

詳細献立表

Aコース:2026年5月11日(月)
 Bコース:2026年5月19日(火)
 Cコース:2026年5月12日(火)

A4
 B10
 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	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							●																											
【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																																	●	
三温糖	1.5	1.88																																	●	
酢	0.5	0.62																																	●	
水	3	3.75																																	●	
【青菜とわかめのごま和え】																																				
小松菜	15	18.8																																		
キャベツ	20	25																																		
カットわかめ(外国産)	0.5	0.63																																		●
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																	●	
ごま(白・いり)	2	2.5																																	●	
濃口醤油	2.5	3.13																																	●	
本みりん	1.5	1.88																																	●	
三温糖	3	3.75																																	●	
水	2	2.5																																	●	
【おくずかけ】																																				
冷凍里芋(カット)	15	18.8																																		●
油揚げ(スライス)	4	5																																		●
干椎茸	0.3	0.38																																		●
にんじん	10	12.5																																		●
洗いごぼう	4	5																																		●
長ねぎ	5	6.25																																		●
そうめん(温麺)	6	7.5																																	●	
白玉麩	1	1.25																																	●	
清酒	2	2.5																																	●	
本みりん	1	1.25																																	●	
塩	0.2	0.25																																	●	
濃口醤油	5	6.25																																	●	
じゃがいも澱粉	2.5	3.13																																	●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																	●	
水	132	165																																	●	

●…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5月12日(火)
 Bコース:2026年5月14日(木)
 Cコース:2026年5月27日(水)

A5
 B7
 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	キウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	セラチン	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						
【コッペパン】																																						
コッペパン(50g)	50	0			▲	●			▲															●														
コッペパン(70g)	0	70			▲	●			▲															●														
【牛乳】																																						
飲用牛乳	206	206							●																													
【ロングフランク】																																						
ロングフランクフルト(30g)	30	0				▲													▲	▲	●			▲											●			
ロングフランクフルト(50g)	0	50				▲													▲	▲	●			▲											●			
【チリヨンカン】																																						
豚ひき肉	12	15																																				
玉ねぎ	20	25																																				
にんじん	10	12.5																																				
にんにく	0.1	0.13																																				
ゆで大豆(冷凍)	15	18.8																						●													●	
米油	1	1.25																																			●	
トマトケチャップ	13	16.3																																			●	
ウスターソース	1.8	2.25																																			●	
チリパウダー	0.15	0.19																																			●	
コンソメ	0.4	0.5																																			●	
白こしょう	0.01	0.01																																			●	
水	1	1.25																																				
【野菜スープ】																																						
鶏胸小間	10	12.5																																				
キャベツ	20	25																																				
にんじん	10	12.5																																				
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																				●
米油	0.5	0.63																																				●
濃口醤油	1.5	1.88				●																		●														●
塩	0.4	0.5																																			●	
白こしょう	0.02	0.03																																				●
コンソメ	2.8	3.5																																			●	
水	134.78	168																																				

●…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5月18日(月)
 Bコース:2026年5月1日(金)
 Cコース:2026年5月26日(火)

A9
 B1
 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																																			
【さわらの南蛮漬け】																																					
さわら茸田(40g)	40	0	▲		▲	●				▲		▲		▲					▲		▲	▲	▲		●		▲								●		
さわら茸田(50g)	0	50	▲		▲	●				▲		▲		▲					▲		▲	▲	▲		●		▲								●		
揚げ油(米油)	4	5																																		●	
玉ねぎ	3	3.75																																		●	
米油	0.4	0.5																																		●	
濃口醤油	1.9	2.4				●																			●											●	
本みりん	0.7	0.88																																		●	
上白糖	1.5	1.88																																		●	
酢	0.6	0.75																																		●	
水	6	7.5																																		●	
【海そうサラダ】																																					
海藻ミックス	0.8	1																																			●
きゅうり	15	18.8																																			●
にんじん	10	12.5																																			●
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																		●	
ドレッシング(塩中華)	5	6.25																																		●	
【ちゃんぽんスープ】																																					
豚肩小間切れ	15	18.8																							●												
にんにく	0.2	0.25																																			
しょうが	0.2	0.25																																			
にんじん	8	10																																			
キャベツ	12	15																																			
もやし	15	18.8																																			
かまぼこ(チルド・千切り)	5	6.25				▲																															●
千切りきくらげ	0.3	0.38																																		●	
米油	0.8	1																																		●	
豚骨ラーメンスープ	9	11.3				●																			●											●	
とりがらスープの素	2.5	3.13																																		●	
みそ(赤)	1	1.25																																		●	
白こしょう	0.02	0.03																																		●	
水	121.88	152																																		●	

●…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5月22日(金)①
 Bコース:2026年5月29日(金)①
 Cコース:2026年5月25日(月)①

A13
 B18
 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	セラチン	くるみ	大豆	マカダミヤナシ	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																																						
【ポークコロッケ】																																								
国産豚肉のコロッケ(40g)	40	0			▲	●																																		
国産豚肉のコロッケ(60g)	0	60			▲	●																																		
揚げ油(米油)	4	6																																						
中濃ソース(ボトル)	5	6																																						
【中華丼の具】																																								
かまぼこ(チルド・干切り)	10	12.5				▲																																		
キャベツ	20	25																																						
もやし	10	12.5																																						
にんじん	10	12.5																																						
チンゲン菜	8	10																																						
たけのこ(水煮)	5	6.25																																						
しょうが	0.2	0.25																																						
濃口醤油	1	1.25				●																																		
塩	0.1	0.13																																						
白こしょう	0.01	0.01																																						
中華スープの素	0.4	0.5																																						
じゃがいも澱粉	0.6	0.75																																						
米油	0.8	1																																						
水	2	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)

◀次頁あり▶

詳細献立表

Aコース:2026年5月26日(火)
 Bコース:2026年5月28日(木)
 Cコース:2026年5月7日(木)

A15
 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	前期			
【食パン】																																			
食パン(50g)	50	0			▲	●			▲																●					▲					
食パン(70g)	0	70			▲	●			▲																●				▲						
【牛乳】																																			
飲用牛乳	206	206							●																										
【米粉のフライドチキン】																																			
鶏胸切り身(40g)	40	0																			●														
鶏胸切り身(50g)	0	50																			●														
ノンエッグマヨネーズ	4	5																							●								●		
塩	0.1	0.13																																●	
上白糖	0.5	0.6																																●	
じゃがいも澱粉	2.4	3																																●	
米粉	3.8	4.75																																●	
オールスパイス(粉末)	0.18	0.23																																●	
揚げ油(米油)	5	6																																●	
【フラワーボンチ】																																			
ダイスゼリー(シャインマスカット)	25	31.3			▲	▲			▲																									●	
ダイスゼリー(さくらんぼ)	20	25			▲	▲			▲					▲	▲	▲	▲	▲					▲						▲	▲			●		
ダイスゼリー(白桃)	20	25			▲	▲			▲					▲	▲	▲	▲	▲					▲						▲	▲			●		
ダイスゼリー(ぶどう)	10	12.5			▲	▲			▲					▲	▲	▲	▲	▲					▲						▲	▲			●		
【大麦とトマトのスープ】																																			
鶏胸小間	15	18.8																			●														
にんじん	12	15																																●	
玉ねぎ	20	25																																●	
押麦	5	6.25																																●	
にんにく	0.3	0.38																																●	
オリーブオイル	0.8	1																																●	
トマトピューレ	12	15																																●	
トマトケチャップ	3	3.75																																●	
コンソメ	3	3.75																																●	
三温糖	0.1	0.13																																●	
塩	0.36	0.45																																●	
白こしょう	0.01	0.01																																●	
水	118.43	148																																●	
【メープルジャム】																																			
メープルジャム	15	15							▲	▲																								●	

●…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)

