

詳細献立表

Aコース:2026年4月13日(月)
 Bコース:2026年4月10日(金)
 Cコース:2026年4月14日(火)

A2
 B1
 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	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(50g)	50	0	▲		▲	●		▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲	▲	●		▲		▲		●						
さわら切身生姜醤油漬(60g)	0	60	▲		▲	●		▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲	●		▲		▲		●							
【キムタク炒め】																																				
豚肩小間切れ	35	43.8																				●														
米油	0.8	1																																●		
たくあん漬(カット)	12	15																						●										●		
白菜キムチ	12	15				●				▲			●					●				▲	●				▲							●		
長ねぎ	6	7.5																																	●	
上白糖	0.5	0.63																																	●	
濃口醤油	0.4	0.5				●																		●											●	
【えのきのみそ汁】																																				
鶏胸小間	11	13.8																				●														●
ごま油	0.8	1																																		●
にんじん	8	10																																		
玉ねぎ	6	7.5																																		
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																						●												●
こんにゃく(短冊切り)	6	7.5																																		●
油揚げ(スライス)	4	5																																		●
えのきたけ(カット)	10	12.5																																		●
みそ(白)	3.5	4.38																						●												●
みそ(赤)	4	5																						●												●
煮干粉	1	1.25																																		●
水	115.7	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4月14日(火)
 Bコース:2026年4月27日(月)
 Cコース:2026年4月15日(水)

A3
 B12
 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					
【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							●																												
【野菜コロッケ】																																					
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																																		●	
【フルーツポンチ】																																					
ミックスフルーツ	20	25							▲								●	●																	●		
ダイスゼリー(はちみつレモン)	15	18.8												▲	▲	▲	▲	▲					▲		▲			▲	▲						●		
ダイスゼリー(あまおう)	20	25			▲	▲			▲																			▲								●	
ダイスゼリー(サイダー風)	20	25												▲	▲	▲	▲	▲					▲		▲			▲								●	
【ミネストローネ】																																					
鶏胸小間	8	10																																			
キャベツ	20	25																																			
にんじん	8	10																																			
玉ねぎ	22	27.5																																			
ひよこ豆	5	6.25																																			●
オリーブオイル	0.8	1																																			●
トマトダイスカット	25	31.3																																			●
トマトケチャップ	5	6.25																																			●
コンソメ	2.5	3.13																																			●
塩	0.4	0.5																																			●
白こしょう	0.02	0.03																																			●
水	93.28	117																																			

●…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4月24日(金)
 Bコース:2026年4月21日(火)
 Cコース:2026年4月17日(金)

A11
 B8
 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	前期				
【ごはん】																																				
白飯	60	100				▲																		▲												
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206																																		
【まぐろカツ甘辛ソースがけ】																																				
まぐろカツ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲															●											●	
まぐろカツ(60g)	0	60	▲		▲	●			▲															●											●	
揚げ油(米油)	4	6																																	●	
中濃ソース	3.4	4.25																																	●	
トマトケチャップ	2.5	3.13																																	●	
清酒	0.9	1.13																																	●	
濃口醤油	0.3	0.38				●																		●											●	
水	4.8	6																																		
【キャベツのおかか炒め】																																				
豚肩小間切れ	12	15																						●												
しょうが	0.2	0.25																																		
キャベツ	25	31.3																																		
玉ねぎ	10	12.5																																		
にんじん	12	15																																		
米油	0.8	1																																		●
濃口醤油	0.7	0.88				●																		●												●
中華スープの素	0.7	0.88																						●				●								●
塩	0.1	0.13																																		●
鰹節(碎片)	0.5	0.63																																		●
【せんべい汁】																																				
鶏もも小間切れ	8	10																						●												
豆腐(冷凍・サイコロ)	16	20																						●												●
大根	5	6.25																																		
長ねぎ	8	10																																		
南部せんべい(割れ)	5	6.25			▲	●			▲	▲																										
油揚げ(スライス)	8	10																																		●
みそ(白)	2.5	3.1																							●											●
みそ(けいわ)	5	6.25																							●											●
煮干しパック	2	2.5																																		●
水	130.5	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)

