

食物アレルギー対応食詳細献立表

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)

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							●																								
【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																															
【すまし汁】																																	
鶏胸小間	15	18.8																			●											●	
にんじん	5	6.25																															
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●	
小松菜	8	10																															
玉ねぎ	10	12.5																															
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	123.95	155																															
【はちみつレモンゼリー】																																	
はちみつレモンゼリー	60	60																															●

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

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
【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							●																							
【コロコロ大学芋】																																
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	3.3	4.13																														●
濃口醤油	2.2	2.75				●																		●								●
じゃがいも澱粉	0.22	0.28																														●
水	11	13.8																														
【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																														●
白こしょう	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)

食物アレルギー対応食詳細献立表

A18

B11

C12

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)

食物アレルギー対応食詳細献立表

Cコース:2026年9月18日(金)

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	前科
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【あじのごまがらめ】																																
あじフィレ・澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		▲		▲		▲		●	
あじフィレ・澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		▲		▲		▲		●	
揚げ油(米油)	4	5																														●
ごま(白・いり)	1.5	1.9																														●
濃口醤油	1.7	2.13				●																			●							●
上白糖	2	2.5																														●
本みりん	0.8	1																														●
水	4.8	6																														
【キャベツの甘酢和え】																																
キャベツ	20	25																														
きゅうり	15	18.8																														●
にんじん	10	12.5																														●
酢	3	3.75																														●
上白糖	2	2.5																														●
塩	0.3	0.38																														●
【チゲ風みそ汁】																																
白菜キムチ	8	10				●				▲			●					●				▲		●					▲			●
豚肩小間切れ	15	18.8											●								●				●							●
長ねぎ	10	12.5																														●
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●							●
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
にら	3	3.75																														●
みそ(赤)	2.5	3.13																							●							●
みそ(けいわ)	4.5	5.63																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●											●							●
水	116	145																														
【中>小魚】																																
小魚	0	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)

食物アレルギー対応食詳細献立表

Aコース:2026年9月29日(火)

Bコース:2026年9月17日(木)

Cコース:2026年9月30日(水)

A20

B15

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)