

詳細献立表

Aコース:2026年9月14日(月)
Bコース:2026年8月28日(金)
Cコース:2026年9月8日(火)

A12
B1
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
【ごはん】																									
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲
【牛乳】																									
飲用牛乳	206	206							●																
【スタミナふた丼の具】																									
豚肩小間切れ	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																							●
白こしょう	0.02	0.03																							●
ごま油	0.5	0.63																							●
【ブロッコリーのおかか和え】																									
ブロッコリー(冷凍)	20	25																							●
キャベツ	15	18.8																							●
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																							●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●
清酒	1	1.25																							●
水	2	2.5																							●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●											●
鰹節(碎片)	0.4	0.5												▲											●
【根菜のみそ汁】																									
にんじん	8	10																							●
大根	10	12.5																							●
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																							●
ほうれん草(冷凍)	6	7.5																							●
ごぼう(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)	4	5																							●
みそ(赤)	3.5	4.38																							●
みそ(けいわ)	4	5																							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●											●
水	107.5	134																							●

●…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9月4日(金)
Bコース:2026年8月31日(月)
Cコース:2026年9月1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。



A6
B2
C3

久喜市立学校給食センター

食品名	1人分小 (g)	1人中 (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						●																								
【さわらの香味焼き】																																
さわら切身生姜醤油漬(40g)	40	0	▲		▲	●		▲		▲		▲	▲	▲					▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●	
さわら切身生姜醤油漬(50g)	0	50	▲		▲	●		▲		▲		▲	▲	▲					▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●	
【キャベツとぶた肉のみそ炒め】																																
豚肩小間切れ	25	31.3																				●										
しょうが	0.2	0.25																														
にんにく	0.2	0.25																														
キャベツ	20	25																														
にら	3	3.75																														
にんじん	12	15																														
上白糖	0.8	1																														
米油	1	1.25																														
みそ(赤)	1.8	2.25																							●							
濃口醤油	0.5	0.63				●																			●							
清酒	1	1.25																														
中華スープの素	1	1.25																			●	●			●				●			
じゃがいも澱粉	0.5	0.63																														
水	2	2.5																														
【かきたま汁】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
にんじん	5	6.25																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																							●							
小松菜	8	10																														
玉ねぎ	10	12.5																														
液卵(冷凍)	15	18.8			●																											
干椎茸	0.2	0.25																														
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		
薄口醤油	3	3.75				●																			●							
塩	0.35	0.44																														
清酒	0.5	0.63																														
じゃがいも澱粉	2	2.5																														
水	118.95	149																														
【ヨーグルト】																																
ヨーグルト(80g・森永)	80	0						●																								
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9月30日(水)
Bコース:2026年9月1日(火)
Cコース:2026年9月3日(木)

A21
B3
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	前期	
【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							●																								
【ぶりの竜田揚げ】																																	
ぶり竜田揚げ(40g)	40	0	▲	▲		●					▲			▲	▲										●						●		
ぶり竜田揚げ(50g)	0	50	▲	▲		●					▲			▲	▲									●							●		
揚げ油(米油)	4	5																							●							●	
【きんぴらごぼう】																																	
にんじん	16	20																															
豚ひき肉	10	12.5																				●											
ごぼう(さがき・冷凍)	16	20			▲	▲			▲								▲	▲							▲			▲				●	
冷凍さやいんげん(カット)	5	6.25																							▲						●		
ごま油	0.7	0.88																											●			●	
三温糖	1	1.25																														●	
清酒	0.5	0.63																														●	
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●	
水	4.7	5.88																														●	
【とり塩うどん】																																	
鶏胸小間	20	25																			●												
にんじん	10	12.5																															
長ねぎ	12	15																															
油揚げ(スライス)	7	8.75																							●							●	
かまぼこ(チルド・千切り)	7	8.75				▲																			▲							●	
小松菜	10	12.5																															
にんにく	0.1	0.13																															
しょうが	0.3	0.38																															
米油	0.8	1																														●	
中華スープの素	2.3	2.88																			●	●			●			●				●	
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●	
薄口醤油	1.5	1.88				●																			●							●	
塩	0.7	0.88																														●	
水	156.3	195																															

●…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9月3日(木)①
Bコース:2026年9月2日(水)①
Cコース:2026年8月31日(月)①

A5①
B4①
C2①

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)

《次頁あり》

詳細献立表

Aコース:2026年9月3日(木)②

Bコース:2026年9月2日(水)②

Cコース:2026年8月31日(月)②

A5②

B4(2)

C2②

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)

詳細献立表

Aコース:2026年9月1日(火)

Bコース:2026年9月3日(木)

Cコース:2026年9月2日(水)

A3

B5

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	マメ豆/アブラ	やまいも	オシロイ	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							●																							
【フランクフルトマスタードソースがけ】																																
フランクフルト(30g)	30	0				▲														▲	▲	●			▲							●
フランクフルト(40g)	0	40				▲														▲	▲	●			▲							●
玉ねぎ	3	4																														
新入りマスタード	2.5	3.1				●												●				●			●						●	
濃口醤油	0.5	0.6				●																			●							●
上白糖	0.33	0.4																														●
酢	0.5	0.6																														●
塩	0.05	0.06																														●
オリーブオイル	0.5	0.6																														●
水	2.4	3																														
【久喜市産梨入りフルーツポンチ】																																
ミックスフルーツ	40	50							▲								●	●													●	
ダイスゼリー(梨)	45	56.3			▲	▲			▲																						●	
梨	7	8.75																														
上白糖	0.7	0.88																														●
レモン果汁	0.1	0.13																														●
水	1.4	1.75																														
【かぼちゃの豆乳シチュー】																																
鶏胸小間	10	12.5																		●												
かぼちゃ(皮付き・2cm角)	25	31.3																												●		
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	20	25																														
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																														
米油	1	1.25																														
米粉	3.85	4.81																														
豆乳	25	31.3																							●							●
豆乳クリーム	3	3.75																							●						●	
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
コンソメ	2.5	3.13																														●
水	84.03	105																														

●…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9月18日(金)
Bコース:2026年9月4日(金)
Cコース:2026年9月11日(金)

A16
B6
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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【海鮮チヂミ】																																
海鮮チヂミ(40g)	40	0			▲	●			▲		●			▲							▲	▲			●		▲				●	
海鮮チヂミ(50g)	0	50			▲	●			▲		●			▲							▲	▲		●		▲				●		
濃口醤油	1.5	1.9				●																		●								●
酢	1.25	1.56																														●
本みりん	1.5	1.9																														●
ごま油	1	1.25																											●			●
【チャプチェ】																																
豚ひき肉	10	12.5																				●										●
緑豆春雨	4	5																														●
たけのこ(千切り)	6	7.5																														●
にんじん	10	12.5																														
ピーマン	6	7.5																														
にんにく	0.1	0.13																														
しょうが	0.1	0.13																														
ごま油	0.8	1																												●		●
濃口醤油	0.6	0.75				●																			●							●
中華スープの素	0.8	1																			●	●			●				●			●
三温糖	0.1	0.13																														●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
ごま(白・いり)	1	1.25																											●			●
水	20	25																														
【つみれ汁】																																
いわしつみれ	20	25				▲																▲			▲					●		
じゃがいも	15	18.8																														
大根	15	18.8																														
キャベツ	10	12.5																														
長ねぎ	8	10																														
しょうが	0.15	0.19																														
みそ(赤)	3	3.75																							●							●
みそ(けいわ)	4.5	5.63																							●							●
煮干しパック	2	2.5																														●
水	112.35	140																														

●…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)

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。



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
【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							●																							
【キャラメルポテト】																																
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	3.2	4																														●
調理用バター	1.2	1.5							●																							●
水	1.2	1.5																														●
【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																														●
白ごしょう	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)

詳細献立表

Aコース:2026年9月7日(月)

Bコース:2026年9月8日(火)

Cコース:2026年8月28日(金)

A7

B8

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	マダガスカルナツメ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前				
【ごはん】																																				
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲											
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【豆腐ハンバーグおろしソースがけ】																																				
豆腐ハンバーグ(50g)	50	0			▲	▲			▲												●	●			●						●					
豆腐ハンバーグ(60g)	0	60			▲	▲			▲												●	●			●						●					
大根	10	12.5																																		
濃口醤油	2	2.5				●																										●				
本みりん	1.8	2.25																															●			
三温糖	0.6	0.75																															●			
水	5	6.25																																●		
【かぼちゃのそぼろ煮】																																				
鶏むねひき肉	7	8.75																			●											●				
かぼちゃ(皮付き・2cm角)	40	50																															●			
しょうが	0.2	0.25																																●		
本みりん	1.8	2.25																																●		
三温糖	1.2	1.5																																●		
清酒	0.7	0.88																																●		
濃口醤油	1.8	2.25				●																												●		
水	7	8.75																																●		
【玉ねぎのみそ汁】																																				
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																																●		
生揚げ(カット・サイコロ型)	25	31.3																							●									●		
玉ねぎ	20	25																																●		
えのきたけ(カット)	5	6.25																																●		
カットわかめ(外国産)	0.5	0.63																																●		
みそ(白)	3	3.75																							●									●		
みそ(けいわ)	4.5	5.63																							●									●		
煮干しパック	2	2.5																																●		
水	110	138																																	●	
【お魚ふりかけ】																																				
ふりかけ(さかな)	2.8	2.8	▲	▲	▲	●		▲	▲		▲		▲	●	▲			▲		▲	▲	▲	▲		●				●					●		

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

A10
B9
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							●																								
【さばのみそ煮】																																	
さばのみそ煮(50g)	50	0				▲			▲					●											●						●		
さばのみそ煮(70g)	0	70				▲			▲					●										●							●		
【こぎつねご飯の具】																																	
味付油揚げ	10	12.5				●																		●							●		
にんじん	10	12.5																															
鶏胸小間	18	22.5																			●												
ごぼう(ささがき・冷凍)	6	7.5			▲	▲			▲									▲	▲					▲			▲					●	
干椎茸	0.3	0.38																														●	
こんにゃく(突きこんにゃく)	6	7.5																														●	
むき枝豆(冷凍)	4	5																						●								●	
ごま油	0.8	1																														●	
和風だし	0.3	0.38																														●	
濃口醤油	2.1	2.63				●																		●								●	
三温糖	1.5	1.88																							●							●	
本みりん	2	2.5																														●	
水	5	6.25																														●	
【菊かまぼこのすまし汁】																																	
にんじん	8	10																															
長ねぎ	10	12.5																															
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																						●								●	
えのきたけ(カット)	6	7.5																														●	
カットわかめ(外国産)	0.5	0.63																														●	
ちらしかまぼこ(菊)	8	10				▲																		▲							●		●
濃口醤油	4	5				●																		●								●	
塩	0.3	0.38																														●	
本みりん	2	2.5																														●	
清酒	0.5	0.63																														●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●	
水	128.7	161																															
【ぶどうゼリー】																																	
ぶどうゼリー	40	40																													●		

●…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9月8日(火)
Bコース:2026年9月10日(木)
Cコース:2026年9月9日(水)

A8
B10
C9

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)

対応食提供日

Cコース:2026年9月14日(月)

※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。



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	マダガスカル	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前菜
【麦ごはん】																																
麦ごはん	60	100				▲															▲	▲			▲							
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【メンチカツ】																																
メンチカツ(50g)	50	0	▲		▲	●			▲		▲		▲							▲	▲	●	▲		●				▲		●	
メンチカツ(60g)	0	60	▲		▲	●			▲		▲		▲							▲	▲	●	▲		●				▲		●	
揚げ油(米油)	5	6																														●
【寒天のドレッシング和え】																																
サラダ用寒天	0.5	0.63																														●
キャベツ	10	12.5																														
にんじん	8	10																														
きゅうり	12	15																														
ドレッシング(イタリアン)1L	4.5	5.63																													●	
【ポークカレー】																																
豚もも小間切れ	20	25																				●										
じゃがいも	25	31.3																														
玉ねぎ	25	31.3																														
にんじん	15	18.8																														
にんにく	0.5	0.63																														
中濃ソース	1	1.25																														
米油	0.8	1																														
トマトケチャップ	3	3.75																														
トマトダイスカット	3	3.75																														
カレーフレーク(甘口)	14	17.5				●			●							●		●			●				●							
カレーフレーク(Fe)	5.5	6.88				●																		●								
ミルクカルシウム	2	2.5							●																							
スキムミルク	1.5	1.88							●																							
水	90.7	113																														

●…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9月2日(水)

Bコース:2026年9月14日(月)

Cコース:2026年9月17日(木)

A4

B12

C15

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)

対応食提供日

Cコース:2026年9月18日(金)

※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。



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)

詳細献立表

Aコース:2026年8月28日(金)
Bコース:2026年9月16日(水)
Cコース:2026年9月15日(火)

A1
B14
C13

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)

対応食提供日

Cコース:2026年9月30日(水)



C21

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)

詳細献立表

Aコース:2026年9月11日(金)
Bコース:2026年9月18日(金)
Cコース:2026年9月25日(金)

A11
B16
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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【中華バオズ】																																
中華まんじゅう(25g)	50	50	▲	▲	▲	●			▲		▲									▲	▲	●	▲		●				●		●	
【切干大根のソース炒め】																																
切干大根	3	3.75	▲					▲																	▲				▲			●
鶏胸小間	18	22.5																			●											●
にんじん	5	6.25																														
もやし	12	15																														
生ちくわ(冷凍)	5	6.25																						▲								●
鰹節(碎片)	0.3	0.38												▲																		●
中濃ソース	0.8	1																														●
ウスターソース	2.2	2.75																														●
オイスターソース	0.8	1																														●
清酒	1	1.25																														●
米油	0.6	0.75																														●
【米粉ワンタンのスープ】																																
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲														▲	▲	●			▲							●
米油	0.8	1																														●
米粉ワンタン	13	16.3																														●
にんじん	10	12.5																														
キャベツ	20	25																														
ほうれん草(冷凍)	10	12.5																						▲								●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
とりがらスープの素	5	6.25																			●											●
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●			●				●			●
ごま油	0.5	0.63																										●				●
水	116.38	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9月15日(火)
Bコース:2026年9月24日(木)
Cコース:2026年9月16日(水)

A13
B17
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	マメ・大豆ナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期		
【ロールパン(コップ型)】																																		
ロールパン(コップ型)(50g)	50	0			▲	●			▲																●					▲				
ロールパン(コップ型)(70g)	0	70			▲	●			▲																●					▲				
【牛乳】																																		
飲用牛乳	206	206							●																									
【タンダーチキン】																																		
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●													
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●													
塩	0.1	0.13																																●
にんにく	0.2	0.25																																
しょうが	0.3	0.36																																
ノンエックマヨネーズ	4	5																							●									●
トマトケチャップ	2.5	3.13																																●
カレー粉	0.6	0.75																																●
米油	0.2	0.25																																●
【ジャーマンポテト】																																		
冷凍カットポテト(乱切り)	45	56.3																																●
玉ねぎ	10	12.5																																●
ショルダーベーコン	10	12.5				▲																				▲								●
ホールコーン(冷凍)	8	10																		▲	▲	●			▲								●	
パセリ(乾燥)	0.05	0.06																																●
米油	0.8	1																																●
塩	0.05	0.06																																●
白ごしょう	0.02	0.03																																●
薄口醤油	0.8	1				●																				●								●
コンソメ	0.3	0.38																																●
【モロヘイヤのスープ】																																		
玉ねぎ	15	18.8																																
米油	0.8	1																																●
冷凍モロヘイヤ	10	12.5																																
キャベツ	15	18.8																																
にんじん	8	10																																
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●									●
とりがらスープの素	4	5																			●													●
中華スープの素	0.7	0.88																				●												●
塩	0.2	0.25																							●									●
濃口醤油	3	3.75				●																				●								●
白ごしょう	0.02	0.03																																●
清酒	0.5	0.63																																●
ごま油	0.2	0.25																																●
水	112.58	141																												●				

●…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9月24日(木)
Bコース:2026年9月25日(金)
Cコース:2026年9月28日(月)

A17
B18
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							●																							
【さんまのかば焼き】																																
さんまの開き(澱粉付き(30g))	30	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲										▲				▲	▲	●		
さんまの開き(澱粉付き(40g))	0	40	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲										▲			▲	▲	●			
揚げ油(米油)	3	4																														●
上白糖	2	2.4																														●
濃口醤油	3	3.6				●																		●								●
本みりん	2	2.4																														●
ごま(白・いり)	0.8	1																											●			●
清酒	2	2.4																														●
水	3.1	2.4																														
【小松菜の和え物】																																
小松菜	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
キャベツ	20	25																														
ドレッシング(和風)	5	6.25																														●
【里芋のみそ汁】																																
冷凍里芋(カット)	18	22.5																														●
大根	10	12.5																														
にんじん	7	8.75																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																						●								●
油揚げ(スライス)	3	3.75																						●								●
長ねぎ	10	12.5																						●								
みそ(けいわ)	4.5	5.63																						●								●
みそ(白)	3	3.75																						●								●
煮干しパック	2	2.5																														●
水	112.5	141																														
【お月見大福】																																
お月見大福	40	40				▲			▲															●						●		

●…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9月16日(水)
Bコース:2026年9月28日(月)
Cコース:2026年9月24日(木)

A14
B19
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	前期
【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							●																							
【ちくわのから揚げ】																																
ちくわのから揚げ(30g)	30	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●	
ちくわのから揚げ(20g)	0	40	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●	
揚げ油(米油)	3	4																														●
【親豆子豆和え】																																
むき枝豆(冷凍)	7	8.75																							●							●
ゆで大豆(冷凍)	10	12.5																							●							●
キャベツ	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
ドレッシング(ごま)	5	6.25																							●			●				●
【なす南蛮うどん】																																
豚もも小間切れ	20	25																				●										
なす	16	20																														
玉ねぎ	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
しょうが	0.3	0.38																														
味付油揚げ	8	10				●																			●						●	
長ねぎ	8	10																														
本みりん	1	1.25																														
清酒	1.5	1.88																														
濃口醤油	12	15				●																			●							
塩	0.05	0.06																														
和風だし	0.5	0.63																														
米油	1	1.25																														
水	136.65	171																														

●…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8月31日(月)
Bコース:2026年9月29日(火)
Cコース:2026年9月4日(金)

A2
B20
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
【ごはん】																									
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲
【牛乳】																									
飲用牛乳	206	206							●																
【レバーとポテのピリ辛ソースがけ】																									
豚レバー下味濃粉付	40	50	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	●	▲		●
冷凍カットポテト(タイス)	25	31.3																							●
揚げ油(米油)	6.5	8.13																							●
豆板醤	0.28	0.35				▲		▲													▲	▲			●
濃口醤油	4.3	5.38				●																			●
本みりん	0.7	0.88																							●
三温糖	2.2	2.75																							●
ごま油	0.7	0.88																							●
玉ねぎ	8	10																							
にんにく	0.1	0.13																							
しょうが	0.2	0.25																							
水	5	6.25																							
【青菜とわかめのごま和え】																									
小松菜	15	18.8																							
もやし	18	22.5																							
カットわかめ(外国産)	0.5	0.63																							●
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																							●
ごま(白・いり)	2	2.5																							●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●
本みりん	1	1.25																							●
三温糖	1.5	1.88																							●
水	1.5	1.88																							
【なめこのみそ汁】																									
なめこ	8	10																							●
にんじん	10	12.5																							
大根	10	12.5																							
長ねぎ	10	12.5																							
生揚げ(カット・サイコロ型)	25	31.3																							●
みそ(白)	3.5	4.38																							●
みそ(けいわ)	4	5																							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●											●
水	117.5	147																							

●…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9月28日(月)

Bコース:2026年9月30日(水)

Cコース:2026年9月29日(火)

A19

B21

C20

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)