

詳細献立表

Aコース:2026年8月28日(金)
Bコース:2026年9月16日(水)
Cコース:2026年9月15日(火)

A1
B14
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)

詳細献立表

Aコース:2026年8月31日(月)

Bコース:2026年9月29日(火)

Cコース:2026年9月4日(金)

A2

B20

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9月1日(火)
Bコース:2026年9月3日(木)
Cコース:2026年9月2日(水)

A3
B5
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	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							●																							
【フランクフルトマスタードソースがけ】																																
フランクフルト(30g)	30	0				▲													▲	▲	●			▲							●	
フランクフルト(40g)	0	40				▲													▲	▲	●			▲							●	
玉ねぎ	3	4																														
粒入りマスタード	2.5	3.1				●												●			●			●						●		
濃口醤油	0.5	0.6				●																		●								●
上白糖	0.33	0.4																														●
酢	0.5	0.6																														●
塩	0.05	0.06																														●
オリーブオイル	0.5	0.6																														●
水	2.4	3																														●
【久喜市産梨入りフルーツポンチ】																																
ミックスドフルーツ	40	50							▲								●	●												●		●
ダイスゼリー(梨)	45	56.3			▲	▲			▲																					●		●
梨	7	8.75																														●
上白糖	0.7	0.88																														●
レモン果汁	0.1	0.13																														●
水	1.4	1.75																														●
【かぼちゃの豆乳シチュー】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											●
かぼちゃ(皮付き・2cm角)	25	31.3																												●		●
にんじん	10	12.5																														●
玉ねぎ	20	25																														●
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																														●
米油	1	1.25																														●
米粉	3.85	4.81																														●
豆乳	25	31.3																							●							●
豆乳クリーム	3	3.75																							●					●		●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
コンソメ	2.5	3.13																														●
水	84.03	105																														●

●…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9月2日(水)

Bコース:2026年9月14日(月)

Cコース:2026年9月17日(木)

A4

B12

C15

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9月3日(木)①
Bコース:2026年9月2日(水)①
Cコース:2026年8月31日(月)①

A5①
B4①
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	前菜
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ユーリンチー】																																
鶏胸肉下味澱粉付き(50g)	50	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲			▲		●	▲	▲		●			▲		▲		●	
鶏胸肉下味澱粉付き(60g)	0	60	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲			▲		●	▲	▲		●			▲		▲		●	
揚げ油(米油)	5	6																														●
長ねぎ	3	3.75																														
しょうが	0.2	0.25																														
ごま油	0.3	0.38																														●
上白糖	1.8	2.5																														●
濃口醤油	3.5	4.38				●																		●								●
酢	2.9	2.5																														●
水	4	5																														
【八宝菜】																																
短冊いか(冷凍)	10	12.5	▲		▲	▲			▲		●		▲	▲	▲			▲		▲	▲	▲		▲		▲		▲		▲		●
豚肩小間切れ	15	18.8																			●											
にんじん	8	10																														
チンゲン菜	8	10																														
玉ねぎ	20	25																														
たけのこ(水煮)	5	6.25																														●
千切りきくらげ	0.5	0.63																														●
しょうが	0.3	0.38																														
濃口醤油	1	1.25				●																		●								●
塩	0.1	0.13																														●
白ごしょう	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	0.5	0.63																														●
水	2.5	3.13																														●

●…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9月3日(木)②

Bコース:2026年9月2日(水)②

Cコース:2026年8月31日(月)②

A5②

B4(2)

C2②

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9月4日(金)
Bコース:2026年8月31日(月)
Cコース:2026年9月1日(火)

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。



A6
B2
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						●																									
【さわらの香味焼き】																																	
さわら切身生姜醤油漬(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●		
さわら切身生姜醤油漬(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●		
【キャベツとぶた肉のみそ炒め】																																	
豚肩小間切れ	25	31.3																				●											
しょうが	0.2	0.25																															
にんにく	0.2	0.25																															
キャベツ	20	25																															
にら	3	3.75																															
にんじん	12	15																															
上白糖	0.8	1																															
米油	1	1.25																															
みそ(赤)	1.8	2.25																							●								
濃口醤油	0.5	0.63				●																			●								
清酒	1	1.25																															
中華スープの素	1	1.25																			●	●			●				●				
じゃがいも澱粉	0.5	0.63																															
水	2	2.5																															
【かきたま汁】																																	
鶏胸小間	10	12.5																			●												
にんじん	5	6.25																															
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																							●								
小松菜	8	10																															
玉ねぎ	10	12.5																															
液卵(冷凍)	15	18.8			●																												
干椎茸	0.2	0.25																															
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																			
薄口醤油	3	3.75				●																			●								
塩	0.35	0.44																															
清酒	0.5	0.63																															
じゃがいも澱粉	2	2.5																															
水	118.95	149																															
【ヨーグルト】																																	
ヨーグルト(80g・森永)	80	0						●																									
ヨーグルト(100g・森永)	0	100						●																									

●…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9月7日(月)

Bコース:2026年9月8日(火)

Cコース:2026年8月28日(金)

A7

B8

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9月8日(火)
Bコース:2026年9月10日(木)
Cコース:2026年9月9日(水)

A8
B10
C9

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	マメアミノ酸	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【黒パン】																																
黒パン(50g)	50	0			▲	●																			●				▲			
黒パン(70g)	0	70			▲	●																		●				▲				
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【さけフライトマトソースがけ】																																
鮭フライ(40g)	40	0	▲		▲	●					▲		●	▲										●				▲	▲	●		
鮭フライ(50g)	0	50	▲		▲	●					▲		●	▲									●				▲	▲	●			
揚げ油(米油)	4	5																														●
トマトピューレ(地場産)	3	3.75																													●	
トマトピューレ	3	3.75																														●
トマトダイスカット	4	5																														●
上白糖	0.3	0.38																														●
塩	0.2	0.25																														●
赤ワイン	1.5	1.88																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
【マカロニサラダ】																																
マカロニ(ツイスト)	8	10				●																										●
きゅうり	10	12.5																														
にんじん	8	10																														
ホールコーン(冷凍)	8	10																														●
ドレッシング(クリーミーフレンチ)	5	6.25																														●
【具だくさんコンソメスープ】																																
ショルダーベーコン	10	12.5				▲													▲	▲	●			▲								●
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																														●
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	20	25																														
ブロッコリー(冷凍)	10	12.5																														●
コンソメ	2	2.5																														●
白ワイン	2	2.5																														●
塩	0.55	0.69																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
米油	0.7	0.88																														●
水	109.74	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

Cコース:2026年9月10日(木)

※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。



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	前
【ソフトめん】																																
ソフトめん(70g)	70	0			▲	●	▲																									
ソフトめん(100g)	0	100			▲	●	▲																									
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【キャラメルポテト】																																
冷凍さつまいも(ダイスカット)	60	75																													●	
揚げ油(米油)	6	7.5																														●
三温糖	3.2	4																														●
調理用バター	1.2	1.5							●																							●
水	1.2	1.5																														●
【コールスロー】																																
にんじん	15	18.8																														
キャベツ	20	25																														
きゅうり	10	12.5																														
ドレッシング(コールスロー)	5	6.25																														●
【ボロネーゼ】																																
豚ひき肉	24	30																			●											
にんにく	0.3	0.38																														
玉ねぎ	30	37.5																														
オリーブオイル	1.2	1.5																														●
にんじん	15	18.8																														
トマトダイスカット	24	30																														●
トマトケチャップ	20	25																														●
デミグラスソース	4.3	5.38	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲						▲		▲	▲	●	▲	▲		▲			▲	▲	▲			●
赤ワイン	1.2	1.5																														●
三温糖	1.4	1.75																														●
コンソメ	5	6.25																														●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	78	97.5																														●

●…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)

詳細献立表

Aコース:2026年9月10日(木)
Bコース:2026年9月9日(水)
Cコース:2026年9月7日(月)

A10
B9
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							●																								
【さばのみそ煮】																																	
さばのみそ煮(50g)	50	0				▲			▲					●											●						●		
さばのみそ煮(70g)	0	70				▲			▲					●										●							●		
【こぎつねご飯の具】																																	
味付油揚げ	10	12.5				●																		●							●		
にんじん	10	12.5																															
鶏胸小間	18	22.5																			●												
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)	6	7.5																														●	
むき枝豆(冷凍)	4	5																						●								●	
ごま油	0.8	1																														●	
和風だし	0.3	0.38																														●	
濃口醤油	2.1	2.63				●																			●							●	
三温糖	1.5	1.88																														●	
本みりん	2	2.5																														●	
水	5	6.25																														●	
【菊かまぼこのすまし汁】																																	
にんじん	8	10																															
長ねぎ	10	12.5																															
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																						●								●	
えのきたけ(カット)	6	7.5																														●	
カットわかめ(外国産)	0.5	0.63																														●	
ちらしかまぼこ(菊)	8	10				▲																		▲							●		●
濃口醤油	4	5				●																		●								●	
塩	0.3	0.38																														●	
本みりん	2	2.5																														●	
清酒	0.5	0.63																														●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●	
水	128.7	161																															
【ぶどうゼリー】																																	
ぶどうゼリー	40	40																													●		

●…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9月11日(金)
Bコース:2026年9月18日(金)
Cコース:2026年9月25日(金)

A11
B16
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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【中華バオズ】																																
中華まんじゅう(25g)	50	50	▲	▲	▲	●			▲		▲									▲	▲	●	▲		●				●		●	
【切干大根のソース炒め】																																
切干大根	3	3.75	▲					▲																	▲				▲			●
鶏胸小間	18	22.5																			●											●
にんじん	5	6.25																														
もやし	12	15																														
生ちくわ(冷凍)	5	6.25																						▲								●
鰹節(碎片)	0.3	0.38												▲																		●
中濃ソース	0.8	1																														●
ウスターソース	2.2	2.75																														●
オイスターソース	0.8	1																														●
清酒	1	1.25																														●
米油	0.6	0.75																														●
【米粉ワンタンのスープ】																																
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲														▲	▲	●			▲							●
米油	0.8	1																														●
米粉ワンタン	13	16.3																														●
にんじん	10	12.5																														●
キャベツ	20	25																														●
ほうれん草(冷凍)	10	12.5																						▲								●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
とりがらスープの素	5	6.25																			●											●
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●			●							●
ごま油	0.5	0.63																										●				●
水	116.38	145																														●

●…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9月14日(月)
Bコース:2026年8月28日(金)
Cコース:2026年9月8日(火)

A12
B1
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						●																								
【スタミナぶた丼の具】																																
豚肩小間切れ	55	68.8																			●											
しょうが	0.3	0.38																														
にんにく	0.3	0.38																														
にら	3	3.75																														
玉ねぎ	20	25																														
もやし	15	18.8																														
米油	1	1.25																														●
清酒	0.9	1.13																														●
濃口醤油	1.6	2			●																				●							●
みそ(赤)	1.2	1.5																						●								●
中華スープの素	0.8	1																			●	●			●							●
三温糖	0.8	1																			●	●			●							●
塩	0.05	0.06																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
ごま油	0.5	0.63																														●
【ブロッコリーのおかか和え】																																
ブロッコリー(冷凍)	20	25																														●
キャベツ	15	18.8																														●
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
濃口醤油	2.5	3.13			●																				●							●
清酒	1	1.25																														●
水	2	2.5																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
鰹節(碎片)	0.4	0.5												▲																		●
【根菜のみそ汁】																																
にんじん	8	10																														
大根	10	12.5																														
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																														●
ほうれん草(冷凍)	6	7.5																														●
ごぼう(さがき・冷凍)	5	6.25		▲	▲			▲									▲	▲							▲							●
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
みそ(赤)	3.5	4.38																							●							●
みそ(けいわ)	4	5																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	107.5	134																														

●…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9月15日(火)
Bコース:2026年9月24日(木)
Cコース:2026年9月16日(水)

A13
B17
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	ゼラチン	くるみ	大豆	マメ・アブラナ科	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期		
【ロールパン(コップ型)】																																		
ロールパン(コップ型)(50g)	50	0			▲	●			▲																●					▲				
ロールパン(コップ型)(70g)	0	70			▲	●			▲																●					▲				
【牛乳】																																		
飲用牛乳	206	206							●																									
【タンドリーチキン】																																		
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●													
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●													
塩	0.1	0.13																																●
にんにく	0.2	0.25																																
しょうが	0.3	0.36																																
ノンエッグマヨネーズ	4	5																							●									●
トマトケチャップ	2.5	3.13																																●
カレー粉	0.6	0.75																																●
米油	0.2	0.25																																●
【ジャーマンポテト】																																		
冷凍カットポテト(乱切り)	45	56.3																																●
玉ねぎ	10	12.5																																●
ショルダーベーコン	10	12.5				▲																				▲								●
ホールコーン(冷凍)	8	10																		▲	▲	●			▲								●	
パセリ(乾燥)	0.05	0.06																																●
米油	0.8	1																																●
塩	0.05	0.06																																●
白ごしょう	0.02	0.03																																●
薄口醤油	0.8	1				●																			●									●
コンソメ	0.3	0.38																																●
【モロヘイヤのスープ】																																		
玉ねぎ	15	18.8																																●
米油	0.8	1																																●
冷凍モロヘイヤ	10	12.5																																●
キャベツ	15	18.8																																●
にんじん	8	10																																●
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																			●				●								●	
とりがらスープの素	4	5																			●												●	
中華スープの素	0.7	0.88																			●	●			●								●	
塩	0.2	0.25																																●
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	0.2	0.25																																●
水	112.58	141																												●				●

●…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9月16日(水)
Bコース:2026年9月28日(月)
Cコース:2026年9月24日(木)

A14
B19
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	前期
【地粉うどん】																																
地粉うどん(70g)	70	0			▲	●	▲																									
地粉うどん(100g)	0	100			▲	●	▲																									
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ちくわのから揚げ】																																
ちくわのから揚げ(30g)	30	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●	
ちくわのから揚げ(20g)	0	40	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●	
揚げ油(米油)	3	4																														●
【親豆子豆和え】																																
むき枝豆(冷凍)	7	8.75																							●							●
ゆで大豆(冷凍)	10	12.5																							●							●
キャベツ	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
ドレッシング(ごま)	5	6.25																							●				●			●
【なす南蛮うどん】																																
豚もも小間切れ	20	25																				●										
なす	16	20																														
玉ねぎ	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
しょうが	0.3	0.38																														
味付油揚げ	8	10				●																			●						●	
長ねぎ	8	10																														
本みりん	1	1.25																														●
清酒	1.5	1.88																														●
濃口醤油	12	15				●																			●							●
塩	0.05	0.06																														●
和風だし	0.5	0.63																														●
米油	1	1.25																														●
水	136.65	171																														

●…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

Cコース:2026年9月18日(金)

※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。



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	ゼラチン	くるみ	大豆	マダガスカルナツメ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206						●																								
【あじのごまがらめ】																																
あじフィレ 澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲		▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		▲		▲		▲		●		●
あじフィレ 澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲		▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		▲		▲		▲		●		●
揚げ油(米油)	4	5																														●
ごま(白・いり)	1.5	1.9																												●		●
濃口醤油	1.7	2.13				●																		●								●
上白糖	2	2.5																														●
本みりん	0.8	1																														●
水	4.8	6																														
【キャベツの甘酢和え】																																
キャベツ	20	25																														●
きゅうり	15	18.8																														●
にんじん	10	12.5																														●
酢	3	3.75																														●
上白糖	2	2.5																														●
塩	0.3	0.38																														●
【チゲ風みそ汁】																																
白菜キムチ	8	10			●					▲			●					●		●		▲		●				▲				●
豚肩小間切れ	15	18.8																			●			●					▲			●
長ねぎ	10	12.5																														●
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●								●
油揚げ(スライス)	4	5																						●								●
にら	3	3.75																														●
みそ(赤)	2.5	3.13																						●								●
みそ(けいわ)	4.5	5.63																						●								●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5											●																			●
水	116	145																														
【中>角チーズ】																																
角チーズ	0	11.5						●																								●

●…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)

詳細献立表

Aコース:2026年9月18日(金)
Bコース:2026年9月4日(金)
Cコース:2026年9月11日(金)

A16
B6
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							●																											
【海鮮チヂミ】																																				
海鮮チヂミ(40g)	40	0			▲	●			▲		●			▲							▲	▲			●		▲				●					
海鮮チヂミ(50g)	0	50			▲	●			▲		●			▲							▲	▲		●		▲				●						
濃口醤油	1.5	1.9				●																		●								●				
酢	1.25	1.56																															●			
本みりん	1.5	1.9																															●			
ごま油	1	1.25																												●			●			
【チャプチェ】																																				
豚ひき肉	10	12.5																				●											●			
緑豆春雨	4	5																																●		
たけのこ(千切り)	6	7.5																																●		
にんじん	10	12.5																																		
ピーマン	6	7.5																																		
にんにく	0.1	0.13																																		
しょうが	0.1	0.13																																		
ごま油	0.8	1																																●		
濃口醤油	0.6	0.75				●																			●									●		
中華スープの素	0.8	1																			●	●			●									●		
三温糖	0.1	0.13																							●									●		
塩	0.1	0.13																																	●	
白こしょう	0.01	0.01																																	●	
ごま(白・いり)	1	1.25																																	●	
水	20	25																																	●	
【つみれ汁】																																				
いわしつみれ	20	25				▲																▲			▲						●					
じゃがいも	15	18.8																																		
大根	15	18.8																																		
キャベツ	10	12.5																																		
長ねぎ	8	10																																		
しょうが	0.15	0.19																																		
みそ(赤)	3	3.75																							●									●		
みそ(けいわ)	4.5	5.63																							●									●		
煮干しパック	2	2.5																																	●	
水	112.35	140																																		

●…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9月24日(木)

Bコース:2026年9月25日(金)

Cコース:2026年9月28日(月)

A17

B18

C19

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)

対応食提供日

Cコース:2026年9月14日(月)

※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。



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	マダガスカルヴァニリア	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前禁
【麦ごはん】																																
麦ごはん	60	100				▲															▲	▲			▲							
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【メンチカツ】																																
メンチカツ(50g)	50	0	▲		▲	●			▲		▲		▲							▲	▲	●	▲		●				▲		●	
メンチカツ(60g)	0	60	▲		▲	●			▲		▲		▲							▲	▲	●	▲		●				▲		●	
揚げ油(米油)	5	6																														●
【寒天のドレッシング和え】																																
サラダ用寒天	0.5	0.63																														●
キャベツ	10	12.5																														
にんじん	8	10																														
きゅうり	12	15																														
ドレッシング(イタリアン)1L	4.5	5.63																													●	
【ボークカレー】																																
豚もも小間切れ	20	25																				●										
じゃがいも	25	31.3																														
玉ねぎ	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	0.8	1																														
トマトケチャップ	3	3.75																														
トマトダイスカット	3	3.75																														
カレーフレーク(甘口)	14	17.5				●			●							●		●			●			●								
カレーフレーク(Fe)	5.5	6.88				●																	●		●							
ミルクカルシウム	2	2.5							●																							
スキムミルク	1.5	1.88							●																							
水	90.7	113																														

●…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9月28日(月)

Bコース:2026年9月30日(水)

Cコース:2026年9月29日(火)

A19

B21

C20

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)

対応食提供日

Cコース:2026年9月30日(水)

※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9月30日(水)
Bコース:2026年9月1日(火)
Cコース:2026年9月3日(木)

A21
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	
【地粉うどん】																																	
地粉うどん(70g)	70	0			▲	●	▲																										
地粉うどん(100g)	0	100			▲	●	▲																										
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【ぶりの竜田揚げ】																																	
ぶり竜田揚げ(40g)	40	0	▲	▲		●					▲		▲	▲											●						●		
ぶり竜田揚げ(50g)	0	50	▲	▲		●					▲		▲	▲										●							●		
揚げ油(米油)	4	5																							●							●	
【きんぴらごぼう】																																	
にんじん	16	20																															
豚ひき肉	10	12.5																				●											
ごぼう(さがき・冷凍)	16	20			▲	▲			▲								▲	▲							▲		▲					●	
冷凍さやいんげん(カット)	5	6.25																							▲						●		
ごま油	0.7	0.88																											●			●	
三温糖	1	1.25																														●	
清酒	0.5	0.63																														●	
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●	
水	4.7	5.88																														●	
【とり塩うどん】																																	
鶏胸小間	20	25																			●												
にんじん	10	12.5																															
長ねぎ	12	15																															
油揚げ(スライス)	7	8.75																							●							●	
かまぼこ(チルド・千切り)	7	8.75				▲																			▲							●	
小松菜	10	12.5																															
にんにく	0.1	0.13																															
しょうが	0.3	0.38																															
米油	0.8	1																														●	
中華スープの素	2.3	2.88																			●	●			●			●				●	
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●	
薄口醤油	1.5	1.88				●																			●							●	
塩	0.7	0.88																														●	
水	156.3	195																															

●…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)