●
しょうが	0.15	0.19																														●
みそ(赤)	8	10																							●							●
煮干しパック	2	2.5																														●
水	120.85	151																														●
【のりのつくだ煮】																																
あまのり佃煮	8	8				●																			●							●

●…該当食品、▲…同一工場内での製造がある場合(コンタミネーション)

詳細献立表

Aコース:2025年7月15日(火)

Bコース:2025年7月17日(木)

Cコース:2025年7月9日(水)

A11

B13

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7月16日(水)

Bコース:2025年7月4日(金)

Cコース:2025年7月17日(木)

A12

B4

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7月17日(木)
Bコース:2025年7月15日(火)
Cコース:2025年7月11日(金)

A13
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	前期	
【ごはん】																																	
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲								●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【ポテトコロッケ】																																	
ポテトコロッケ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲							▲	▲	▲	▲		●				▲		●		
ポテトコロッケ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲							▲	▲	▲	▲		●				▲		●		
揚げ油(米油)	4	5																															●
中濃ソース(ボトル)	5	6.25																															●
【ゴーヤイリチー】																																	
豚肩小間切れ	20	25																				●											
しょうが	0.2	0.25																															
にんにく	0.2	0.25																															
ゴーヤ	8	10																															
にんじん	10	12.5																															
もやし	15	18.8																															
三温糖	0.3	0.38																															●
米油	1	1.25																															●
濃口醤油	0.7	0.88				●																			●								●
清酒	1	1.25																															●
中華スープの素	1	1.25																			●	●			●				●				●
じゃがいも澱粉	0.5	0.63																															●
水	2	2.5																															
【大根と油揚げのみそ汁】																																	
大根	20	25																															
油揚げ(スライス)	4	5																							●								●
長ねぎ	10	12.5																															
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●								●
みそ(赤)	8	10																							●								●
煮干しパック	2	2.5																															●
水	125	156																															
【こんぶふりかけ】																																	
ふりかけ(こんぶと抹茶)	2.5	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)

詳細献立表

Aコース:2025年7月18日(金)
Bコース:2025年7月18日(金)
Cコース:2025年7月18日(金)

A14
B14
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	マヨネーズ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期	
【ごはん】																																	
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲								●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【つくねの照り焼き】																																	
レバー入り白ごまつくね(20g)	40	40	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲	▲			▲		▲	▲	●	●	▲		●		▲		●		●		●
濃口醤油	2	2.5				●																		●									●
上白糖	0.5	0.63																															●
本みりん	1.5	1.88																															●
清酒	1	1.25																															●
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																															●
水	4.5	5.6																															
【ぶた肉とズッキーニの炒め物】																																	
豚肩小間切れ	18	22.5																				●											
ズッキーニ	20	25																															
にんじん	10	12.5																															
もやし	20	25																															
しょうが	0.3	0.38																															
米油	0.5	0.63																															●
濃口醤油	1	1.25				●																			●								●
中華スープの素	0.5	0.63																			●	●		●				●					●
塩	0.13	0.16																															●
白ごしょう	0.02	0.03																															●
【キムチのピリ辛みそ汁】																																	
えのきたけ(カット)	8	10																															●
にんじん	10	12.5																															
大根	15	18.8																															
じゃがいも	22	27.5																															
生揚げ(カット・サイコロ型)	10	12.5																						●									●
白菜キムチ	10	12.5				●								●					●				●										●
みそ(けいわ)	8	10																						●									●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																			●
ごま油	0.3	0.38																												●			●
水	108.7	136																															

●…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)