食物アレルギー対応食詳細献立表

Aコース：2026年12月1日（火）　A1
Bコース：2026年12月10日（木）　B8
Cコース：2026年12月16日（水）　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	後期
【ロールパン（コッペ型）】																																	
ロールパン(コッペ型)(50g)	50	0			▲	●			▲															●				▲				
ロールパン(コッペ型)(70g)	0	70			▲	●			▲															●				▲				
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【コロッケ】																																	
コロッケ（50g）	50	0				●																		●						●		
コロッケ（60g）	0	60				●																		●						●		
揚げ油（米油）	5	6																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6.25																														●
【かぼちゃサラダ】																																	
かぼちゃ(カット)	35	43.8																														●
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																						●								●
【ほうれん草の豆乳スープ】																																	
鶏胸小間	20	25																			●											
玉ねぎ	25	31.3																														
にんじん	10	12.5																														
ほうれんそう	10	12.5																														
米油	0.6	0.75																														●
豆乳	30	37.5																						●								●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	3	3.75																														●
米粉	4	5																														●
水	86.79	108																														

●…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）

食物アレルギー対応食詳細献立表

Aコース：2026年12月15日（火）①　　A11
Bコース：2026年12月3日（木）①　　B3
Cコース：2026年12月2日（水）①　　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	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							●																								
【ハンバーグバーベキューソースがけ】																																	
ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●		●								●
豚ひき肉	39	0																				●										
玉ねぎ	17	0																															
炒め玉ねぎ	5	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																														●	
にんにく	0.3	0.38																															
オリーブオイル	0.24	0.3																														●	
トマトケチャップ	6	7.5																														●	
中濃ソース	1.8	2.25																														●	
ウスターソース	1.2	1.5																														●	
上白糖	1	1.25																														●	
水	3	3.75																															
【フレンチサラダ】																																	
キャベツ	15	18.8																															
大根	15	18.8																															
きゅうり	8	10																															
ホールコーン(冷凍)	7	8.75																														●	
ドレッシング(クリーミーフレンチ)	4	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≫

食物アレルギー対応食詳細献立表

Aコース：2026年12月15日（火）②　　A11
Bコース：2026年12月3日（木）②　　B3
Cコース：2026年12月2日（水）②　　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	後期
【オニオンスープ】																																
ショルダーベーコン	12	15				▲														▲	▲	●			▲							●
玉ねぎ	25	31.3																														
炒め玉ねぎ	10	12.5																														●
にんじん	10	12.5																														
米油	0.5	0.63																														●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
コンソメ	2.5	3.13																														●
薄口醤油	0.2	0.25				●																			●							●
塩	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	127.28	159																														
【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）

食物アレルギー対応食詳細献立表

Aコース：2026年12月17日（木）　A13
Bコース：2026年12月15日（火）　B11
Cコース：2026年12月14日（月）　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
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲							
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【いかナゲット】																																
いかナゲット(20g)	40	40	▲		▲	●			▲		●			▲					▲		▲	●	▲		●				▲		●	
【かぶの和え物】																																
キャベツ	10	12.5																														
かぶ	10	12.5																														
小松菜	15	18.8																														
にんじん	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																														
【乳不使用冬野菜カレー】																																
鶏むねひき肉	20	25																			●											
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																														●
ほうれん草(冷凍)	10	12.5																														●
白菜	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
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(Fe)	2	2.5				●															●				●							●
カレーフレーク(卵・乳不使用)やさいカレー	15	18.8																														●
水	100	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）

食物アレルギー対応食詳細献立表

Aコース：2026年12月22日（火）　A16
Bコース：2026年12月21日（月）　B15
Cコース：2026年12月23日（水）　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
【ツイストパン】																															
ツイストパン(50g)	50	0			▲	●			▲															●				▲			
ツイストパン(70g)	0	70			▲	●			▲															●				▲			
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206							●																						
【カツレツオーロラソースがけ】																															
とんかつ(50g)	50	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	●	▲	●		▲		▲		●	
とんかつ(60g)	0	60	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	●	▲	●		▲		▲		●	
揚げ油(米油)	5	6																													●
トマトケチャップ	8	10																													●
中濃ソース	2.8	3.5																													●
上白糖	2	2.5																													●
水	2	2.5																													
【クリスマスガーリックオイル炒め】																															
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲														▲	▲	●			▲							●
にんじん	10	12.5																													
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																													●
ブロッコリー(冷凍)	10	12.5																													●
ブロッコリー	15	18.8																													
にんにく	0.3	0.38																													
オリーブオイル	0.8	1																													●
塩	0.2	0.25																													●
白こしょう	0.01	0.01																													●
【米粉の豆乳シチュー】																															
ショルダーベーコン	5	6.25				▲														▲	▲	●			▲							●
にんじん	10	12.5																													
玉ねぎ	18	22.5																													
冷凍カットポテト(ダイス)	23	28.8																													●
コーンビューレー	8	10																												●	
マッシュルーム水煮みじん切り	4	5																													●
米油	1	1.25																													●
コンソメ	2.3	2.88																													●
とりがらスープの素	2	2.5																			●										●
豆乳	25	31.3																						●							●
米粉	3.85	4.81																													●
塩	0.8	1																													●
白こしょう	0.02	0.03																													●
パセリ(乾燥)	0.1	0.13																													●
水	86.93	109																													
【クリスマスチョコケーキ】																															
チョコケーキ（卵・乳不使用）	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）