



# 詳細献立表

Aコース:2026年7月2日(木)  
 Bコース:2026年7月3日(金)  
 Cコース:2026年7月7日(火)

A2  
 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																																			
【太刀魚フライ】																																					
太刀魚フライ(40g)	40	0				●																		●												●	
太刀魚フライ(50g)	0	50				●																	●													●	
揚げ油(米油)	4	5																																		●	
中濃ソース(ボトル)	5	5																																		●	
【たこご飯の具】																																					
にんじん	10	12.5																																			
たこスライス	12	15	▲	▲	▲	▲				▲			▲	▲									▲													●	
ごぼう(ささがき・冷凍)	6	7.5			▲	▲			▲								▲	▲					▲			▲										●	
干椎茸	0.3	0.38																																		●	
こんにゃく(突きこんにゃく)	10	12.5																																		●	
油揚げ(スライス)	3	3.75																					●													●	
むき枝豆(冷凍)	5	6.25																					●													●	
しょうが	0.2	0.25																																		●	
米油	0.8	1																																		●	
和風だし	0.3	0.38																																		●	
濃口醤油	2.2	2.75				●																	●													●	
三温糖	1.3	1.63																																		●	
本みりん	2	2.5																																		●	
水	4.9	6.13																																		●	
【天の川のすまし汁】																																					
鶏胸小間	10	12.5																				●															
にんじん	5	6.25																																			
小松菜	15	18.8																																			
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																					●														●
長ねぎ	8	10																																			
ちらしかまぼこ(星)	3	3.75				▲																	▲														●
魚めん	8	10				▲																▲	▲													●	
薄口醤油	5	6.25				●																	●														●
塩	0.2	0.25																																			●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																				●															●
水	145.7	182																																			●

●…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7月10日(金)  
 Bコース:2026年7月15日(水)  
 Cコース:2026年7月14日(火)

A8  
 B11  
 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																																						
【ゼンマイ入りビビンバ】																																								
豚もも千切り	50	62.5																																						
玉ねぎ	15	18.8																																						
こんにゃく(突きこんにゃく)	6	7.5																																						
ぜんまい(水煮)	15	18.8																																						
にら	4	5																																						
濃口醤油	4	5																																						
上白糖	2	2.5																																						
米油	0.8	1																																						
ごま油	0.6	0.75																																						
ごま(白・いり)	1.5	1.88																																						
【もやしのナムル】																																								
小松菜	20	25																																						
ホールコーン(冷凍)	7	8.75																																						
にんじん	5	6.25																																						
もやし	13	16.3																																						
ドレッシング(ナムル)	5	6.25																																						
【トック入りわかめスープ】																																								
鶏胸小間	8	10																																						
にんじん	10	12.5																																						
玉ねぎ	20	25																																						
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																																						
白ごしょう	0.02	0.03																																						
清酒	0.5	0.63																																						
ごま油	0.3	0.38																																						
水	118.68	148																																						

●…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)











