詳細献立表

Aコース：2026年12月14日（月）①　　A10
Bコース：2026年12月11日（金）①　　B9
Cコース：2026年12月1日（火）①　　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							●																						
【とり肉のピリ辛ねぎソース】																															
鶏もも肉切り身(60g)	60	0																			●										
鶏もも肉切り身(70g)	0	70																			●										
塩こうじ(液体)	0.2	0.25																												●	
豆板醤	0.15	0.19				▲		▲													▲	▲			●				▲		●
濃口醤油	4	5				●																			●						●
本みりん	1	1.25																													●
上白糖	3	3.75																													●
ごま油	0.5	0.63																											●		●
酢	1	1.25																													●
長ねぎ	8	10																													
にんにく	0.1	0.13																													
しょうが	0.2	0.25																													
ごま(白・すり)	0.2	0.25																											●		●
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																													●
水	5	6.2																													
【久喜市産野菜のトマトみそ煮】																															
豚肩小間切れ	30	37.5																				●									
オリーブオイル	1	1.25																													●
にんじん	15	18.8																													
ブロッコリー	10	12.5																													
トマト	10	12.5																													
トマトケチャップ	4	5																													●
鰹節(砕片)	0.2	0.25												▲																	●
みそ(けいわ)	3	3.75																							●						●
上白糖	0.5	0.63																													●
水	4.5	5.63																													

●…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12月14日（月）②　A10
Bコース：2026年12月11日（金）②　B9
Cコース：2026年12月1日（火）②　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
【切干大根のぽかぽか汁】																																
押し豆腐(カット)	25	31.3																						●								●
切干大根	1.5	1.88	▲	▲		▲																		▲				▲				●
にんじん	5	6.25																														
小松菜	15	18.8																														
冷凍里芋(カット)	15	18.8																														●
ごぼう(ささがき)	4	5																														●
しょうが	0.2	0.25																														
塩	0.2	0.25																														●
薄口醤油	3.5	4.38				●																		●								●
本みりん	2	2.5																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	116.6	146																														

●…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12月15日（火）①
Bコース：2026年12月3日（木）①
Cコース：2026年12月2日（水）①

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。



A11
B3
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
【こどもパン】																																
こどもパン(50g)	50	0			▲	●			▲															●				▲				
こどもパン(70g)	0	70			▲	●			▲															●				▲				
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ハンバーグバーベキューソースがけ】																																
ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●		●								●
豚ひき肉	39	0																				●										
玉ねぎ	17	0																														
炒め玉ねぎ	5	0																														●
押し豆腐	10.5	0																						●								●
豆乳	4.2	0																						●								●
にんにく	0.2	0																														
塩	0.2	0																														●
白こしょう	0.02	0																														●
米粉パン粉	10	0																						▲								●
ノンエッグマヨネーズ	1.7	0																						●								●
米油	0.2	0																														●
にんにく	0.3	0.38																														
オリーブオイル	0.24	0.3																														●
トマトケチャップ	6	7.5																														●
中濃ソース	1.8	2.25																														●
ウスターソース	1.2	1.5																														●
上白糖	1	1.25																														●
水	3	3.75																														
【フレンチサラダ】																																
キャベツ	15	18.8																														
大根	15	18.8																														
きゅうり	8	10																														
ホールコーン(冷凍)	7	8.75																														●
ドレッシング(クリーミーフレンチ)	4	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）

≪次頁あり≫

詳細献立表

Aコース：2026年12月15日（火）②
Bコース：2026年12月3日（木）②
Cコース：2026年12月2日（水）②

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。



A11
B3
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
【オニオンスープ】																																
ショルダーベーコン	12	15				▲														▲	▲	●			▲							●
玉ねぎ	25	31.3																														
炒め玉ねぎ	10	12.5																														●
にんじん	10	12.5																														
米油	0.5	0.63																														●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
コンソメ	2.5	3.13																														●
薄口醤油	0.2	0.25				●																			●							●
塩	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	127.28	159																														
【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12月23日（水）　A17
Bコース：2026年12月4日（金）　B4
Cコース：2026年12月3日（木）　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	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							●																						
【ショーロンポー】																															
ショーロンポー(30g)	60	60	▲	▲	▲	●			▲		▲									▲	●	●	▲		●				●		●	
【チャオチンツァイ】																															
鶏胸小間	10	12.5																			●										
生揚げ(カット・サイコロ型)	10	12.5																						●							●
もやし	25	31.3																													
チンゲン菜	15	18.8																													
米油	1	1.25																													●
濃口醤油	1.35	1.69				●																		●							●
中華スープの素	0.4	0.5																			●	●		●				●			●
にんにく	0.3	0.38																													
【とんこつラーメン】																															
豚肩小間切れ	22	27.5																				●									
にんにく	0.3	0.38																													
しょうが	0.3	0.38																													
米油	1	1.25																													●
清酒	2	2.5																													●
なると(冷凍)	10	12.5	▲	▲	▲	▲																		▲				▲			●
にんじん	13	16.3																													
小松菜	15	18.8																													
長ねぎ	12	15																													
豚骨ラーメンスープ	12	15				●															●	●		●				●			●
とりがらスープの素	3	3.75																			●										●
みそ(白)	1.2	1.5																						●							●
塩	0.1	0.13																													●
白こしょう	0.02	0.03																													●
水	138.08	173																													

●…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12月11日（金）①　　A9
Bコース：2026年12月1日（火）①　　B1
Cコース：2026年12月4日（金）①　　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							●																						
【たらのチリソースがけ】																															
たら澱粉付き(50g)	50	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		▲		▲		▲	●	
たら澱粉付き(60g)	0	60	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		▲		▲		▲	●	
揚げ油（米油）	5	6																													●
長ねぎ	5	6																													
にんにく	0.2	0.25																													
しょうが	0.2	0.25																													
米油	0.15	0.19																													●
中華スープの素	0.2	0.25																			●	●			●				●		●
三温糖	1.6	2																													●
濃口醤油	2	0.25				●																			●						●
トマトケチャップ	1.6	2																													●
豆板醤	0.02	0.03				▲		▲													▲	▲			●				▲		●
清酒	1	1.25																													●
じゃがいも澱粉	0.18	0.23																													●
水	9	11.3																													
【春雨サラダ】																															
緑豆春雨	3	3.75																													●
もやし	20	25																													
キャベツ	10	12.5																													
にんじん	8	10																													
濃口醤油	2.25	2.81				●																			●						●
上白糖	1.8	2.25																													●
酢	1.35	1.69																													●
塩	0.09	0.11																													●
ごま油	0.5	0.63																											●		●
水	0.9	1.13																													

●…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12月11日（金）②　　A9
Bコース：2026年12月1日（火）②　　B1
Cコース：2026年12月4日（金）②　　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
【クッパ】																																
鶏胸小間	30	37.5																			●											
にんじん	13	16.3																														
長ねぎ	10	12.5																														
カットわかめ(外国産)	0.8	1																														●
ごま油	0.9	1.13																											●			●
にんにく	0.1	0.13																														
中華スープの素	1.3	1.63																			●	●			●				●			●
濃口醤油	2.3	2.88				●																			●							●
塩	0.27	0.34																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	131.31	164																														
【いちごとみかんのゼリー】																																
いちごとみかんのゼリー	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12月10日（木）　A8
Bコース：2026年12月18日（金）　B14
Cコース：2026年12月7日（月）　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	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲							
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【さばの西京焼き】																																
鯖西京漬け（40g）	40	0				●								●											●						●	
鯖西京漬け（50g）	0	50				●								●											●						●	
【野菜のごま和え】																																
小松菜	20	25																														
もやし	20	25																														
にんじん	5	6.25																														
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
ごま(白・いり)	1	1.25																										●				●
練りごま	2	2.5																										●				●
水	3	3.75																														
三温糖	1	1.25																														●
本みりん	1.4	1.75																														●
【れんこんのすまし汁】																																
豚肩小間切れ	12	15																				●										
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																							●							●
にんじん	5	6.25																														
れんこん(カット)	13	16.3																														●
大根	10	12.5																														
長ねぎ	10	12.5																														
かまぼこ(チルド・千切り)	5	6.25				▲																			▲							●
塩	0.4	0.5																														●
薄口醤油	3.5	4.38				●																			●							●
本みりん	2	2.5																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	112.1	140																														
【納豆】																																
納豆（たれ）	30	0				●																			●						●	
納豆（たれ・からし）	0	30				●																			●						●	

●…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12月18日（金）　A14
Bコース：2026年12月2日（水）　B2
Cコース：2026年12月8日（火）　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	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							●																						
【ぶたのから揚げねぎ塩だれ】																															
豚もも肉竜田揚げ(30g)	60	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲					▲	▲	▲	●	▲		▲		▲		▲	●	
豚もも肉竜田揚げ(40g)	0	80	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲					▲	▲	▲	●	▲		▲		▲		▲	●	
揚げ油（米油）	6	8																													●
中華スープの素	0.24	0.3																			●	●			●				●		●
にんにく	0.2	0.25																													
ごま油	0.3	0.37																											●		●
長ねぎ	3	3.75																													
塩	0.14	0.18																													●
レモン果汁	0.1	0.13																													●
水	4.5	5.63																													
【ほうれん草の炒め物】																															
鶏胸小間	15	18.8																			●										
ほうれんそう	10	12.5																													
ほうれん草(冷凍)	10	12.5																													●
玉ねぎ	20	25																													
ホールコーン(冷凍)	8	10																													●
米油	0.8	1																													●
塩	0.2	0.25																													●
白こしょう	0.01	0.01																													●
コンソメ	0.4	0.5																													●
【具だくさんみそ汁】																															
冷凍里芋(カット)	25	31.3																													●
白菜	10	12.5																													
長ねぎ	5	6.25																													
にんじん	10	12.5																													
生揚げ(カット・サイコロ型)	20	25																							●						●
煮干しパック	2	2.5																													●
みそ(けいわ)	5.5	6.88																							●						●
みそ(白)	2	2.5																							●						●
水	110.5	138																													

●…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12月8日（火）　A6
Bコース：2026年12月17日（木）　B13
Cコース：2026年12月9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
【黒パン】																																
黒パン(50g)	50	0			▲	●			▲															●				▲				
黒パン(70g)	0	70			▲	●			▲															●				▲				
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【シャンリク】																																
鶏もも肉切り身(60g)	60	0																			●											
鶏もも肉切り身(70g)	0	70																			●											
塩	0.7	0.88																														●
にんにく	0.75	0.94																														
白こしょう	0.01	0.01																														●
コリアンダー	0.2	0.25																													●	
レモン果汁	2.2	2.75																														●
オリーブオイル	1.8	2.25																														●
【オリヴィエサラダ】																																
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																														●
にんじん	10	12.5																														
きゅうり	10	12.5																														
酢	2.3	2.88																														●
上白糖	1.5	1.88																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
ノンエッグマヨネーズ(ボトル)	5	6																						●								●
【かぶのスープ】																																
かぶ	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	15	18.8																														
キャベツ	20	25																														
コンソメ	4	5																														●
白ワイン	1.5	1.88																														●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
水	123.89	155																														
【いちごジャム】																																
いちごジャム(15g)	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）

詳細献立表

Aコース：2026年12月2日（水）　A2
Bコース：2026年12月7日（月）　B5
Cコース：2026年12月10日（木）　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	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
【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							●																							
【フライビーンズ】																																
ゆで大豆(冷凍)	35	43.8																						●								●
むき枝豆(冷凍)	10	12.5																						●								●
じゃがいも澱粉	0.6	0.75																														●
揚げ油(米油)	4.5	5.63																														●
あおさ粉	0.02	0.03																														●
塩	0.2	0.25																														●
【キャベツのサラダ】																																
キャベツ	20	25																														
にんじん	12	15																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
酢	3	3.75																														●
塩	0.5	0.63																														●
上白糖	1.5	1.88																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
米油	2	2.5																														●
【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																														
ハヤシフレーク	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12月7日（月）　A5
Bコース：2026年12月16日（水）　B12
Cコース：2026年12月11日（金）　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							●																						
【ぶりのしょうゆこうじ焼き】																															
ぶりしょうゆ麹漬け(40g)	40	0	▲	▲		●					▲		▲	▲											●					●	
ぶりしょうゆ麹漬け(50g)	0	50	▲	▲		●					▲		▲	▲											●					●	
【とりごぼう炒め】																															
鶏むねひき肉	30	37.5																			●										
しょうが	0.2	0.25																													
にんじん	10	12.5																													
ごぼう(ささがき)	15	18.8																													●
玉ねぎ	5	6.25																													
むき枝豆(冷凍)	5	6.25																						●							●
濃口醤油	3.2	4				●																		●							●
本みりん	1.5	1.88																													●
三温糖	1.3	1.63																													●
和風だし	0.3	0.38																													●
米油	0.8	1																													●
水	5	6.25																													
【里芋のみそ汁】																															
冷凍里芋(カット)	20	25																													●
大根	10	12.5																													
白菜	15	18.8																													
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																						●							●
長ねぎ	10	12.5																													
みそ(けいわ)	7.5	9.38																						●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																	●
水	105.5	132																													
【わかめふりかけ】																															
ふりかけ(わかめ)	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12月17日（木）
Bコース：2026年12月15日（火）
Cコース：2026年12月14日（月）

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。



A13
B11
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	後期
【ごはん】																															
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲							
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206							●																						
【いかナゲット】																															
いかナゲット(20g)	40	40	▲		▲	●			▲		●			▲					▲		▲	●	▲		●				▲		●	
【かぶの和え物】																															
キャベツ	10	12.5																													
かぶ	10	12.5																													
小松菜	15	18.8																													
にんじん	8	10																													
濃口醤油	2.6	3.25				●																			●							●
清酒	1.5	1.88																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.3	0.38												●																		●
水	3	3.75																													
【冬野菜カレー】																															
鶏むねひき肉	20	25																			●										
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																													●
ほうれん草(冷凍)	10	12.5																													●
白菜	20	25																													
にんじん	10	12.5																													
にんにく	0.5	0.63																													
中濃ソース	1	1.25																													●
米油	1	1.25																													●
トマトケチャップ	3	3.75																													●
トマトダイスカット	2.5	3.13																													●
カレーフレーク(Fe)	5	6.25				●															●				●							●
カレーフレーク(甘口)	15	18.8				●			●								●		●			●			●							●
ミルクカルシウム	1.5	1.88							●																							●
水	95.5	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12月3日（木）　A3
Bコース：2026年12月9日（水）　B7
Cコース：2026年12月15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
【ごはん】																															
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲						
【牛乳】																															
飲用牛乳	206	206							●																						
【かれいの南蛮漬け】																															
かれい澱粉付き(50g)	50	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲											▲				▲	▲	●	
かれい澱粉付き(60g)	0	60	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲											▲				▲	▲	●	
揚げ油（米油）	5	6																													●
玉ねぎ	3	3.75																													
米油	0.4	0.5																													●
濃口醤油	1.93	2.41				●																			●						●
本みりん	0.73	0.91																													●
三温糖	1.5	1.88																													●
酢	0.6	0.75																													●
水	6	7.5																													
【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(削片)	0.3	0.38												▲																	●
焼きそばソース（粉末）	0.7	0.88																												●	
中濃ソース	0.5	0.63																													●
オイスターソース	0.5	0.63																													●
清酒	0.5	0.63																													●
米油	0.6	0.75																													●
【けんちん汁】																															
にんじん	10	12.5																													
洗いごぼう	4	5																													
大根	10	12.5																													
白菜	15	18.8																													
こんにゃく(短冊切り)	5	6.25																													●
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●						●
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●						●
長ねぎ	10	12.5																													
米油	0.8	1																													●
濃口醤油	5	6.25				●																			●						●
塩	0.2	0.25																													●
煮干粉	1	1.25												▲																	●
水	106	133																													

●…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12月1日（火）
Bコース：2026年12月10日（木）
Cコース：2026年12月16日（水）

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。



A1
B8
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（コッペ型）】																																	
ロールパン(コッペ型)(50g)	50	0			▲	●			▲															●				▲				
ロールパン(コッペ型)(70g)	0	70			▲	●			▲															●				▲				
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【コロッケ】																																	
コロッケ（50g）	50	0				●																		●						●		
コロッケ（60g）	0	60				●																		●						●		
揚げ油（米油）	5	6																														●	
中濃ソース(ボトル)	5	6.25																														●	
【かぼちゃサラダ】																																	
かぼちゃ（カット）	35	43.8																														●	
にんじん	7	8.75																															
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																						●								●	
塩	0.15	0.19																														●	
白こしょう	0.01	0.01																														●	
ノンエッグマヨネーズ	4.4	5.5																						●								●	
【ほうれん草のクリームスープ】																																	
鶏胸小間	20	25																			●												
玉ねぎ	25	31.3																															
にんじん	10	12.5																															
ほうれんそう	10	12.5																															
米油	0.6	0.75																														●	
調理用牛乳	30	37.5							●																								
塩	0.6	0.75																														●	
白こしょう	0.01	0.01																														●	
コンソメ	3	3.75																														●	
米粉	4	5																														●	
スキムミルク	2	2.5							●																							●	
ミルクカルシウム	2	2.5							●																							●	
水	82.79	103																															

●…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12月9日（水）　A7
Bコース：2026年12月14日（月）　B10
Cコース：2026年12月17日（木）　C13

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
【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							●																							
【きなこ揚げパン】																																
コッペパン(30g)	30	0			▲	●			▲															●				▲				
コッペパン(35g)	0	35			▲	●			▲															●				▲				
揚げ油（米油）	3	3.5																														●
きな粉	4.2	5.25																						●				▲	▲	●		
グラニュー糖	4	5																												●		
上白糖	3	3.75																														●
塩	0.05	0.06																														●
【ちくわのほん酢炒め】																																
キャベツ	15	18.8																														
小松菜	15	18.8																														
もやし	18	22.5																														
生ちくわ(冷凍)	12	15																						▲								●
ほん酢	3	3.75				●																		●						●		
本みりん	1.5	1.88																														●
米油	0.5	0.63																														●
【肉みそうどん】																																
豚ひき肉	20	25																				●										
大豆ミート	5	6.25																						●								●
玉ねぎ	20	25																														
米油	0.8	1																														●
炒め玉ねぎ	15	18.8																														●
にんじん	15	18.8																														
長ねぎ	10	12.5																														
豆板醤	0.2	0.25				▲		▲													▲	▲		●				▲				●
三温糖	1.5	1.88																														●
濃口醤油	0.6	0.75				●																		●								●
みそ(赤)	6	7.5																						●								●
みそ(けいわ)	2	2.5																						●								●
甜麺醤	4	5																						●				●		●		
中華スープの素	1.8	2.25																			●	●		●				●				●
トマトケチャップ	3	3.75																														●
じゃがいも澱粉	2.5	3.13																														●
水	100	125																														

●…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12月4日（金）
Bコース：2026年12月8日（火）
Cコース：2026年12月18日（金）

A4
B6
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							●																						
【プルコギ】																															
豚肩小間切れ	52	65																				●									
米油	1.3	1.63																													●
にんにく	0.5	0.63																													
しょうが	0.5	0.63																													
玉ねぎ	20	25																													
えのきたけ(カット)	5	6.25																													●
塩	0.2	0.25																													●
白こしょう	0.02	0.03																													●
みそ(赤)	0.3	0.38																						●							●
濃口醤油	3	3.75				●																		●							●
三温糖	1.5	1.88																													●
【冬野菜のほかほかサラダ】																															
にんじん	5	6.25																													
れんこん(カット)	5	6.25																													●
大根	15	18.8																													
ほうれんそう	10	12.5																													
ささみフレーク(水煮)	7	8.75																			●									●	
濃口醤油	2	2.5				●																		●							●
塩	0.1	0.13																													●
ごま(白・すり)	0.5	0.63																										●			●
大根	5	6.25																													
ごま油	0.5	0.63																										●			●
【キムチのピリ辛みそ汁】																															
にんじん	10	12.5																													
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																													●
白菜	15	18.8																													
生揚げ(カット・サイコロ型)	15	18.8																						●							●
白菜キムチ	10	12.5				●					▲			●					●				▲		●				▲			●
みそ(けいわ)	7	8.75																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
ごま油	0.3	0.38																											●			●
水	110.7	138																													

●…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12月16日（水）　A12
Bコース：2026年12月22日（火）　B16
Cコース：2026年12月21日（月）　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
【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							●																						
【さけのゆずだれがけ】																															
さけ切身(50g)	50	0											●																		●
さけ切身(60g)	0	60											●																		●
本みりん	1.2	1.5																													●
上白糖	1.8	2.25																													●
ゆず果汁	0.2	0.25																												●	
濃口醤油	2.8	3.5				●																		●							●
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																													●
水	5	6.25																													
【運盛り和え】																															
にんじん	10	12.5																													
れんこん(カット)	7	8.75																													●
小松菜	15	18.8																													
サラダ用寒天	0.8	1																													●
ドレッシング(和風)	5	6.25																													●
【冬至うどん】																															
豚もも小間切れ	20	25																				●									
にんじん	5	6.25																													
白菜	15	18.8																													
かぼちゃ(カット)	15	18.8																													●
長ねぎ	12	15																													
油揚げ(スライス)	5	6.25																						●							●
濃口醤油	8.5	10.6				●																		●							●
本みりん	1.5	1.88																													●
塩	0.5	0.63																													●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																	●
水	145.5	182																													

●…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12月21日（月）　A15
Bコース：2026年12月23日（水）　B17
Cコース：2026年12月22日（火）　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							●																							
【とり肉のみそマヨ焼き】																																
鶏胸切り身(50g)	50	0																			●											
鶏胸切り身(60g)	0	60																			●											
ノンエッグマヨネーズ	6	7.5																						●								●
みそ(赤)	3	3.75																						●								●
清酒	1.3	1.63																														●
上白糖	1.7	2.13																														●
【小松菜のおひたし】																																
小松菜	20	25																														
キャベツ	18	22.5																														
にんじん	10	12.5																														
濃口醤油	2.1	2.63				●																		●								●
清酒	1	1.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
水	2	2.5																														
【おでん】																																
大根	25	31.3																														
にんじん	10	12.5																														
さつまあげ(冷凍)	10	12.5																														●
いかボール（冷凍）	20	25	▲	▲	▲	▲			▲		●		▲								▲	▲	▲	▲			▲				●	
がんもどき	20	25	▲	▲	▲	▲			▲		▲			▲						▲	▲	▲		●			▲		▲		●	
三角こんにゃく	15	18.8																													●	
結び昆布	4	5																													●	
本みりん	1	1.25																														●
三温糖	0.64	0.8																														●
濃口醤油	4	5				●																		●								●
塩	0.1	0.13																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	85	106																														

●…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12月22日（火）
Bコース：2026年12月21日（月）
Cコース：2026年12月23日（水）

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。



A16
B15
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
【ツイストパン】																																
ツイストパン(50g)	50	0			▲	●			▲															●				▲				
ツイストパン(70g)	0	70			▲	●			▲															●				▲				
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【カツレツオーロラソースがけ】																																
とんかつ(50g)	50	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	●	▲	●		▲		▲		●		
とんかつ(60g)	0	60	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	●	▲	●		▲		▲		●		
揚げ油（米油）	5	6																														●
トマトケチャップ	8	10																														●
中濃ソース	2.8	3.5																														●
上白糖	2	2.5																														●
水	2	2.5																														
【クリスマスガーリック炒め】																																
むきえび(冷凍)	10	12.5	●								▲																			●		
にんじん	10	12.5																														
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																														●
ブロッコリー(冷凍)	10	12.5																														●
ブロッコリー	15	18.8																														
にんにく	0.3	0.38																														
調理用バター	1.2	1.5							●																							●
塩	0.3	0.38																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
【米粉の豆乳シチュー】																																
ショルダーベーコン	5	6.25				▲														▲	▲	●			▲							●
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	18	22.5																														
冷凍カットポテト(ダイス)	23	28.8																														●
コーンビューレー	8	10																													●	
マッシュルーム水煮みじん切り	4	5																														●
米油	1	1.25																														●
コンソメ	2.3	2.88																														●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
豆乳	25	31.3																						●								●
米粉	3.85	4.81																														●
塩	0.8	1																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
パセリ(乾燥)	0.1	0.13																														●
水	86.93	109																														
【クリスマスチョコケーキ】																																
チョコケーキ（卵・乳不使用）	30	30																						●							●	

●…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12月24日（木）　A18
Bコース：2026年12月24日（木）　B18
Cコース：2026年12月24日（木）　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	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲							
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ホキフライソースがけ】																																
ホキフライ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲	●		▲		▲		●		
ホキフライ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲	●		▲		▲		●		
揚げ油（米油）	4	5																														●
ウスターソース	5	6.25																														●
中濃ソース	5	6.25																														●
水	1.5	1.88																														
【キャベツのペペロンチーノ炒め】																																
キャベツ	30	37.5																														
しめじ（カット）	10	12.5																														●
フランクフルト(カット)	15	18.8				▲														▲	▲	●			▲							●
米油	0.3	0.38																														●
粉とうがらし	0.02	0.03																													●	
にんにく	0.3	0.38																														
オリーブオイル	0.8	1																														●
コンソメ	1.8	2.25																														●
塩	0.3	0.38																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
【トマトスープ】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
にんじん	10	12.5																														
ほうれんそう	15	18.8																														
冷凍カットポテト(ダイス)	15	18.8																														●
マカロニ(ツイスト)	8	10				●																										●
にんにく	0.2	0.25																														
オリーブオイル	0.2	0.25																														●
トマトピューレ	10	12.5																														●
トマトケチャップ	3	3.75																														●
コンソメ	2.5	3.13																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	115.88	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）