

食物アレルギー対応食詳細献立表

A6
B2
C3

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)

食物アレルギー対応食詳細献立表

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

A9
B7
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	前期
【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							●																							
【コロコロ大学芋】																																
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	3.3	4.13																														●
濃口醤油	2.2	2.75				●																		●								●
じゃがいも澱粉	0.22	0.28																														●
水	11	13.8																														
【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)

食物アレルギー対応食詳細献立表

Aコース:2026年9月17日(木)
Bコース:2026年9月15日(火)
Cコース:2026年9月18日(金)

A15
B13
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)

食物アレルギー対応食詳細献立表

Aコース:2026年9月25日(金)

Bコース:2026年9月11日(金)

Cコース:2026年9月14日(月)

A18

B11

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)

食物アレルギー対応食詳細献立表

Aコース:2026年9月29日(火)
Bコース:2026年9月17日(木)
Cコース:2026年9月30日(水)

A20
B15
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	
【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							●																								
【ハンバーグのマヨネーズ焼き】																																	
ハンバーグ(50g)	50	50																			●	●			●							●	
玉ねぎ	8.5	8.5																															
にんじん	4	4																															
ノンエッグマヨネーズ	8.5	8.5																							●								●
【きゅうりのサラダ】																																	
きゅうり	15	18.8																															
にんじん	8	10																															
もやし	15	18.8																															
ホールコーン(冷凍)	8	10																															
酢	2.8	3.5																															
塩	0.4	0.5																															
白こしょう	0.02	0.03																															
上白糖	1.35	1.69																															
米油	2	2.5																															
【ラビオリスープ】																																	
冷凍ラビオリ	15	18.8				●																●											
キャベツ	18	22.5																															
にんじん	10	12.5																															
玉ねぎ	25	31.3																															
米油	0.8	1																															
トマトピューレ	10	12.5																															
トマトケチャップ	3	3.75																															
コンソメ	2.5	3.13																															
白こしょう	0.01	0.01																															
塩	0.33	0.41																															
水	105.36	132																															

●…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)