詳細献立表

Aコース：2026年11月18日（水）　A12
Bコース：2026年11月2日（月）　B1
Cコース：2026年11月19日（木）　C13

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
【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							●																						
【ゴロゴロ大学芋】																															
さつまいも(皮付2cm角)	70	87.5																												●	
揚げ油（米油）	7	8.75																													●
三温糖	3.5	4.38																													●
濃口醤油	2.3	2.88				●																		●							●
ごま(黒・いり)	0.5	0.63																										●			●
じゃがいも澱粉	0.22	0.28																													●
水	12	15																													
【親豆子豆和え】																															
むき枝豆(冷凍)	5	6.25																						●							●
ゆで大豆(冷凍)	8	10																						●							●
きゅうり	15	18.8																													
にんじん	10	12.5																													
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	4.2	5.25				●													●					●							●
【煮ぼうとうつけ汁】																															
鶏胸小間	12	15																			●										
白菜	12	15																													
にんじん	10	12.5																													
大根	15	18.8																													
しめじ(カット)	5	6.25																													●
ごぼう(ささがき)	4	5																													●
長ねぎ	10	12.5																													
油揚げ(スライス)	5	6.25																						●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																	●
濃口醤油	10	12.5				●																		●							●
本みりん	1	1.25																													●
塩	0.1	0.13																													●
水	143.9	180																													

●…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11月9日（月）　A5
Bコース：2026年11月4日（水）　B2
Cコース：2026年11月24日（火）　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							●																							
【メバルの照り焼き】																																
メバル照り焼き(40g)	40	0	▲		▲	●			▲				▲	▲										●				▲	▲	●		
メバル照り焼き(50g)	0	50	▲		▲	●			▲				▲	▲										●				▲	▲	●		
【野菜の塩こうじ炒め】																																
豚もも小間切れ	15	18.8																				●										
にんじん	15	18.8																														
キャベツ	20	25																														
もやし	15	18.8																														
しょうが	0.2	0.25																														
米油	0.8	1																														●
塩こうじ(液体)	2	2.5																													●	
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
濃口醤油	0.5	0.63				●																		●								●
【つみっこ】																																
すいとん	30	37.5				●																									●	
鶏もも小間切れ	12	15																			●											
にんじん	8	10																														
大根	12	15																														
小松菜(冷凍)	5	6.25																						▲								●
長ねぎ	5	6.25																														
油揚げ(スライス)	4	5																						●								●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
濃口醤油	5	6.25				●																		●								●
本みりん	1	1.25																														●
塩	0.2	0.25																														●
水	105.8	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）

詳細献立表

Aコース：2026年11月10日（火）
Bコース：2026年11月5日（木）
Cコース：2026年11月11日（水）

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
B3
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	後期
【ロールパン（クレセント型）】																																
ロールパン(クレセント型)(50g)	50	0			▲	●			▲															●				▲				
ロールパン(クレセント型)(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(60g)	60	0																		●												
鶏もも肉切り身(80g)	0	80																		●												
塩	0.12	0.16																														●
にんにく	0.24	0.3																														
しょうが	0.36	0.46																														
ノンエッグマヨネーズ	4.8	7.5																						●								●
トマトケチャップ	3	4																														●
カレー粉	0.7	0.9																														●
米油	0.24	0.3																														●
【ブロッコリーのサラダ】																																
ブロッコリー（冷凍）	12	15																														●
ほうれん草（冷凍）	10	12.5																														●
にんじん	8	10																														
キャベツ	12	15																														
ドレッシング(塩中華)	4.5	5.63																														●
【クラムチャウダー】																																
ショルダーベーコン	10	12.5				▲														▲	▲	●		▲								●
あさり水煮(冷凍)	5	6.25																														●
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	15	18.8																														
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																														●
調理用牛乳	30	37.5							●																							
コンソメ	2.5	3.13																														●
塩	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
米油	0.8	1																														●
スキムミルク	2	2.5							●																							●
ミルクカルシウム	1.1	1.38							●																							●
ロースト小麦	4	5				●																										●
水	89.09	111																														

●…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11月5日（木）　A3
Bコース：2026年11月6日（金）　B4
Cコース：2026年11月2日（月）　C1

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							●																							
【ししゃもの竜田揚げ】																																
子持ししゃも竜田揚(一尾)(30g)	30	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●	
子持ししゃも竜田揚(一尾)(20g)	0	40	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●	
揚げ油（米油）	3	4																														●
【れんこんのきんぴら】																																
豚肩小間切れ	12	15																				●										
にんじん	10	12.5																														●
さつまあげ(冷凍)	6	7.5																														●
れんこん(カット)	12	15																														●
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																						▲								●
ごま(白・いり)	1	1.25																											●			●
ごま油	0.8	1																											●			●
三温糖	1	1.25																														●
濃口醤油	1.5	1.88				●																		●								●
本みりん	1	1.25																														●
和風だし	0.3	0.38																														●
水	9	11.3																														
【みそけんちん汁】																																
冷凍里芋(カット)	18	22.5																														●
にんじん	8	10																														
大根	10	12.5																														
洗いごぼう	3	3.75																														
油揚げ(スライス)	3	3.75																						●								●
押し豆腐(カット)	18	22.5																						●								●
長ねぎ	5	6.25																														
みそ(けいわ)	4	5																						●								●
みそ(白)	3.5	4.38																						●								●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	115.5	144																														
【のりふりかけ】																																
ふりかけ(のり)	2	2											▲																				●

●…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11月4日（水）
Bコース：2026年11月9日（月）
Cコース：2026年11月26日（木）

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。



A2
B5
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
【中華めん】																															
中華めん(70g)	70	0			▲	●	▲																								
中華めん(100g)	0	100			▲	●	▲																								
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206							●																						
【えび春巻き】																															
えび入り春巻き(22g)	22	44	●	▲	▲	●			▲		●													●						●	
揚げ油（米油）	2.2	4.4																													●
【ごぼうサラダ】																															
ごぼう(千切り・サラダ用)	15	18.8																													●
きゅうり	10	12.5																													
にんじん	5	6.25																													
マグロ油漬	8	10																						●							●
ノンエッグマヨネーズ	1	1.25																						●							●
ドレッシング(ごま)	3	3.75																						●				●			●
【みそラーメン】																															
豚肩小間切れ	12	15																				●									
もやし	15	18.8																													
キャベツ	15	18.8																													
にんじん	10	12.5																													
長ねぎ	8	10																													
ホールコーン(冷凍)	8	10																													●
しょうが	0.3	0.38																													
にんにく	0.3	0.38																													
米油	1	1.25																													●
みそ(けいわ)	3	3.75																						●							●
みそ(赤)	10	12.5																						●							●
濃口醤油	0.2	0.25				●																		●							●
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●		●				●			●
あらびき粒こしょう	0.02	0.03																												●	
とりがらスープの素	3	3.75																			●										●
ごま油	1	1.25																										●			●
ごま(白・すり)	1.2	1.5																										●			●
水	140.78	176																													
【りんごヨーグルト】																															
りんごヨーグルト	70	70							●									▲	●											●	

●…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11月12日（木）　A8
Bコース：2026年11月10日（火）　B6
Cコース：2026年11月13日（金）　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							●																						
【かつおカツ甘辛ソースがけ】																															
かつおカツ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲																●					●	
かつおカツ(60g)	0	60	▲		▲	●			▲																●					●	
揚げ油（米油）	4	6																													●
中濃ソース	3.4	4.25																													●
トマトケチャップ	2.5	3.1																													●
清酒	0.9	1.1																													●
濃口醤油	0.3	0.4				●																			●						●
水	4.8	6																													
【ひじきの煮物】																															
鶏胸小間	10	12.5																			●										
芽ひじき	2	2.5																													●
にんじん	10	12.5																													
こんにゃく(突きこんにゃく)	6	7.5																													●
さつまあげ(冷凍)	5	6.25																													●
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																							●						●
米油	0.8	1																													●
三温糖	1.7	2.13																													●
清酒	0.8	1																													●
濃口醤油	1.7	2.13				●																			●						●
水	9	11.3																													
【かぶのみそ汁】																															
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																													●
かぶ	18	22.5																													
長ねぎ	5	6.25																													
カットわかめ(外国産)	0.5	0.63																													●
豆腐(冷凍・サイコロ)	18	22.5																							●						●
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●						●
みそ(けいわ)	3	3.75																							●						●
みそ(白)	4.5	5.63																							●						●
煮干しパック	2	2.5																													●
水	116	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11月30日（月）　A19
Bコース：2026年11月11日（水）　B7
Cコース：2026年11月10日（火）　C6

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							●																						
【甘辛ねぎぶた丼】																															
豚もも小間切れ	15	18.8																				●									
豚肩小間切れ	40	50																				●									
しょうが	0.3	0.38																													
にんにく	0.3	0.38																													
白滝(カット)	15	18.8																													●
長ねぎ	15	18.8																													
清酒	1	1.25																													●
濃口醤油	3.8	4.75				●																		●							●
三温糖	2	2.5																													●
本みりん	0.8	1																													●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●		●				●			●
ごま油	1	1.25																										●			●
【大根のナムル】																															
小松菜	18	22.5																													
大根	20	25																													
にんじん	8	10																													
ドレッシング(ナムル)	4	5				●															●	●		●				●			●
【ワンタンスープ】																															
鶏胸小間	10	12.5																			●										
米油	0.8	1																													●
ワンタンの皮	10	12.5				●																									●
にんじん	8	10																													
もやし	12	15																													
長ねぎ	6	7.5																													
なると(冷凍)	8	10	▲	▲	▲	▲																		▲				▲			●
濃口醤油	3	3.75				●																		●							●
塩	0.1	0.13																													●
白こしょう	0.03	0.04																													●
とりがらスープの素	4.5	5.63																			●										●
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●		●				●			●
ごま油	0.8	1																										●			●
水	125.57	157																													

●…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11月2日（月）　A1
Bコース：2026年11月12日（木）　B8
Cコース：2026年11月18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
【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							●																							
【赤魚のバジルソース焼き】																																
赤魚バジルソース漬(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲										▲				▲	▲	●		
赤魚バジルソース漬(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲										▲				▲	▲	●		
【フルーツポンチ】																																
パインアップル(レトルト)	20	25																														●
ダイスゼリー(みかん)	20	25			▲	▲			▲																							●
ダイスゼリー(りんご)	20	25			▲	▲			▲						▲	▲	▲	▲	●				▲	▲				▲	▲			●
ダイスゼリー(シャインマスカット)	25	31.3			▲	▲			▲																							●
【かぼちゃの豆乳スープ】																																
かぼちゃペースト(久喜市産)	30	37.5																													●	
かぼちゃ(カット)	25	31.3																														●
玉ねぎ	25	31.3																														
パセリ(乾燥)	0.03	0.04																														●
豆乳	30	37.5																						●								●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
米油	0.4	0.5																														●
コンソメ	2.5	3.13																														●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
米粉	3	3.75																														●
水	71.46	89.3																														

●…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11月6日（金）　A4
Bコース：2026年11月13日（金）　B9
Cコース：2026年11月20日（金）　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
【麦ごはん】																															
麦ごはん	65	100				▲															▲	▲			▲						
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206							●																						
【揚げせんべい衣のとりかつ】																															
鶏胸切り身(50g)	50	0																			●										
鶏胸切り身(60g)	0	60																			●										
しょうが	0.2	0.25																													
塩	0.25	0.3																													●
清酒	1.2	1.5																													●
じゃがいも澱粉	2.3	2.9																													●
米粉パン粉	1.3	1.5																						▲							●
揚げせんべい	5.5	6	▲		▲	●		▲	▲				▲	▲					▲	▲	▲	▲	▲	●				▲		●	
揚げ油（米油）	5	6																													●
【これ梨なの？サラダ】																															
切干大根	2.5	3.13	▲	▲		▲																		▲				▲			●
きゅうり	10	12.5																													
小松菜	12	15																													
にんじん	5	6.25																													
梨ピューレ	10	12.5							▲						▲			▲	▲					▲						●	
濃口醤油	1.8	2.25				●																		●							●
塩	0.4	0.5																													●
ごま油	1	1.25																										●			●
【新潟汁】																															
生麩	20	25																						●							●
豚もも小間切れ	10	12.5																				●									
押し豆腐(カット)	15	18.8																						●							●
油揚げ(スライス)	3	3.75																						●							●
にんじん	10	12.5																													
さつまいも	18	22.5																													
長ねぎ	5	6.25																													
ごま(白・すり)	1	1.25																										●			●
みそ(けいわ)	7.5	9.38																						●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																	●
水	98.5	123																													
【みかん】																															
みかん(S)	83	0																													
みかん(M)	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11月11日（水）　A7
Bコース：2026年11月16日（月）　B10
Cコース：2026年11月12日（木）　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	後期
【中華めん】																															
中華めん(70g)	70	0			▲	●	▲																								
中華めん(100g)	0	100			▲	●	▲																								
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206							●																						
【肉まん】																															
肉まん(50g)	50	0	▲		▲	●			▲										▲	▲	▲	●	▲		●				●		●	
肉まん(60g)	0	60	▲		▲	●			▲										▲	▲	▲	●	▲		●				●		●	
【もやし炒め】																															
鶏胸小間	10	12.5																			●										
もやし	25	31.3																													
にんじん	8	10																													
チンゲン菜	8	10																													
たけのこ(千切り)	8	10																													●
しょうが	0.1	0.13																													
濃口醤油	1.65	2.06				●																			●						●
三温糖	0.5	0.63																													●
豆板醤	0.1	0.13				▲		▲													▲	▲			●				▲		●	
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●				●		●	
白こしょう	0.01	0.01																													●
ごま油	0.8	1																											●		●
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																													●
水	1	1.25																													
【豆腐ラーメン】																															
豚ひき肉	25	31.3																				●									
米油	0.8	1																													●
豆腐(冷凍・サイコロ)	30	37.5																							●						●
にんじん	10	12.5																													
長ねぎ	12	15																													
カットわかめ(外国産)	0.6	0.75																													●
とりがらスープの素	4	5																			●										●
ケイトンタン(鶏豚湯)	4	5																			●	●									●
濃口醤油	6	7.5				●																			●						●
薄口醤油	6	7.5				●																			●						●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●				●		●
じゃがいも澱粉	3	3.75																													●
白こしょう	0.02	0.03																													●
水	128.28	160																													

●…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11月27日（金）①　　A18①
Bコース：2026年11月17日（火）①　　B11①
Cコース：2026年11月16日（月）①　　C10①

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							●																							
【手作りゼリーフライ】																																
冷凍マッシュポテト	22	22																												●		
おからパウダー	3.5	3.5																							●							●
水	18	18																														
にんじん	3	3																														
玉ねぎ	3.4	3.4																														
長ねぎ	2.6	2.6																														
米粉	3	3																														●
米粉パン粉	0.25	0.25																							▲							●
米油	0.4	0.4																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
塩	0.2	0.2																														●
揚げ油（米油）	5	5																														●
ウスターソース	6	6																														●
中濃ソース	6	6																														●
水	1.2	1.2																														
【かてめしの具】																																
ごぼう(ささがき)	8	10																														●
にんじん	8	10																														
大根	10	12.5																														
干椎茸	0.1	0.13																														●
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
こんにゃく(突きこんにゃく)	5	6.25																														●
冷凍さやいんげん(カット)	5	6.25																							▲							●
米油	1	1.25																														●
上白糖	2	2.5																														●
濃口醤油	3.5	4.38				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
塩	0.1	0.13																														●
水	7	8.75																														

●…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11月27日（金）②　　A18②
Bコース：2026年11月17日（火）②　　B11②
Cコース：2026年11月16日（月）②　　C10②

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
【肉団子汁】																																	
ミートボール	25	31.3			▲	●												▲	▲	▲	●	▲			●				▲			●	
白菜	18	22.5																															
長ねぎ	10	12.5																															
小松菜	10	12.5																															
濃口醤油	1	1.25				●																			●								●
みそ(けいわ)	3	3.75																							●								●
みそ(白)	4	5																							●								●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																			●
水	117	146																															

●…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11月20日（金）　A14
Bコース：2026年11月18日（水）　B12
Cコース：2026年11月30日（月）　C19

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							●																							
【にじますのから揚げレモンだれがけ】																																
にじます下味澱粉付(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		●	▲	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●	
にじます下味澱粉付(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		●	▲	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●	
揚げ油（米油）	4	5																														●
濃口醤油	3	3.8				●																			●							●
上白糖	2.5	3.1																														●
レモン果汁	1.2	1.5																														●
水	5	6.3																														
【切干大根の煮物】																																
切干大根	4	5	▲	▲		▲																		▲				▲				●
鶏胸小間	8	10																			●											
にんじん	10	12.5																														
生ちくわ(冷凍)	3	3.75																						▲								●
三温糖	1.6	2																														●
濃口醤油	2	2.5				●																		●								●
本みりん	0.8	1																														●
米油	0.8	1																														●
水	15	18.8																														
【秋のみのり汁】																																
豚肩小間切れ	8	10																				●										
大根	12	15																														
さつまいも(皮付1.5cm角)	18	22.5																												●		
えのきたけ(カット)	3	3.75																														●
しめじ(カット)	4	5																														●
小松菜	6	7.5																														
生揚げ(カット)	20	25																						●								●
にんじん	5	6.25																														
みそ(白)	3	3.75																						●								●
みそ(けいわ)	4.5	5.63																						●								●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	104.5	131																														

●…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11月24日（火）　A15
Bコース：2026年11月19日（木）　B13
Cコース：2026年11月25日（水）　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
【メロンパン】																																
メロンパン(30g)	30	0			▲	●			▲															●				▲				
メロンパン(50g)	0	50			▲	●			▲															●				▲				
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【とり肉のから揚げ】																																
鶏もも肉切り身(30g)	60	0																			●											
鶏もも肉切り身(35g)	0	70																			●											
にんにく	0.2	0.25																														
しょうが	0.2	0.25																														
濃口醤油	3	3.75				●																		●								●
清酒	1.2	1.5																														●
じゃがいも澱粉	10	12.5																														●
揚げ油（米油）	6	7																														●
【野菜と大豆のトマト煮】																																
豚ひき肉	10	12.5																				●										
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	15	18.8																														
ゆで大豆(冷凍)	10	12.5																						●								●
トマトダイスカット	15	18.8																														●
にんにく	0.3	0.38																														
オリーブオイル	0.3	0.38																														●
トマトケチャップ	8	10																														●
コンソメ	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
塩	0.1	0.13																														●
三温糖	0.5	0.63																														●
水	4	5																														
【コンソメスープ】																																
ショルダーベーコン	5	6.25				▲														▲	▲	●		▲								●
キャベツ	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	15	18.8																														
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																														●
コンソメ	3.5	4.38																														●
白ワイン	1.5	1.88																														●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
水	114.39	143																														

●…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11月19日（木）
Bコース：2026年11月20日（金）
Cコース：2026年11月17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。



A13
B14
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	後期
【麦ごはん】																															
麦ごはん	65	100				▲															▲	▲			▲							
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206							●																						
【つくね】																															
レバー入り白ごまつくね(20g)	40	40	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲	▲			▲		▲	▲	●	●	▲		●		▲		●		●	
【花野菜サラダ】																															
フロッコリー	10	12.5																													
フロッコリー(冷凍)	12	15																													●
カリフラワー(冷凍)	10	12.5																													●
ホールコーン(冷凍)	8	10																													●
ドレッシング(イタリアン)	4.2	5.25																													●
【和風カレー】																															
豚肩小間切れ	12	15																				●									
じゃがいも	25	31.3																													
玉ねぎ	20	25																													
にんじん	15	18.8																													
ほうれん草(冷凍)	12	15																													●
にんにく	0.3	0.38																													
しょうが	0.3	0.38																													
みそ(白)	2	2.5																						●							●
濃口醤油	0.4	0.5				●																		●							●
本みりん	0.8	1																													●
カレーフレーク(甘口)	13	16.3				●			●								●		●			●		●							●
カレーフレーク(Fe)	6	7.5				●															●			●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																	●
水	96.2	120																													

●…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11月26日（木）　A17
Bコース：2026年11月24日（火）　B15
Cコース：2026年11月27日（金）　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	後期
【ごはん】																															
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲						
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206							●																						
【さばのおろしだれがけ】																															
さば切身一塩(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	●											▲				▲	▲	●	
さば切身一塩(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲		▲		▲	●											▲				▲	▲	●	
大根	10	12.5																													
濃口醤油	1.1	1.38				●																			●						●
本みりん	1	1.25																													●
三温糖	0.3	0.38																													●
水	2	2.5																													
【小松菜のごま和え】																															
小松菜	20	25																													
もやし	15	18.8																													
にんじん	8	10																													
濃口醤油	2.2	2.75				●																			●						●
練りごま	1.5	1.88																										●			●
ごま(白・すり)	1	1.25																										●			●
三温糖	1	1.25																													●
本みりん	1.4	1.75																													●
水	2	2.5																													
【根菜のみそ汁】																															
豚もも小間切れ	15	18.8																				●									
にんじん	8	10																													
大根	15	18.8																													
洗いごぼう	4	5																													
冷凍里芋(カット)	20	25																													●
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●						●
こんにゃく(短冊切り)	5	6.25																													●
みそ(けいわ)	3	3.75																							●						●
みそ(白)	4.5	5.63																							●						●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																	●
水	110.5	138																													
【のりのつくだ煮】																															
あまのり佃煮	8	8			▲	●			▲		▲		▲	▲					▲	▲	▲	▲			●		▲		▲		●	

●…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11月16日（月）　A10
Bコース：2026年11月25日（水）　B16
Cコース：2026年11月9日（月）　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	後期
【ごはん】																															
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲							
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206							●																						
【わらじカツ】																															
とんかつ(50g)	50	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	●	▲		●		▲		▲		
とんかつ(60g)	0	60	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	●	▲		●		▲		▲		
揚げ油（米油）	5	6																													●
三温糖	2	2.5																													●
濃口醤油	3	3.75				●																			●						●
本みりん	2.4	3																													●
水	4	5																													
【青菜とわかめのぽん酢和え】																															
小松菜	18	22.5																													
キャベツ	12	15																													
カットわかめ(外国産)	0.5	0.63																													●
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																													●
ぽん酢	2	2.5				●																			●					●	
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●				●		●
ごま油	0.8	1																											●		●
上白糖	0.5	0.63																													●
【なめこ汁】																															
なめこ	8	10																													●
大根	15	18.8																													
油揚げ(スライス)	4	5																							●						●
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●						●
長ねぎ	10	12.5																													
みそ(赤)	4.5	5.63																							●						●
みそ(白)	3	3.75																							●						●
煮干しパック	2	2.5																													●
水	118.5	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）

詳細献立表

Aコース：2026年11月17日（火）　A11
Bコース：2026年11月26日（木）　B17
Cコース：2026年11月4日（水）　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							●																							
【ハンバーグケチャップソースがけ】																																
ハンバーグ(50g)	50	0																			●	●		●								●
ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●		●								●
トマトケチャップ	5	6.2																														●
中濃ソース	1.8	2.2																														●
上白糖	1.2	1.5																														●
水	1.6	2																														
【マッシュポテト】																																
冷凍カットポテト(ダイス)	55	68.8																														●
ホールコーン(冷凍)	12	15																														●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	0.4	0.5																														●
【アルファベットスープ】																																
鶏胸小間	12	15																			●											
玉ねぎ	20	25																														
にんじん	12	15																														
キャベツ	15	18.8																														
米油	0.8	1																														●
マカロニ(アルファベット)	4	5				●																										●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
白ワイン	2	2.5																														●
コンソメ	2.8	3.5																														●
水	120.78	151																														

●…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11月13日（金）
Bコース：2026年11月27日（金）
Cコース：2026年11月6日（金）

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。



A9
B18
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	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲							
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ポークしゅうまい】																																
ポークしゅうまい(20g)	40	0	▲	▲		●															▲	●			●				▲		●	
ポークしゅうまい(30g)	0	60	▲	▲		●															▲	●			●				▲		●	
【うずらの卵入り八宝菜】																																
うずらの卵	20	25			●																										●	
豚肩小間切れ	10	12.5																				●										
にんじん	10	12.5																														
白菜	20	25																														
玉ねぎ	15	18.8																														
たけのこ(水煮)	4	5																														●
しょうが	0.4	0.5																														
濃口醤油	1	1.25				●																			●							●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●				●			●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
じゃがいも澱粉	1	1.25																														●
米油	0.6	0.75																														●
水	5	6.25																														
【とりねぎ生姜スープ】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
しょうが	0.2	0.25																														
長ねぎ	12	15																														
ほうれん草（冷凍）	6	7.5																														●
もやし	20	25																														
米油	0.8	1																														●
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●			●				●			●
塩	0.2	0.25																														●
薄口醤油	3	3.75				●																			●							●
白こしょう	0.02	0.03																														●
とりがらスープの素	3	3.75																			●											●
ごま(白・いり)	1	1.25																											●			●
水	132.58	166																														
【久喜市産いちごのゼリー】																																
久喜市産いちごゼリー	18	18																													●	

●…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11月25日（水）　A16
Bコース：2026年11月30日（月）　B19
Cコース：2026年11月5日（木）　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
【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							●																							
【さわらのもみじ焼き】																																
さわら切身紅葉漬(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		●		●	
さわら切身紅葉漬(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		●		●	
パプリカパウダー	0.06	0.08																														●
【ぽりぽり和え】																																
たくあん漬け(カット)	6	7.5																						●							●	
大根	10	12.5																														
にんじん	10	12.5																														
きゅうり	15	18.8																														
薄口醤油	1	1.25				●																		●								●
三温糖	0.4	0.5																														●
ごま油	0.6	0.75																											●			●
水	3	3.75																														
【ちゃんこうどん】																																
鶏胸小間	18	22.5																			●											
塩こうじ(液体)	1	1.25																													●	
冷凍のらぼう菜	10	12.5																													●	
白菜	18	22.5																														
長ねぎ	10	12.5																														
にんじん	12	15																														
油揚げ(スライス)	6	7.5																						●								●
にんにく	0.1	0.13																														
しょうが	0.3	0.38																														
米油	0.8	1																														●
とりがらスープの素	5	6.25																			●											●
みそ(赤)	6	7.5																						●								●
みそ(白)	7	8.75																						●								●
濃口醤油	0.7	0.88				●																		●								●
清酒	2	2.5																														●
本みりん	2	2.5																														●
水	131.1	164																														

●…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）