

詳細献立表

Aコース:2026年5月18日(月)
 Bコース:2026年5月1日(金)
 Cコース:2026年5月26日(火)

A9
 B1
 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							●																											
【さわらの南蛮漬け】																																				
さわら竜田(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲				●					
さわら竜田(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲				●					
揚げ油(米油)	4	5																																●		
玉ねぎ	3	3.75																																	●	
米油	0.4	0.5																																	●	
濃口醤油	1.9	2.4				●																			●										●	
本みりん	0.7	0.88																																	●	
上白糖	1.5	1.88																																	●	
酢	0.6	0.75																																	●	
水	6	7.5																																		
【海そうサラダ】																																				
海藻ミックス	0.8	1																																	●	
きゅうり	15	18.8																																		
にんじん	10	12.5																																		●
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																	●	
ドレッシング(塩中華)	5	6.25																																	●	
【ちゃんぽんスープ】																																				
豚肩小間切れ	15	18.8																							●											
にんにく	0.2	0.25																																		
しょうが	0.2	0.25																																		
にんじん	8	10																																		
キャベツ	12	15																																		
もやし	15	18.8																																		
かまぼこ(チルド・千切り)	5	6.25				▲																														●
千切りきくらげ	0.3	0.38																																		●
米油	0.8	1																																		●
豚骨ラーメンスープ	9	11.3				●																		●												●
とりがらスープの素	2.5	3.13																																		●
みそ(赤)	1	1.25																																		●
白こしょう	0.02	0.03																																		●
水	121.88	152																																		●

●…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5月1日(金)
 Bコース:2026年5月7日(木)
 Cコース:2026年5月8日(金)

A1
 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	グルテン	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							●																												
【かつおフライ】																																					
かつおフライ(50g)	50	0				●																		●													
かつおフライ(60g)	0	60	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲									●														
揚げ油(米油)	5	6																																	●		
中濃ソース(ボトル)	5	6																																	●		
【小松菜のごまみそ和え】																																					
大根	20	25																																			
小松菜	20	25																																			
にんじん	5	6.25																																			
みそ(赤)	3	3.75																						●												●	
濃口醤油	0.5	0.63				●																	●													●	
ごま(白・すり)	1.8	2.25																																		●	
練りごま	1	1.25																																		●	
上白糖	1.5	1.88																																		●	
酢	0.5	0.63																																		●	
本みりん	0.8	1																																		●	
【若竹汁】																																					
にんじん	10	12.5																																			
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●													●
かまぼこ(チルド・千切り)	12	15				▲																	▲													●	
たけのこ(水煮)	10	12.5																																		●	
カットわかめ(外国産)	0.7	0.88																																		●	
薄口醤油	4	5				●																	●													●	
塩	0.3	0.38																																		●	
本みりん	2	2.5																																		●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																		●	
水	124	155																																			
【かしわもち】																																					
かしわもち	40	40			▲	▲			▲															●												●	
【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5月27日(水)
 Bコース:2026年5月8日(金)
 Cコース:2026年5月28日(木)

A16
 B3
 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				
【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							●																											
【シュガー揚げパン】																																				
コッペパン(30g)	30	0			▲	●			▲															●												
コッペパン(35g)	0	35			▲	●			▲														●													
揚げ油(米油)	3	3.5																																	●	
グラニュー糖	4.5	5.6																																	●	
上白糖	3	3.75																																	●	
【アスパラガスのソテー】																																				
ショルダーベーコン	8	10				▲																														●
キャベツ	20	25																																		
アスパラガス	12	15																																		
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																		●
コンソメ	0.5	0.63																																	●	
塩	0.2	0.25																																	●	
濃口醤油	0.2	0.25				●																		●											●	
白こしょう	0.02	0.03																																	●	
オリーブオイル	0.8	1																																	●	
【ミートソース】																																				
豚ひき肉	20	25																					●													
にんにく	0.3	0.38																																		
玉ねぎ	20	25																																		
米油	0.8	1																																		●
炒め玉ねぎ	15	18.8	▲			▲			▲		▲		▲			▲		▲	▲	▲	▲	▲														●
にんじん	10	12.5																																		
ハヤシブレード	13	16.3				●																														●
デミグラスソース	2.7	3.38	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲						▲		▲	▲	▲	▲	▲					▲		▲	▲					●	
トマトダイスカット	20	25																																		●
中濃ソース	3.8	4.75																																		●
赤ワイン	1	1.25																																		●
上白糖	1.2	1.5																																		●
コンソメ	0.8	1																																	●	
薄口醤油	0.3	0.38				●																		●											●	
塩	0.2	0.25																																	●	
白こしょう	0.02	0.03																																	●	
水	95	119																																		●

●…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5月28日(木)
 Bコース:2026年5月15日(金)
 Cコース:2026年5月29日(金)

A17
 B8
 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																																				
【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	▲		▲	●			▲				▲	▲										●														
本みりん	1.4	2.1																																		●		
上白糖	0.8	1.2																																		●		
濃口醤油	1.4	2.1				●																		●												●		
じゃがいも澱粉	0.2	0.6																																		●		
水	3	4.5																																		●		
【野菜のうま煮】																																						
豚肩小間切れ	22	27.5																						●														
キャベツ	25	31.3																																				
にんじん	15	18.8																																				
小松菜	8	10																																				
米油	1	1.25																																			●	
濃口醤油	1.5	1.88				●																		●													●	
塩	0.1	0.13																																			●	
オイスターソース	0.4	0.5																																			●	
中華スープの素	0.2	0.25																																			●	
じゃがいも澱粉	0.6	0.75																																			●	
水	1	1.25																																			●	
【ごま香るみそ汁】																																						
大根	15	18.8																																				
ごぼう(さがき・冷凍)	3	3.75			▲	▲			▲								▲	▲						▲														●
じゃがいも	25	31.3																																			●	
生揚げ(カット)	25	31.3																																			●	
長ねぎ	6	7.5																																			●	
みそ(白)	3.5	4.38																																			●	
みそ(けいわ)	4	5																																			●	
ごま(白・すり)	1	1.25																																			●	
ごま油	0.8	1																																			●	
煮干粉	1	1.25																																			●	
水	105.7	132																																			●	
【小魚】																																						
小魚	5	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5月25日(月)
 Bコース:2026年5月20日(水)
 Cコース:2026年5月18日(月)

A14
 B11
 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							●																											
【スタミナぶた丼の具】																																				
豚もも小間切れ	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																																		●
白ごしょう	0.02	0.03																																		●
ごま油	0.5	0.63																																		●
【鉄カルサラダ】																																				
小松菜	20	25																																		
にんじん	8	10																																		
キャベツ	20	25																																		
ちりめんじゃこ	2	2.5																																		●
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●												●
清酒	0.8	1																																		●
しょうが	0.1	0.13																																		
ごま油	1	1.25																																		●
上白糖	0.3	0.38																																		●
【じゃがいものみそ汁】																																				
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																																		●
カット押し豆腐	20	25																						●												●
油揚げ(スライス)	4	5																						●												●
長ねぎ	8	10																																		
カットわかめ(外国産)	0.6	0.75																																		●
みそ(けいわ)	7.5	9.38																						●												●
煮干しパック	2	2.5																																		●
水	122.9	154																																		

●…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5月26日(火)
 Bコース:2026年5月28日(木)
 Cコース:2026年5月7日(木)

A15
 B17
 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				
【食パン】																																				
食パン(50g)	50	0			▲	●			▲																●						▲					
食パン(70g)	0	70			▲	●			▲																●						▲					
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【米粉のフライドチキン】																																				
鶏胸切り身(40g)	40	0																			●															
鶏胸切り身(50g)	0	50																			●															
ノンエッグマヨネーズ	4	5																							●									●		
塩	0.1	0.13																																	●	
上白糖	0.5	0.6																																	●	
じゃがいも澱粉	2.4	3																																	●	
米粉	3.8	4.75																																	●	
オールスパイス(粉末)	0.18	0.23																																	●	
揚げ油(米油)	5	6																																	●	
【フラワーボンチ】																																				
ダイスゼリー(シャインマスカット)	25	31.3			▲	▲			▲																										●	
ダイスゼリー(さくらんぼ)	20	25			▲	▲			▲					▲	▲	▲	▲	▲					▲												●	
ダイスゼリー(白桃)	20	25			▲	▲			▲					▲	▲	▲	▲	▲					▲												●	
ダイスゼリー(ぶどう)	10	12.5			▲	▲			▲					▲	▲	▲	▲	▲					▲												●	
【大麦とトマトのスープ】																																				
鶏胸小間	15	18.8																			●															
にんじん	12	15																																		
玉ねぎ	20	25																																		
押麦	5	6.25																																	●	
にんにく	0.3	0.38																																		
オリーブオイル	0.8	1																																		●
トマトピューレ	12	15																																		●
トマトケチャップ	3	3.75																																		●
コンソメ	3	3.75																																		●
三温糖	0.1	0.13																																		●
塩	0.36	0.45																																		●
白こしょう	0.01	0.01																																		●
水	118.43	148																																		
【メープルジャム】																																				
メープルジャム	15	15							▲	▲																										●

●…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)

