食物アレルギー対応食詳細献立表

Aコース：2026年11月10日（火）　A6
Bコース：2026年11月5日（木）　B3
Cコース：2026年11月11日（水）　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																															●
【豆乳クラムチャウダー】																																	
ショルダーベーコン	10	12.5				▲														▲	▲	●		▲									●
あさり水煮(冷凍)	8	10																															●
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																															●
豆乳	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																															●
ロースト小麦	4	5				●																											●
水	89.19	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）

食物アレルギー対応食詳細献立表

Aコース：2026年11月4日（水）　A2
Bコース：2026年11月9日（月）　B5
Cコース：2026年11月26日（木）　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							●																						
【肉春巻き】																															
春巻き(35g)	35	70				●															●			●						●	
米油	3.5	7																													●
【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																													
【りんごゼリー】																															
りんごゼリー(ヨーグルト代替品)	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）

食物アレルギー対応食詳細献立表

Aコース：2026年11月19日（木）　A13
Bコース：2026年11月20日（金）　B14
Cコース：2026年11月17日（火）　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】																																
ブロッコリー	10	12.5																														
ブロッコリー(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																														●
【乳不使用和風カレー】																																
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(卵・乳不使用)やさいカレー	15	18.8																														●
カレーフレーク(Fe)	2	2.5				●															●			●								●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	98.2	123																														

●…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11月13日（金）　A9
Bコース：2026年11月27日（金）　B18
Cコース：2026年11月6日（金）　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	▲	▲		●															▲	●			●				▲		●	
【肉増し八宝菜】																															
豚肩小間切れ	25	31.3																				●									
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）