

詳細献立表

Aコース:2026年10月1日(木)
Bコース:2026年10月7日(水)
Cコース:2026年10月13日(火)

A1
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	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲							
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206						●																								
【かぼちゃのグラタン】																																
かぼちゃのグラタン(40g)	40	0															▲	▲	▲						●						●	
かぼちゃのグラタン(60g)	0	60															▲	▲	▲						●						●	
【小松菜のサラダ】																																
小松菜	22	27.5																														
にんじん	8	10																														
キャベツ	15	18.8																														
ドレッシング(イタリアン)	4	5																														●
【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																														●
トマトダイスカット	2.5	3.13																														●
ハヤシブレイク	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	100.3	125																														

●…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10月2日(金)①

Bコース:2026年10月23日(金)①

Cコース:2026年10月20日(火)①

A2

B16

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)

《次頁あり》

詳細献立表

Aコース:2026年10月2日(金)②

Bコース:2026年10月23日(金)②

Cコース:2026年10月20日(火)②

A2

B16

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	マダガスカリアゴ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期	
【トックスープ】																																	
なると(冷凍)	8	10	▲	▲	▲	▲																			▲				▲				●
にんじん	10	12.5																															
小松菜	10	12.5																															
玉ねぎ	10	12.5																															
カットわかめ(外国産)	0.8	1																															●
米油	0.5	0.63																															●
トック	25	31.3																															●
とりがらスープの素	4	5																			●											●	
中華スープの素	0.7	0.88																			●	●			●			●				●	
塩	0.3	0.38																															●
濃口醤油	3	3.75				●																			●								●
白こしょう	0.02	0.03																															●
清酒	0.5	0.63																															●
ごま油	0.3	0.38																												●			●
水	116.88	146																															
【レモンソーダゼリー】																																	
レモンソーダゼリー	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:2026年10月5日(月)
Bコース:2026年10月26日(月)
Cコース:2026年10月2日(金)

A3
B17
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							●																							
【さけの照り焼き】																																
さけ切身(40g)	40	0											●																			●
さけ切身(60g)	0	60											●																			●
本みりん	2.8	3.5																														●
上白糖	1.7	2.2																														●
濃口醤油	2.8	3.5				●																			●							●
じゃがいも澱粉	0.3	0.37																														●
水	5	6.25																														
【キムタク炒め】																																
豚肩小間切れ	36	45																				●										●
米油	0.8	1																														●
たくあん漬(カット)	13	16.3																							●						●	
白菜キムチ	10	12.5				●					▲			●					●				▲		●			▲				●
上白糖	0.5	0.63																														●
長ねぎ	6	7.5																														●
濃口醤油	0.4	0.5				●																			●							●
【具だくさんみそ汁】																																
さつまあげ(冷凍)	9	11.3																														●
こんにゃく(短冊切り)	7	8.75																														●
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																														●
玉ねぎ	5	6.25																														
小松菜	10	12.5																														
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
豆腐(冷凍・サイコロ)	17	21.3																							●							●
煮干しパック	2	2.5																														●
みそ(けいわ)	5	6.25																							●							●
みそ(白)	2.5	3.13																							●							●
水	108.5	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)

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。

[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:2026年10月7日(水)①
Bコース:2026年10月27日(火)①
Cコース:2026年10月15日(木)①

A5
B18
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
【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							●																							
【大学芋もち】																																
いももち(50g)	50	50																												●		
揚げ油(米油)	5	5																														●
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																														
【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																														

●…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:2026年10月7日(水)②

Bコース:2026年10月27日(火)②

Cコース:2026年10月15日(木)②

A5

B18

C10

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:2026年10月8日(木)①

Bコース:2026年10月16日(金)①

Cコース:2026年10月27日(火)①

A6

B11

C18

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:2026年10月8日(木)②
Bコース:2026年10月16日(金)②
Cコース:2026年10月27日(火)②

A6
B11
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
【春雨スープ】																																
緑豆春雨	4	5																														●
ホールコーン(冷凍)	8	10																														●
なると(冷凍)	10	12.5	▲	▲	▲	▲																		▲				▲				●
にんじん	10	12.5																														
小松菜	12	15																														
長ねぎ	8	10																														
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●		●				●				●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
塩	0.2	0.25																														●
濃口醤油	3	3.75				●																		●								●
白こしょう	0.01	0.01																														●
ごま油	0.8	1																											●			●
水	130.79	163																														

●…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10月9日(金)
Bコース:2026年10月14日(水)
Cコース:2026年10月29日(木)

A7
B9
C20

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							●																								
【焼きぎょうざ】																																	
焼き目付き餃子(18g)	36	0	▲	▲	▲	●			▲												●	●			●				▲		●		
焼き目付き餃子(24g)	0	48	▲	▲	▲	●			▲												●	●			●				▲		●		
【キャベツのナムル】																																	
キャベツ	18	22.5																															
にんじん	10	12.5																															
もやし	22	27.5																															
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(赤)	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	0.6	0.75																				●											●
豆板醤	0.35	0.44				▲		▲													▲	▲			●								●
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

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。



A8
B1
C5

久喜市立学校給食センター

Aコース:2026年10月13日(火)①
Bコース:2026年10月1日(木)①
Cコース:2026年10月7日(水)①

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
【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							●																							
【フィッシュフライのソースがけ】																																
白身フライ(40g)	40	0				●																			●						●	
白身フライ(50g)	0	50				●																			●						●	
揚げ油(米油)	4	5																														●
中濃ソース	3.4	4.3																														●
トマトケチャップ	2.5	3.1																														●
清酒	0.9	1.1																														●
濃口醤油	0.3	0.4				●																			●							●
水	4.8	6																														
【ポテトカルボナーラ】																																
冷凍カットポテト(ダイス)	53	66.3																														●
ショルダーベーコン	9	11.3				▲														▲	▲	●			▲							●
にんにく	0.25	0.31																														●
パセリ(乾燥)	0.05	0.06																														●
米油	0.8	1																														●
塩	0.15	0.19																														●
あらびき粒こしょう	0.03	0.04																														●
調理用牛乳	12	15							●																							
水	4	5																														
生クリーム	2	2.5							●																							●
ベシャメルソース	3	3.75				●			●																●						●	
コンソメ	0.25	0.31																														●
水	88.18	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)

《次頁あり》

詳細献立表

Aコース:2026年10月13日(火)②
Bコース:2026年10月1日(木)②
Cコース:2026年10月7日(水)②

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。



A8
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
【ミネストローネ】																																
鶏胸小間	10	12.5																		●												
キャベツ	26	32.5																														
にんじん	12	15																														
玉ねぎ	20	25																														
オリーブオイル	0.8	1																														●
トマトダイスカット	13	16.3																														●
トマト	12	15																														●
トマトケチャップ	5	6.25																														●
コンソメ	2.5	3.13																														●
上白糖	0.15	0.19																														●
塩	0.35	0.44																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	88.18	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10月14日(水)
Bコース:2026年10月5日(月)
Cコース:2026年10月1日(木)

A9
B3
C1

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:2026年10月15日(木)
Bコース:2026年10月6日(火)
Cコース:2026年10月16日(金)

A10
B4
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							●																								
【レバーとポテトのオーロラソース和え】																																	
豚レバー下味澱粉付	35	43.8	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	●	▲		●		▲		▲				●
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																															●
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																															
【さつま揚げの炒め物】																																	
にんじん	12	15																															
さつまあげ(冷凍)	12	15																															●
こんにゃく(短冊切り)	6	7.5																															●
洗いごぼう	15	18.8																															
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																							●								●
米油	0.5	0.63																															●
ごま油	0.5	0.63																															●
上白糖	0.8	1																															●
清酒	0.5	0.63																															●
濃口醤油	1.6	2				●																			●								●
水	6	7.5																															
【ほうれん草のみそ汁】																																	
ほうれんそう	13	16.3																															
玉ねぎ	12	15																															
にんじん	8	10																															
生揚げ(カット・サイコロ型)	25	31.3																							●								●
カットわかめ(外国産)	0.6	0.75																															●
みそ(赤)	2.5	3.13																							●								●
みそ(けいわ)	5	6.25																							●								●
煮干しパック	2	2.5																															●
水	121.9	152																															
【ブルーベリークレープ】																																	
ブルーベリークレープ(30g)	30	30															▲	▲	▲						●							●	

●…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10月16日(金)

Bコース:2026年10月30日(金)

Cコース:2026年10月23日(金)

A11

B21

C16

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

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。



A12
B10
C17

久喜市立学校給食センター

Aコース:2026年10月19日(月)
Bコース:2026年10月15日(木)
Cコース:2026年10月26日(月)

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
【麦ごはん】																																
麦ごはん	65	100				▲															▲	▲				▲						
【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				▲														▲	▲	●				▲						●
【ハロウィンココ】																																
ミックスフルーツ	15	18.8							▲								●	●													●	
ナタデココ	15	18.8																													●	
ダイスゼリー(巨峰)	22	27.5			▲	▲			▲																							●
ダイスゼリー(みかん)	15	18.8			▲	▲			▲																							●
【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:2026年10月20日(火)

Bコース:2026年10月9日(金)

Cコース:2026年10月8日(木)

A13

B7

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:2026年10月21日(水)
Bコース:2026年10月22日(木)
Cコース:2026年10月6日(火)

A14
B15
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
【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(一尾)(33g)	33	0				●			▲																●						●	
いわしの生姜煮(一尾)(41g)	0	41				●			▲																●						●	
【切干大根の炒め物】																																
豚もも小間切れ	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																														
にら	2	2.5																														
切干大根	2.4	3	▲	▲		▲																			▲				▲			●
ごま油	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																							●							●
ごま(白・すり)	0.3	0.38																										●				●
【里芋ときのこのみそ汁】																																
冷凍里芋(カット)	18	22.5																														●
生揚げ(カット・サイコロ型)	10	12.5																							●							●
小松菜	10	12.5																														
にんじん	8	10																														
えのきたけ(カット)	5	6.25																														●
しめじ(カット)	5	6.25																														●
干椎茸	0.1	0.13																														●
みそ(けいわ)	5	6.25																							●							●
みそ(白)	2.5	3.13																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5											●																			●
水	124.4	156																														
【わかめふりかけ】																																
ふりかけ(わかめ)	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:2026年10月22日(木)
Bコース:2026年10月28日(水)
Cコース:2026年10月5日(月)

A15
B19
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						●																								
【ぶた肉のかりん揚げ】																																
豚肉細切り竜田揚げ	65	81.3	▲		▲	▲		▲		▲		▲	▲					▲	▲	▲	●	▲		▲		▲		▲		●		
揚げ油(米油)	6.5	8.13																														●
上白糖	2.3	2.88																														●
濃口醤油	3.2	4				●																		●								●
本みりん	2.3	2.88																														●
清酒	1.7	2.13																														●
ごま(白・いり)	0.4	0.5																											●			●
じゃがいも澱粉	0.07	0.09																														●
水	6	7.5																														
【こまつなサラダ】																																
マグロ油漬	5	6.25																							●							●
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)	4.5	5.63																														●
【かぼちゃのすいとん汁】																																
プチかぼちゃもち	25	31.3																												●		●
油揚げ(スライス)	3	3.75																						●								●
にんじん	7	8.75																														
大根	14	17.5																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	12	15																						●								●
洗いごぼう	5	6.25																														
長ねぎ	6	7.5																														
濃口醤油	6	7.5				●																			●							●
塩	0.13	0.16																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5											●																			●
水	109.87	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)

対応食提供日



Aコース:2026年10月23日(金)
Bコース:2026年10月29日(木)
Cコース:2026年10月14日(水)

[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:2026年10月26日(月)①

Bコース:2026年10月19日(月)①

Cコース:2026年10月21日(水)①

A17

B12

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)

《次頁あり》

詳細献立表

Aコース:2026年10月26日(月)②

Bコース:2026年10月19日(月)②

Cコース:2026年10月21日(水)②

A17

B12

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:2026年10月27日(火)
Bコース:2026年10月20日(火)
Cコース:2026年10月19日(月)

A18
B13
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)

詳細献立表

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。



A19
B6
C21
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	
【食パン】																																	
食パン(50g)	50	0			▲	●			▲																●				▲				
食パン(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																			●												
白こしょう	0.01	0.01																															●
清酒	1.5	1.88																															●
ウスターソース	1.5	1.88																															●
ウスターソース	2.5	3.1																															●
チリパウダー	0.01	0.01																															●
トマトケチャップ	6	7.5																															●
ノンエッグマヨネーズ	3	3.75																							●								●
トマトピューレ	2.5	3.12																															●
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	2.6	3.25																															
【チョパンサラタス】																																	
キャベツ	24	30																															
ブロッコリー(冷凍)	17	21.3																															●
ホールコーン(冷凍)	6	7.5																															●
ドレッシング(クリーミーフレンチ)	5	6.25																															●

●…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

Cコース:2026年10月30日(金)②

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。



C21

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:2026年10月29日(木)

Bコース:2026年10月13日(火)

Cコース:2026年10月9日(金)

A20

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	マメ科シソ科ナツメグサ科	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【わかめごはん】																																
わかめごはん	65	100				▲															▲	▲			▲							
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206						●																								
【もうか竜田香味だれがけ】																																
もうか塩竜田揚げ(40g)	40	0																													●	
もうか塩竜田揚げ(50g)	0	50																													●	
揚げ油(米油)	4	5																														●
にんにく	0.1	0.13																														
しょうが	0.2	0.25																														
ごま油	0.3	0.38																														●
濃口醤油	2.2	2.75				●																		●								●
本みりん	0.5	0.63																														●
上白糖	1.5	1.88																														●
酢	0.5	0.62																														●
水	3	3.75																														
【大根の和え物】																																
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																											●			●
【かまぼこめんのほこほこ汁】																																
鶏胸小間	8	10																			●											
長ねぎ	6	7.5																														
にんじん	10	12.5																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	23	28.8																						●								●
しめじ(カット)	5	6.25																														●
白滝(カット)	5	6.25																														●
魚めん	6	7.5				▲																		▲							●	
しょうが	0.5	0.63																						▲								
濃口醤油	4	5				●																		●								●
塩	0.2	0.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5											●																			●
昆布(だし昆布)	0.5	0.63																														●
水	119.8	150																														

●…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10月30日(金)
Bコース:2026年10月2日(金)
Cコース:2026年10月28日(水)

A21
B2
C19

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							●																							
【ヒレかつ】																																
ヒレかつ(50g)	50	0			▲	●				▲										▲	▲	●			●						●	
ヒレかつ(30g)	0	60			▲	●				▲										▲	▲	●			●						●	
揚げ油(米油)	5	6																							●							●
中濃ソース(ボトル)	5	6.25																														●
【ごまみそとりじゃが】																																
鶏もも小間切れ	12	15																			●											●
冷凍カットポテト(乱切り)	32	40																														●
玉ねぎ	12	15																														
にんじん	8	10																														
白滝(カット)	6.4	8																														●
しょうが	0.16	0.2																														
冷凍さやいんげん(カット)	2	2.5																							▲							●
上白糖	1.6	2																														●
本みりん	1.2	1.5																														●
清酒	0.4	0.5																														●
濃口醤油	1.6	2				●																			●							●
みそ(赤)	2	2.5																							●							●
ごま(白・すり)	0.3	0.38																											●			●
ごま油	0.8	1																											●			●
水	14.4	18																														
【もずくスープ】																																
キャベツ	8	10																														
にんじん	13	16.3																														
干椎茸	0.2	0.25																														●
冷凍もずく(塩抜き)	11	13.8																												●		●
えのきたけ(カット)	8.5	10.6																														●
かまぼこ(チルド・千切り)	5.5	6.88				▲																			▲							●
薄口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
塩	0.11	0.14																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
中華スープの素	2	2.5																			●	●			●				●			●
ごま油	0.5	0.63																											●			●
水	138.67	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)