





# 詳細献立表

Aコース:2026年6月5日(金)  
 Bコース:2026年6月3日(水)  
 Cコース:2026年6月4日(木)

A5  
 B3  
 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	セラチン	くるみ	大豆	マカダミヤナシ	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							●																											
【あじフリッター】																																				
あじフリッター(一尾)(20g)	40	40	▲			●					▲													●									●			
揚げ油(米油)	4	4																																●		
【かみかみ炒め】																																				
豚もも小間切れ	15	18.8																					●												●	
さつま揚げ(冷凍)	8	10																																	●	
にんじん	12	15																																		
こんにゃく(突きこんにゃく)	8	10																																		●
茎わかめ(塩蔵)	8	10																																	●	
むき枝豆(冷凍)	4	5																																	●	
ごま油	0.6	0.75																							●										●	
濃口醤油	2	2.5				●																			●										●	
三温糖	0.5	0.63																																	●	
本みりん	1	1.25																																	●	
和風だし	0.2	0.25																																	●	
水	4	5																																	●	
【根菜のみそ汁】																																				
にんじん	8	10																																		
大根	10	12.5																																		
じゃがいも	20	25																																		
ほうれん草(冷凍)	6	7.5																																		●
ごぼう(ささがき・冷凍)	5	6.25			▲	▲			▲								▲	▲						▲			▲									●
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●										●	
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●										●	
みそ(けいわ)	7.5	9.38																							●										●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																	●	
水	108.5	136																																	●	

●…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6月11日(木)  
 Bコース: 2026年6月9日(火)  
 Cコース: 2026年6月12日(金)

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							●																											
【さばの中華あんかけ】																																				
うす塩さば切身(40g)	40	0	▲	▲		▲																										●				
うす塩さば切身(50g)	0	50	▲	▲		▲																										●				
長ねぎ	1.5	1.88																																		
ごま油	0.5	0.63																																		
本みりん	3.75	4.5																																		
濃口醤油	3	3.6																																		
オイスターソース	1	1.2																																		
じゃがいも澱粉	0.15	0.19																																		
水	3	3.75																																		
【チンジャオロース】																																				
豚もも千切り	16	20																																		
たけのこ(千切り)	8	10																																		
ピーマン	10	12.5																																		
にんじん	15	18.8																																		
えのきたけ(カット)	10	12.5																																		
しょうが	0.5	0.63																																		
米油	0.5	0.63																																		
清酒	0.2	0.25																																		
濃口醤油	1.8	2.25																																		
上白糖	0.4	0.5																																		
豆板醤	0.05	0.06																																		
オイスターソース	0.4	0.5																																		
中華スープの素	0.4	0.5																																		
ごま油	0.8	1																																		
じゃがいも澱粉	0.4	0.5																																		
水	0.8	1																																		
【春雨スープ】																																				
緑豆春雨	4	5																																		
ホールコーン(冷凍)	8	10																																		
なると(冷凍)	10	12.5	▲	▲		▲																														
にんじん	10	12.5																																		
小松菜	12	15																																		
長ねぎ	8	10																																		
中華スープの素	1.2	1.5																																		
とりからスープの素	2	2.5																																		
塩	0.2	0.25																																		
濃口醤油	3	3.75																																		
白ごしょう	0.01	0.01																																		
ごま油	0.8	1																																		
水	130.79	163																																		

●…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6月19日(金)

Bコース:2026年6月22日(月)

Cコース:2026年6月23日(火)

A15

B16

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	セラチン	くるみ	大豆	マカダミナッツ	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							●																											
【ミヌダル】																																				
豚肩小間切れ	50	50																																		
ごま(黒・すり)	6	6																																		
練りごま	4	4																																		
濃口醤油	4.5	4.5				●																			●											
本みりん	1.8	1.8																																		
清酒	1	1																																		
上白糖	2	2																																		
【マーミナチャンプルー】																																				
マグロ水煮	10	12.5																																		
もやし	25	31.3																																		
生揚げ(カット・サイコロ型)	20	25																																		
玉ねぎ	15	18.8																																		
米油	0.8	1																																		
濃口醤油	0.7	0.88				●																			●											
塩	0.2	0.25																																		
三温糖	0.3	0.38																																		
鯉節(砕片)	0.5	0.63																																		
【もずくスープ】																																				
鶏胸小間	5	6.25																																		
長ねぎ	8	10																																		
にんじん	10	12.5																																		
干椎茸	0.2	0.25																																		
冷凍もずく(塩抜き)	10	12.5																																		
えのきたけ(カット)	8	10																																		
かまぼこ(チルド・千切り)	5	6.25				▲																														
薄口醤油	2.5	3.13				●																			●											
塩	0.16	0.2																																		
白こしょう	0.02	0.03																																		
中華スープの素	2	2.5																																		
ごま油	0.8	1																																		
水	138.32	173																																		
【シークワーサーゼリー】																																				
シークワーサーゼリー	50	50			▲	▲								▲	▲	▲	▲	▲							▲											

●…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6月18日(木)  
 Bコース:2026年6月23日(火)  
 Cコース:2026年6月22日(月)

A14  
 B17  
 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	セラチン	くるみ	大豆	マメアブラ	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																																		
【まぐろフライ】																																				
まぐろフライ(50g)	50	0	▲		▲	●				▲		▲													●				▲		▲		●			
まぐろフライ(60g)	0	60	▲		▲	●				▲		▲												●				▲		▲		●				
揚げ油(米油)	5	6																																	●	
中濃ソース(ボトル)	5	6																																	●	
【野菜のオリーブ炒め】																																				
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲																			▲											●
もやし	15	18.8																																		
キャベツ	20	25																																		
玉ねぎ	10	12.5																																		
オリーブオイル	0.5	0.63																																		●
にんにく	0.2	0.25																																		●
塩	0.1	0.13																																		●
白こしょう	0.01	0.01																																		●
コンソメ	0.3	0.38																																		●
オリーブオイル	0.5	0.63																																		●
【スイミーの海のスープ】																																				
ちらしかまぼこ(魚)	6	7.5				▲																			▲											●
にんじん	12	15																																		
玉ねぎ	12	15																																		
じゃがいも	25	31.3																																		
海藻ミックス	0.2	0.25																																		●
コンソメ	3.5	4.38																																		●
白ワイン	2	2.5																																		●
塩	0.5	0.63																																		●
白こしょう	0.01	0.01																																		●
米油	0.8	1																																		●
水	127.99	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

# 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。



A12  
B19  
C18

久喜市立学校給食センター

Aコース:2026年6月16日(火)  
Bコース:2026年6月25日(木)  
Cコース:2026年6月24日(水)

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	セラチン	くるみ	大豆	マメアザラシ	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																																				
【チキンのトマトソースがけ】																																						
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																																				
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																																				
塩	0.3	0.3																																				
白こしょう	0.01	0.01																																				
清酒	1	1.25																																				
木油	0.4	0.4																																				
トマト	10	10																																				
オリーブオイル	0.5	0.5																																				
上白糖	0.3	0.3																																				
塩	0.2	0.2																																				
バジル(乾燥)	0.01	0.01																																				
白こしょう	0.01	0.01																																				
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																																				
水	0.5	0.63																																				
【フレンチサラダ】																																						
マカロニ(ツイスト)	5	6.25				●																																
フロッキー(冷凍)	15	18.8																																				
キャベツ	10	12.5																																				
ホールヨーン(冷凍)	8	10																																				
ドレッシング(クリーミーフレンチ)	5	6.25																																				
【ガーリックスープ】																																						
豚肩小間切れ	20	25																																				
にんにく	0.4	0.5																																				
オリーブオイル	0.8	1																																				
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																																				
小松菜	10	12.5																																				
まねき	10	12.5																																				
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	0.5	0.63																																				
白こしょう	0.01	0.01																																				
水	103.29	129																																				
【中>ヨーグルト】																																						
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6月15日(月)  
 Bコース:2026年6月29日(月)  
 Cコース:2026年6月16日(火)

A11  
 B21  
 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	セラチン	くるみ	大豆	マメアブラ	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							●																												
【ゼリーフライ】																																					
ゼリーフライ(40g)	40	0	▲	▲		●															▲	▲		●											●		
ゼリーフライ(50g)	0	50	▲	▲		●															▲	▲		●											●		
揚げ油(米油)	4	5																																	●		
中濃ソース	5	6.25																																	●		
ウスターソース	5	6.25																																	●		
上白糖	0.08	0.1																																	●		
水	1.2	1.5																																			
【そばろごはんの具】																																					
鶏むねひき肉	35	43.8																			●																
しょうが	0.2	0.25																																			
にんじん	15	18.8																																			
玉ねぎ	15	18.8																																			
むき枝豆(冷凍)	6	7.5																																		●	
濃口醤油	3.2	4				●																														●	
本みりん	1.5	1.88																																		●	
三温糖	1.3	1.63																																		●	
米油	0.8	1																																		●	
水	5	6.25																																			
【玉ねぎのみそ汁】																																					
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																																			●
油揚げ(スライス)	3	3.75																																			●
玉ねぎ	20	25																																			
長ねぎ	5	6.25																																			
小松菜	10	12.5																																			
みそ(けいわ)	7.5	9.38																																			●
煮干粉	0.5	0.63																																			●
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)

