

詳細献立表

Aコース:2026年1月8日(木)

Bコース:2026年1月9日(金)

Cコース:2026年1月13日(火)

A1

B2

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	かくしナップ	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									●																						
【赤魚のから揚げ】																																	
赤魚竜田揚げ(50g)	50	0	▲																													▲	●
赤魚竜田揚げ(60g)	0	60	▲							●																							
揚げ油(米油)	5	6																															●
【炒めなます】																																	
豚肩小間切れ	12	15																															
白滝(カット)	10	12.5																															●
洗いごぼう	8	10																															
にんじん	8	10																															
れんこん(カット)	10	12.5																															●
干椎茸	0.2	0.25																															●
ごま油	0.8	1																															●
濃口醤油	2.2	2.75								●																						●	
三温糖	1.6	2																															●
酢	1.3	1.63																															●
水	7	8.75																															●
【七草風白玉雑煮】																																	
冷凍白玉団子	25	31.3																														●	
鶏もも小間切れ	8	10																															
油揚げ(スライス)	5	6.25																															●
小松菜	8	10																															
かぶ	5	6.25																															
春の七草(乾燥)	0.3	0.38																														●	
大根	10	12.5																															
濃口醤油	5	6.25								●																						●	
清酒	0.8	1																														●	
塩	0.1	0.13																														●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																														●	
水	120.9	151																														●	

●…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:2026年1月9日(金)
 Bコース:2026年1月30日(金)
 Cコース:2026年1月20日(火)

A2

B16

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	かぼ	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							●																												
【かれいのピリ辛ソースがけ】 かれいの麺粉付き(50g)	50	0	▲																																		
かれいの麺粉付き(60g)	0	60	▲		▲	▲			▲		▲		▲		▲		▲																				
揚げ油(米油)	5	6																														●					
豆板醤	0.15	0.19																																			
濃口醤油	4	5																																			
木みりん	1	1.25																																			
上白糖	3	3.75																																			
こま油	0.5	0.63																																			
酢	1	1.25																																			
長ねぎ	1	1.25																																			
にんにく	0.1	0.13																																			
しょうが	0.2	0.25																																			
こま(白・いり)	0.2	0.25																																			
水	5	6.2																																			
【切干大根の炒め物】 豚肩小間切れ	20	25																																			
にんにく	0.2	0.25																																			
しょうが	0.2	0.25																																			
玉ねぎ	8	10																																			
にんじん	5	6.25																																			
もやし	10	12.5																																			
切干大根	2.4	3																																			
米油	1	1.25																																			
清酒	1	1.25																																			
濃口醤油	2	2.5																																			
上白糖	1.5	1.88																																			
みそ(赤)	1	1.25																																			
【トッケスープ】 鶏胸小間	5	6.25																																			
にんじん	10	12.5																																			
大根	16	20																																			
トック	20	25																																			
にら	2	2.5																																			
中華スープの素	0.5	0.63																																			
とりがらスープの素	4	5																																			
塩	0.3	0.38																																			
濃口醤油	3	3.75																																			
こま油	0.5	0.63																																			
白ごしょう	0.03	0.04																																			
水	128.67	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:2026年1月13日(火)

Bコース:2026年1月29日(木)

Cコース:2026年1月21日(水)

A3

B15

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	マカロナフ	やまいも	カヌーナフ	ごま	アーモンド	月
【ライスボールパン】																															
ライスボールパン(40g)	40	0			▲	●			▲																	●		▲		●	
ライスボールパン(60g)	0	60		▲	●				▲																	●	▲			●	
【コーヒー牛乳】																														●	
コーヒー牛乳	206	206							●																						
【とり肉のパン粉焼き】																															
鶏胸切り身(50g)	50	0																													
鶏胸切り身(60g)	0	60																													
塩	0.1	0.12																													
白こしょう	0.01	0.01																													
ノンエッグ マヨネーズ	6	7.5																													
パセリ(乾燥)	0.05	0.06																													
パン粉(乾燥)	5.6	7							●		▲																				
【カラフルこんにゃくサラダ】																															
野菜入りこんにゃく(人参)	8	10																													
野菜入りこんにゃく(かぼちゃ)	8	10																													
きゅうり	13	16.3																													
キャベツ	10	12.5																													
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																													
【さつまいもの米粉シチュー】																															
ショルダーベーコン	10	12.5							▲																						
にんじん	10	12.5																													
玉ねぎ	17	21.3																													
さつまいも(カット)	25	31.3																													
マッシュルーム水煮スライス	4	5																													
ホールコーン(冷凍)	7	8.75																													
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																													
調理用牛乳	35	43.8																													
白こしょう	0.05	0.06																													
スキムミルク	3	3.75							●																						
ミルクカルシウム	1.4	1.75							●																						
米粉	4	5																													
塩	0.75	0.94																													
生クリーム	1.55	1.94							●																						
水	66.45	83.1																													

●…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:2026年1月14日(水)

Bコース:2026年1月26日(月)

Cコース:2026年1月22日(木)

A4

B12

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	かき氷	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																													
【ちくわのカレー竜田】																															
ちくわのカレー竜田(30g)	30	0	▲		▲	●				▲		▲		▲	▲	▲				▲	▲	▲	▲	●		▲	▲	●	●		
ちくわのカレー竜田(20g)	0	40	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲	▲			▲	▲	▲	▲	●		▲	▲	●	●			
揚げ油(米油)	3	4																												●	
【厚揚げの中華炒め】																															
鶏胸小間	12	15																													
米油	1	1.25																												●	
生揚げ(カット・サイコロ型)	15	18.8																												●	
しょうが	0.1	0.13																													
キャベツ	20	25																													
にんじん	8	10																													
ごま油	0.2	0.25																												●	
清酒	0.5	0.63																												●	
濃口醤油	0.8	1																												●	
塩	0.2	0.25																												●	
白こしょう	0.01	0.01																												●	
中華スープの素	0.4	0.5																												●	
【しょうゆラーメン】																															
豚肩小間切れ	20	25																													
なると(冷凍)	8	10	▲	▲	▲																									●	
にんじん	10	12.5																													
もやし	25	31.3																													
カットわかめ(外国産)	0.5	0.63																												●	
長ねぎ	8	10																													
濃口醤油	5	6.25																												●	
薄口醤油	7.5	9.38																												●	
本みりん	2	2.5																												●	
三温糖	0.4	0.5																												●	
とりがらスープの素	6	7.5																												●	
だしパック(鰹・鯖)	1	1.25																												●	
煮干しパック	2	2.5																												●	
中華スープの素	0.1	0.13																												●	
水	133.5	167																												●	

●…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:2026年1月15日(木)

Bコース:2026年1月27日(火)

Cコース:2026年1月23日(金)

A5

B13

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																						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	かくしナップ	ごま	アーモンド	
【ごはん】																															
白飯	65	100							▲																						●
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206																													
【ぎょうざ】																															
棒ぎょうざ(35g)	35	0	▲	▲	▲	●																									
棒ぎょうざ(40g)	0	40	▲	▲	▲	●																									
スプレーオイル(なたね油)	0.5	0.6																													●
【杏仁フルーツ】																															
ミックストフルーツ	45	56.3																													●
杏仁風カットデザート	45	56.3																													●
【チゲ豆腐】																															
豚肩小間切れ	30	37.5																													
しょうが	0.3	0.38																													
にんにく	0.4	0.5																													
白菜キムチ	20	25																													●
生揚げ(カット)	25	31.3																													●
白菜	25	31.3																													
長ねぎ	12	15																													
大根	20	25																													
にら	3	3.75																													
濃口醤油	3.5	4.38																													●
みそ(赤)	3	3.75																													●
三温糖	1.2	1.5																													●
清酒	1.2	1.5																													●
ごま油	1	1.25																													●
水	44.4	55.5																													●
【やさいふりかけ】																															
ふりかけ(やさいふりかけ やさい)	1.2	1.2																													●

●…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:2026年1月16日(金)

Bコース:2026年1月23日(金)

Cコース:2026年1月26日(月)

A6

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								●																					
【レバーハボテのオーロラソース和え】																															
豚レバーハボテ味噌粉付	38	47.5	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲					▲	▲	●	▲		●	▲	▲	▲	●		
冷凍カットハボテ(ダイス)	27	33.8																													●
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																													●
【冬野菜の和え物】																															
キャベツ	15	18.8																													
小松菜	15	18.8																													
大根	8	10																													
にんじん	8	10																													
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25																													●
清酒	1.4	1.75																													●
濃口醤油	2.5	3.13							●																						●
水	5	6.25																													●
ごま油	1	1.25																													●
【久喜市自慢のみそ汁】																															
白菜	15	18.8																													
にんじん	8	10																													
木綿豆腐(カット)	15	18.8																													●
カットわかめ(外国産)	0.6	0.75																													●
油揚げ(スライス)	3	3.75																													●
長ねぎ	8	10																													
みそ(けいわ)	7.5	9.38																													●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																													●
濃口醤油	0.1	0.13							●																						●
水	130.9	164																													
【久喜市産いちごのゼリー】																															
久喜市産いちごゼリー	18	18																													●

●…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:2026年1月19日(月)

Bコース:2026年1月28日(水)

Cコース:2026年1月27日(火)

A7

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																						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	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	カヌーナップ	
【ごはん】																													
白飯	65	100					▲														▲	▲			▲				●
【牛乳】																													
飲用牛乳	206	206							●																				
【ハンバーグおろしソース】																													
ハンバーグ(60g)	60	0																			●	●							●
豚ひき肉	0	41																											
玉ねぎ	0	15																											
炒め玉ねぎ	0	7	▲																										●
押し豆腐	0	10.5																				●							●
豆乳	0	4																					●						●
にんにく	0	0.2																											
塩	0	0.2																											●
白こしょう	0	0.02																											●
米粉パン粉	0	10																											●
ノンエッグマヨネーズ	0	1.7																					●						●
米油	0	0.25																											●
大根	10	12.5																											
濃口醤油	2	2.5						●																					●
本みりん	1.8	2.25																											●
上白糖	0.6	0.75																											●
水	5	6.25																											
【ニンニクサラダ】																													
マグロ油漬	6	7.5																					●						●
キャベツ	15	18.8																											
小松菜	15	18.8																											
にんじん	6	7.5																											
ドレッシング(和風)	5	6.25																											●
【みそちゃんこ】																													
鶏もも小間切れ	8	10																											
にんじん	8	10																											
長ねぎ	6	7.5																											
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																					●						●
にんにく(短冊切り)	5	6.25																											●
油揚げ(スライス)	4	5																					●						●
えのき(たけ)(カット)	6	7.5																											●
みそ(白)	3.5	4.38																					●						●
みそ(かいわ)	4	5																					●						●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																											●
水	122.5	153																											
【いもけんぴ小魚】																													
いもけんぴ小魚	5	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:2026年1月20日(火)

Bコース:2026年1月22日(木)

Cコース:2026年1月14日(水)

A8

B10

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	マカロナフフ	やまいも	カヌーナフフ	ごま	アーモンド	月
【パーカーサンド】																															
パーカーサンド(50g)	50	0			▲	●			▲																			▲	●		
パーカーサンド(70g)	0	70			▲	●			▲																			▲	●		
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206							●																						
【チキンケバブ】																															
鶏もも肉切り身(60g)	60	0																													
鶏もも肉切り身(80g)	0	80																													
白ごしょう	0.01	0.01																													
清酒	1.5	1.88																													
ウスターーソース	1.5	1.88																													
チリバウダー	0.01	0.01																													
トマトケチャップ	6	7.5																													
ソースエッグマヨネーズ	3	3.75																													
トマトピューレ	2.5	3.12																													
ウスターーソース	2.5	3.1																													
カレー粉	0.04	0.05																													
上白糖	1.2	1.5																													
じゃがいも澱粉	0.01	0.01																													
水	3.6	4.5																													
【チヨパンサラダス】																															
キャベツ	22	27.5																													
フロッコリー	15	18.8																													
ホールルукーン(冷凍)	10	12.5																													
ドレッシング(クリーミーフレンチ)	5	6.25																													
【レンズ豆のスープ】																															
鶏胸小間	15	18.8																													
玉ねぎ	13	16.3																													
米油	1	1.25																													
レンズ豆	5	6.25																													
押麦	3	3.75																													
にんじん	8	10																													
冷凍カットボテト(ダイス)	18	22.5																													
コンソメ	2.8	3.5																													
塩	0.6	0.75																													
白ごしょう	0.02	0.03																													
白ワイン	2	2.5																													
水	121.6	152																													
【ヨーグルト】																															
ヨーグルト(80g・森永)	80	0																													
ヨーグルト(100g・森永)	0	100							●																						

●…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:2026年1月21日(水)

Bコース:2026年1月19日(月)

Cコース:2026年1月29日(木)

A9

B7

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	マカロニ・ナップル	やまいも	かくし芋・ナップル	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																											
【大学芋もち】																													
さつまいもいももち(40g)	40	40																											
揚げ油(米油)	4	4																											
上白糖	2.2	2.2																											
ごま(黒・いり)	0.4	0.4																											
濃口醤油	1.5	1.5																											
じゃがいも澱粉	0.25	0.25																											
水	7	7																											
【おかか炒め】																													
さつまあげ(冷凍)	10	12.5																											
キャベツ	25	31.3																											
にんじん	10	12.5																											
もやし	20	25																											
和風だし	0.1	0.13																											
薄口醤油	1.5	1.88																											
鰯節(碎片)	0.25	0.31																											
塩	0.1	0.13																											
米油	0.5	0.63																											
【カレーうどん】																													
豚肩小間切れ	20	25																											
玉ねぎ	18	22.5																											
にんじん	12	15																											
長ねぎ	12	15																											
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																											
カレー粉	0.2	0.25																											
カレーフレーク(Fe)	4	5																											
カレーフレーク(鰹・乳不使用)やさいカレー	10	12.5																											
濃口醤油	5.5	6.88																											
三温糖	0.8	1																											
じゃがいも澱粉	3	3.75																											
水	142.5	178																											

●…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:2026年1月22日(木)

Bコース:2026年1月20日(火)

Cコース:2026年1月19日(月)

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							●																						
【ぶた肉のねぎみそだれ和え】																															
豚もも肉角切り竜田揚げ	65	81.3	▲		▲	●	▲	▲		▲		▲	▲					▲	▲	▲	●	▲	●	▲	▲	▲	●				
揚げ油(米油)	6.5	8.13																											●		
長ねぎ	15	18.8																													
米油	0.3	0.38																													
みそ(けいわ)	5	6.25																											●		
上白糖	2.6	3.25																											●		
本みりん	2	2.5																											●		
濃口醤油	1.5	1.88																											●		
水	6	7.5			●																								●		
【手作りマトドレッシングのサラダ】																															
キャベツ	15	18.8																													
フロッコリー	15	18.8																													
大根	20	25																											●		
トマトピューレ(地場産)	3	3.75																											●		
酢	1	1.25																											●		
上白糖	0.5	0.63																											●		
塩	0.2	0.25																											●		
白こしょう	0.01	0.01																											●		
米油	0.5	0.63																											●		
水	1	1.25																											●		
【小松菜と豆腐のすまし汁】																															
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																											●		
鶏胸小間	8	10																			●								●		
にんじん	8	10																													
洗いごぼう	6	7.5																													
小松菜	12	15																													
かまぼこ(チルド・千切り)	7	8.75						▲																▲				●			
塩	0.3	0.38																											●		
薄口醤油	3.5	4.38						●																					●		
本みりん	2	2.5																											●		
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																											●		
水	116.2	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:2026年1月23日(金)

Bコース:2026年1月16日(金)

Cコース:2026年1月30日(金)

A11

B6

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	カツオ	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																													
【さばのごまソースがけ】																															
鯖竜田(40g)	40	0																												●	
鯖竜田(50g)	0	50																												●	
揚げ油(米油)	4	5																												●	
三温糖	2	2.5																												●	
酢	3	3.75																												●	
濃口醤油	2.5	3.13																												●	
本みりん	0.5	0.63																												●	
豆板醤	0.1	0.13																												●	
ごま(白・すり)	1	1.25																												●	
水	2	2.5																												●	
【五色ごはんの具】																															
冷凍里芋(カット)	20	25																												●	
にんじん	5	6.25																												●	
小松菜	10	12.5																												●	
芽ひじき	0.4	0.5																												●	
鶏もも小間切れ	8	10																												●	
しょうが	0.3	0.38																												●	
ごま油	0.5	0.63																												●	
水	3.5	4.38																												●	
三温糖	1.34	1.68																												●	
本みりん	1.5	1.88																												●	
清酒	1	1.25																												●	
濃口醤油	2.67	3.34																												●	
【栄養みそ汁】																															
白菜	20	25																												●	
大根	15	18.8																												●	
にんじん	5	6.25																												●	
生揚げ(カット)	15	18.8																												●	
豚肩小間切れ	8	10																												●	
みそ(けいわ)	7.5	9.38																												●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																												●	
水	117	146																												●	

●…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:2026年1月26日(月)

Bコース:2026年1月21日(水)

Cコース:2026年1月16日(金)

A12

B9

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
【麦ごはん】																															
麦ごはん	65	100																													●
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206																													
【さけの塩焼き】																															
さけ切身(50g)	50	0																													●
さけ切身(60g)	0	60																													●
【大根の和え物】																															
大根	20	25																													
もやし	15	18.8																													
小松菜	15	18.8																													
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25																													●
清酒	1.4	1.75																													●
濃口醤油	2.5	3.13																													●
水	5	6.25																													●
【白菜のみぞ汁】																															
ごま油	1	1.25																													●
豚肩小間切れ	10	12.5																													●
白菜	20	25																													
冷凍里芋(カット)	8	10																													●
にんじん	5	6.25																													
生揚げ(カット)	20	25																													●
長ねぎ	5	6.25																													
みそ(白)	4.5	5.63																													●
みそ(けいわ)	3	3.75																													●
煮干しパック	2	2.5																													●
水	111.5	139																													
【ほんかん】																															
ほんかん	110	110																													

●…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:2026年1月27日(火)

Bコース:2026年1月15日(木)

Cコース:2026年1月28日(水)

A13

B5

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	マカロニ	やまいも	かくし芋	ごま	アーモンド	月	後期		
【バターコッペ】																																		
バターコッペ(50g)	50	0			▲	●			●																●		▲		●					
バターコッペ(70g)	0	70			▲	●			●																●		▲		●					
【牛乳】																																		
飲用牛乳	206	206							●																									
【焼きそば】																																		
ハーフスパゲッティ	18	22.5						●																							●			
豚肩小間切れ	8	10																																
にんじん	4	5																																
キャベツ	8	10																																
もやし	10	12.5																																
焼きそばソース(粉末)	3.3	4.13						●																										
中濃ソース	0.1	0.13																																
あおさ粉	0.01	0.01																																
鰹節(碎片)	0.25	0.31																																
塩	0.1	0.13																																
白こしょう	0.02	0.03																																
米油	0.5	0.63																																
【豆腐ナゲット】																																		
豆腐ナゲット(20g)	40	40			▲	●			▲																									
揚げ油(米油)	4	4																																
【卵の中華コーンスープ】																																		
コーンピューレー	32	40																																
ホールコーン(冷凍)	12	15																																
玉ねぎ	10	12.5																																
チンゲン菜	8	10																																
液卵(冷凍)	15	18.8			●																													
中華スープの素	1	1.25																																
とりがらスープの素	4	5																																
塩	0.4	0.5																																
白こしょう	0.02	0.03																																
じゃがいも澱粉	2	2.5																																
水	105.58	132																																

●…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:2026年1月28日(水)

Bコース:2026年1月13日(火)

Cコース:2026年1月15日(木)

A14

B3

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	マカロナフフ	やまいも	カヌーナフフ	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																																
【もうかさめのスティック揚げ】																																		
冷凍モロスティック(20g)	40	0	▲																												▲	●		
冷凍モロスティック(30g)	0	60	▲																												●			
揚げ油(米油)	4	6																																
【もやしの和え物(めんの具)】																																		
きゅうり	6	7.5																																
もやし	20	25																																
キャベツ	10	12.5																																
にんじん	5	6.25																																
濃口醤油	0.8	1																																
中華スープの素	0.3	0.38																																
ごま油	1	1.25																																
水	1	1.25																																
【ジャーシャーメン】																																		
豚ひき肉	27	33.8																																
たけのこ(千切り)	5	6.25																															●	
玉ねぎ	27	33.8																																
にんにく	1	1.25																																
しょうが	1	1.25																																
ごま油	1	1.25																																
干椎茸	0.5	0.63																																
にんじん	15	18.8																																
長ねぎ	8	10																																
豆板醤	0.2	0.25																																
上白糖	2	2.5																																
濃口醤油	0.6	0.75																																
みそ(赤)	8	10																																
甜麵醤	5	6.25																																
中華スープの素	1.8	2.25																																
オイスター調味料	1	1.25																																
じゃがいも澱粉	2.5	3.13																																
水	98.1	123																																

●…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:2026年1月29日(木)

Bコース:2026年1月14日(水)

Cコース:2026年1月8日(木)

A15

B4

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	マカロニ	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							●																				
【さわらのみそマヨ焼き】																													
さわら下味切身(40g)	40	40	▲			▲	▲				▲			▲	▲	▲	▲											●	
ノンエッグマヨネーズ	8	8																											●
みそ(白)	3.2	3.2																											●
玉ねぎ	3	3																											●
上白糖	1.7	1.7																											●
本みりん	0.8	0.8																											●
【キムタク炒め】																													
豚肩小間切れ	40	50																											●
米油	1	1.25																											●
たくあん漬け(カット)	15	18.8			●																								●
白菜キムチ	15	18.8																											●
長ねぎ	8	10																											●
濃口醤油	0.5	0.63			●																								●
【つくね汁】																													
ミートボール	25	31.3																											●
にんじん	5	6.25																											●
大根	20	25																											●
白菜	12	15																											●
油揚げ(スライス)	3	3.75																											●
しょうが	0.2	0.25																											●
薄口醤油	5	6.25			●																								●
清酒	0.8	1																											●
塩	0.1	0.13																											●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																											●
水	117	146																											●
【ぶどうゼリー】																													
ぶどうゼリー	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:2026年1月30日(金)

Bコース:2026年1月8日(木)

Cコース:2026年1月9日(金)

A16

B1

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	マカロニ	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										●																			
【オムレツ】																															
プレーンオムレツ(40g)	40	0			●																										●
プレーンオムレツ(50g)	0	50			●																										●
【ボテトサラダ】																															
冷凍カットボテト(ダイス)	30	37.5																													●
きゅうり	7.5	9.38																													
にんじん	6	7.5																													
ポーチュハム	4.5	5.63								▲																				●	
ノンエッグマヨネーズ(ボトル)	5	6																													●
【完熟トマトのハヤシライス】																															
豚肩小間切れ	25	31.3																													
玉ねぎ	15	18.8								▲																					
炒め玉ねぎ	15	18.8							▲																						●
にんじん	15	18.8																													
ウスターソース	1	1.25																													●
トマトケチャップ	2	2.5																													●
トマト	7	8.75																													●
ハヤシフレーク	24	30			▲				●																					●	
デミグラスソース	4	5			▲				●																					●	
米油	0.8	1																													●
にんにく	0.4	0.5																													●
水	95.8	120																													

●…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)