Aコースの学校
久喜小、清久小、本町小、久喜北小、江面小、砂原小、久喜中、久喜南中、鷲宮中、鷲宮西小中
Bコースの学校
太田小、青葉小、青毛小、久喜東小、菖蒲小、小林小、三箇小、栢間小、菖蒲東小、久喜東中、太東中、菖蒲中
Cコースの学校
栗橋西小、栗橋南小、栗橋小、桜田小、東鷲宮小、栗橋東中、栗橋西中、鷲宮東中

この印がある日は、対応食の提供日です。
対応食を申請している場合は、別紙「食物アレルギー対応食詳細献立表」をご確認ください。

詳細献立表

Aコース：2026年4月10日（金）
Bコース：2026年4月15日（水）
Cコース：2026年4月13日（月）

対応食提供日

※対応食を申請されている方は、別紙「食物アレルギー対応食詳細献立表」をご確認ください。

A1
B4
C2
久喜市立学校給食センター

詳細献立表について

1 原材料として使用する食材には、「●」がつきます。

2 コンタミネーションがある食材には、「▲」がつきます。

3 加工食品、調味料等には、「月」または「前期」に「●」がつきます。

4 「月」に●がついているものは、「原材料一覧表（4月分）」に原材料の詳細が記載されています。

5 「前期」に●がついているものは、「原材料一覧表（前期）」に原材料の詳細が記載されています。

6 主食は通年で変更がないため、「月」や「前期」に印がつきません。「原材料一覧表（主食）」に原材料の詳細が記載されています。

7 原材料由来のコンタミネーションについては▲がつきません。「原材料一覧表」でご確認ください。（「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる方法で採取しています」等の表記があるもの）

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							●																								
【ハンバーグおろしソースがけ】																																	
ハンバーグ(50g)	50	0																			●	●			●								●
ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●			●								●
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																															
【ひじきの煮物】																																	
芽ひじき	2	2.5																															●
にんじん	8	10																															●
こんにゃく(突きこんにゃく)	6	7.5																															●
さつま揚げ(冷凍)	5	6.25																															●
ゆで大豆(冷凍)	10	12.5																							●								●
米油	0.8	1																															●
上白糖	2.5	3.13																															●
濃口醤油	2.6	3.25				●																			●								●
本みりん	2	2.5																															●
水	10	12.5																															
【厚揚げのみそ汁】																																	
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																															●
玉ねぎ	10	12.5																															
ほうれん草(冷凍)	10	12.5																							▲								●
生揚げ(カット・サイコロ型)	20	25																							●								●
長ねぎ	5	6.25																															
みそ(白)	3	3.75																							●								●
みそ（けいわ）	4.5	5.63																							●								●
煮干しパック	2	2.5																															●
水	110.5	138																															●

●印：原材料として使用されているもの

▲印：同一工場内での製造がある場合（コンタミネーション）

・同一工場内や製造ラインで使用している場合
「本製品工場では、〇〇を含む製品を製造しています」
等の表記があるもの

主食は通年で変更がないため、印がつきません。

加工食品、調味料等には「●」がつきます。
別紙「原材料一覧表」で内容をご確認ください。
月・・・該当月のみ使用するもの
前期・・・4月～9月に使用するもの

●…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）