

詳細献立表

Aコース:2026年5月26日(火)
 Bコース:2026年5月28日(木)
 Cコース:2026年5月7日(木)

A15
 B17
 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	
【食パン】																																	
食パン(50g)	50	0			▲	●			▲															●					▲				
食パン(70g)	0	70			▲	●			▲															●				▲					
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【米粉のフライドチキン】																																	
鶏胸切り身(40g)	40	0																			●												
鶏胸切り身(50g)	0	50																			●												
ノンエッグマヨネーズ	4	5																						●								●	
塩	0.1	0.13																															●
上白糖	0.5	0.6																															●
じゃがいも澱粉	2.4	3																															●
米粉	3.8	4.75																															●
オールスパイス(粉末)	0.18	0.23																															●
揚げ油(米油)	5	6																															●
【フラワーボンチ】																																	
ダイスゼリー(シャインマスカット)	25	31.3			▲	▲			▲																								●
ダイスゼリー(さくらんぼ)	20	25			▲	▲			▲				▲	▲	▲	▲	▲	▲				▲						▲	▲				●
ダイスゼリー(白桃)	20	25			▲	▲			▲				▲	▲	▲	▲	●	▲				▲						▲	▲				●
ダイスゼリー(ぶどう)	10	12.5			▲	▲			▲				▲	▲	▲	▲	▲	▲				▲						▲	▲				●
【大麦とトマトのスープ】																																	
鶏胸小間	15	18.8																			●												
にんじん	12	15																															
玉ねぎ	20	25																															
押麦	5	6.25																															●
にんにく	0.3	0.38																															
オリーブオイル	0.8	1																															●
トマトピューレ	12	15																															●
トマトケチャップ	3	3.75																															●
コンソメ	3	3.75																															●
三温糖	0.1	0.13																															●
塩	0.36	0.45																															●
白こしょう	0.01	0.01																															●
水	118.43	148																															
【メープルジャム】																																	
メープルジャム	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5月1日(金)
 Bコース:2026年5月7日(木)
 Cコース:2026年5月8日(金)

A1
 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	マヨネーズ	やまいも	グルテン	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							●																													
【かつおフライ】																																						
かつおフライ(50g)	50	0				●																			●													
かつおフライ(60g)	0	60	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲										●														
揚げ油(米油)	5	6																																			●	
中濃ソース(ボトル)	5	6																																			●	
【小松菜のごまみそ和え】																																						
大根	20	25																																				
小松菜	20	25																																				
にんじん	5	6.25																																				
みそ(赤)	3	3.75																							●													●
濃口醤油	0.5	0.63				●																		●													●	
ごま(白・すり)	1.8	2.25																																			●	
練りごま	1	1.25																																			●	
上白糖	1.5	1.88																																			●	
酢	0.5	0.63																																			●	
本みりん	0.8	1																																			●	
【若竹汁】																																						
にんじん	10	12.5																																				
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●													●
かまぼこ(チルド・千切り)	12	15				▲																		▲														●
たけのこ(水煮)	10	12.5																																			●	
カットわかめ(外国産)	0.7	0.88																																			●	
薄口醤油	4	5				●																		●													●	
塩	0.3	0.38																																			●	
本みりん	2	2.5																																			●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																			●	
水	124	155																																				
【かしわもち】																																						
かしわもち	40	40			▲	▲			▲																●													●
【のりふりかけ】																																						
ふりかけ(のり)	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5月15日(金)
 Bコース:2026年5月12日(火)
 Cコース:2026年5月11日(月)

A8
 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						●																											
【とり肉のコーンフレーク焼き】																																			
鶏胸切り身(50g)	50	0																			●														
鶏胸切り身(60g)	0	60																			●														
塩	0.1	0.12																																●	
白こしょう	0.01	0.01																																●	
ノンエッグマヨネーズ	7	8.75																						●										●	
米粉パン粉	3	3.75																																●	
コーンフレーク	6	7.5				▲			▲									▲						▲							●			●	
【ブロッコリーのソテー】																																			
フランクフルト(カット)	8	10				▲													▲	▲	●			▲										●	
にんじん	12	15																																	●
ブロッコリー(冷凍)	23	28.8																																	●
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																																	●
塩	0.15	0.19																																	●
白こしょう	0.01	0.01																																	●
濃口醤油	0.2	0.25				●																		●											●
コンソメ	1.2	1.5																																	●
【ハヤシチュー】																																			
豚肩小間切れ	25	31.3																				●													
玉ねぎ	15	18.8																																	
炒め玉ねぎ	15	18.8	▲			▲			▲		▲	▲	▲			▲		▲	▲	▲	▲	▲			▲			▲						●	
にんじん	15	18.8																																	
トマトケチャップ	2	2.5																																	●
トマトダイスカット	2.5	3.13																																	●
ハヤシフレーク	15	18.8				●															▲	▲		●											●
デミグラスソース	5	6.25	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲						▲		▲	▲	●	▲	▲	▲		▲		▲	▲	▲					●	
米油	0.8	1																																	●
にんにく	0.3	0.38																																	●
コンソメ	2	2.5																																	●
塩	0.05	0.06																																	●
水	92.35	115																																	

●…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5月11日(月)
 Bコース:2026年5月19日(火)
 Cコース:2026年5月12日(火)

A4
 B10
 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							●																												
【もうか竜田香味だれがけ】																																					
もうか塩竜田揚げ(40g)	40	0	▲			▲																		▲											●		
もうか塩竜田揚げ(50g)	0	50	▲			▲					▲		▲										▲											●			
揚げ油(米油)	4	5																																	●		
にんにく	0.1	0.13																																		●	
しょうが	0.2	0.25																																		●	
ごま油	0.3	0.38																																		●	
濃口醤油	2.2	2.75																																		●	
本みりん	0.5	0.63																																		●	
三温糖	1.5	1.88																																		●	
酢	0.5	0.62																																		●	
水	3	3.75																																		●	
【青菜とわかめのごま和え】																																					
小松菜	15	18.8																																			
キャベツ	20	25																																			
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	1.5	1.88																																		●	
三温糖	3	3.75																																		●	
水	2	2.5																																		●	
【おくずかけ】																																					
冷凍里芋(カット)	15	18.8																																			●
油揚げ(スライス)	4	5																																			●
干椎茸	0.3	0.38																																			●
にんじん	10	12.5																																			●
洗いごぼう	4	5																																			●
長ねぎ	5	6.25																																			●
そうめん(温麺)	6	7.5																																		●	
白玉麩	1	1.25																																		●	
清酒	2	2.5																																			●
本みりん	1	1.25																																			●
塩	0.2	0.25																																			●
濃口醤油	5	6.25																																			●
じゃがいも澱粉	2.5	3.13																																			●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																			●
水	132	165																																			●

●…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。



A3
B4
C6

久喜市立学校給食センター

Aコース:2026年5月8日(金)
Bコース:2026年5月11日(月)
Cコース:2026年5月13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		
【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							●																									
【チーズハンバーグ】																																		
ハンバーグ(50g)	50	50																			●	●			●								●	
玉ねぎ	7	7																															●	
ノンエッグマヨネーズ	7	7																							●								●	
シュレッドチーズ	7	7							●																								●	
【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																															●	
【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																																●
白ごしょう	0.02	0.03																																●
水	127.28	159																																●

●…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5月13日(水)
 Bコース:2026年5月18日(月)
 Cコース:2026年5月14日(木)

A6
 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				
【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							●																											
【ちくわの狭山茶揚げ】																																				
焼ちくわ(1/4カット・冷凍)	25	50				●																	●													●
抹茶(粉末)	0.15	0.3																																		●
薄力粉	7	14			▲	●																														●
塩	0.05	0.1																																		●
水	7	14																																	●	
揚げ油(米油)	2.5	5																																	●	
【キャベツと厚揚げのみそ炒め】																																				
生揚げ(カット)	20	25																					●													●
しょうが	0.2	0.25																																		
にんにく	0.2	0.25																																		
キャベツ	25	31.3																																		
もやし	8	10																																		
にんじん	10	12.5																																		
三温糖	1.3	1.63																																		●
米油	1	1.25																																	●	
みそ(赤)	1.3	1.63																					●												●	
濃口醤油	0.6	0.75				●																	●												●	
清酒	1.2	1.5																																	●	
中華スープの素	0.6	0.75																				●						●							●	
【山菜うどん】																																				
豚もも小間切れ	22	27.5																					●													
山菜ミックス	10	12.5																																		
にんじん	10	12.5																																		
大根	15	18.8																																		
長ねぎ	10	12.5																																		
濃口醤油	10	12.5				●																	●													●
本みりん	0.8	1																																	●	
塩	0.1	0.13																																	●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																	●	
水	150.1	188																																		

●…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5月14日(木)
 Bコース:2026年5月13日(水)
 Cコース:2026年5月15日(金)

A7
 B6
 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							●																												
【酢ふた】																																					
豚もも肉竜田揚げ(40g)	40	0	▲		▲	●		▲	▲																												
豚もも肉竜田揚げ(50g)	0	50	▲		▲	●		▲	▲																												
揚げ油(米油)	4	5																																			
玉ねぎ	8	10																																			
にんじん	5	6.25																																			
トマトケチャップ	1.5	1.88																																			
濃口醤油	1.2	1.56				●																		●													
酢	0.6	0.75																																			
三温糖	1.5	1.88																																			
米油	0.2	0.25																																			
水	4	5																																			
【もやしのピリ辛和え】																																					
もやし	20	25																																			
にんじん	8	10																																			
ほうれんそう	15	18.8																																			
濃口醤油	2.5	3.13				●																		●													
上白糖	1	1.25																																			
酢	1	1.25																																			
中華スープの素	0.3	0.38																																			
豆板醤	0.15	0.19				▲		▲																													
塩	0.1	0.13																																			
ごま油	0.5	0.63																																			
【真だくさんみそ汁】																																					
鶏胸小間	12	15																																			
大根	18	22.5																																			
えのきたけ(カット)	5	6.25																																			
長ねぎ	8	10																																			
油揚げ(スライス)	4	5																																			
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																																			
煮干しパック	2	2.5																																			
みそ(赤)	5	6.25																																			
みそ(白)	2.5	3.13																																			
水	108.5	136																																			
【アセロラゼリー】																																					
アセロラゼリー	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5月25日(月)
 Bコース:2026年5月20日(水)
 Cコース:2026年5月18日(月)

A14
 B11
 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							●																											
【スタミナぶた丼の具】																																				
豚もも小間切れ	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																																	●	
白ごしょう	0.02	0.03																																	●	
ごま油	0.5	0.63																																	●	
【鉄カルサラダ】																																				
小松菜	20	25																																		
にんじん	8	10																																		
キャベツ	20	25																																		
ちりめんじゃこ	2	2.5																																		●
濃口醤油	2.5	3.13				●																			●											●
清酒	0.8	1																																		●
しょうが	0.1	0.13																																		
ごま油	1	1.25																																		●
上白糖	0.3	0.38																																		●
【じゃがいものみそ汁】																																				
冷凍カットポテト(ダイス)	25	31.3																																		●
カット押し豆腐	20	25																																		●
油揚げ(スライス)	4	5																																		●
長ねぎ	8	10																																		
カットわかめ(外国産)	0.6	0.75																																		●
みそ(けいわ)	7.5	9.38																																		●
煮干しパック	2	2.5																																		●
水	122.9	154																																		

●…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5月21日(木)
 Bコース:2026年5月22日(金)
 Cコース:2026年5月19日(火)

A12
 B13
 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																																					
【レバーのピリ辛ソースがけ】																																							
豚レバー下味澱粉付	50	62.5	▲			●																			●		▲										●		
冷凍カットポテト(ダイス)	15	18.8																							●												●		
揚げ油(米油)	6.5	8.13																																			●		
豆板醤	0.25	0.31				▲																			●												●		
濃口醤油	3.9	4.88				●																			●												●		
本みりん	0.6	0.75																																			●		
三温糖	2	2.5																																			●		
ごま油	0.6	0.75																																			●		
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																																					
【ひじきの五色炒め】																																							
鶏胸小間	8	10																																					●
芽ひじき	0.8	1																																				●	
もやし	20	25																																					●
にんじん	8	10																																					●
緑豆春雨	3.5	4.38																																					●
むき枝豆(冷凍)	4	5																							●														●
米油	0.8	1																																				●	
白ごしょう	0.01	0.01																																				●	
清酒	0.6	0.75																																				●	
濃口醤油	1	1.25				●																			●													●	
中華スープの素	0.8	1																							●													●	
塩	0.15	0.19																																				●	
水	5	6.25																																					●
【大根のみそ汁】																																							
小松菜(冷凍)	10	12.5																								▲													●
大根	18	22.5																																				●	
長ねぎ	10	12.5																																				●	
油揚げ(スライス)	4	5																																				●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	22	27.5																																				●	
みそ(けいわ)	7.5	9.38																																				●	
煮干しパック	2	2.5																																				●	
水	116.5	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

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
B14
C12

久喜市立学校給食センター

Aコース:2026年5月20日(水)
Bコース:2026年5月25日(月)
Cコース:2026年5月21日(木)

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	マメアブラ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期			
【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							●																										
【棒ぎょうざ】																																			
棒ぎょうざ(35g)	35	0	▲	▲	▲	●			▲		▲								▲	●	●		▲		●				▲			●			
棒ぎょうざ(40g)	0	40	▲	▲	▲	●			▲		▲								▲	●	●		▲		●				▲			●			
スプレーオイル(なたね油)	0.5	0.6																																●	
【パリポリサラダ】																																			
たくあん漬け(カット)	8	10																																●	
切干大根	3	3.75	▲																															●	
にんじん	10	12.5																																	
きゅうり	10	12.5																																	
薄口醤油	1.2	1.5				●																												●	
三温糖	0.5	0.63																																●	
ごま油	0.4	0.5																																●	
水	3	3.75																																●	
【みそラーメン】																																			
豚肩小間切れ	12	15																				●												●	
もやし	15	18.8																																	
キャベツ	15	18.8																																	
にんじん	10	12.5																																	
長ねぎ	8	10																																	
ホールコーン(冷凍)	8	10																																●	
しょうが	0.3	0.38																																	
にんにく	0.3	0.38																																	
米油	1	1.25																																	
みそ(けいわ)	5	6.25																																	
みそ(赤)	8	10																																	
濃口醤油	0.2	0.25				●																													
中華スープの素	1.2	1.5																																	
白ごしょう	0.02	0.03																																	
とりがらスープの素	3	3.75																																	
ごま油	1	1.25																																	
ごま(白・いり)	1.2	1.5																																	
水	140.78	176																																	
【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

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。



A18
B16
C13

久喜市立学校給食センター

Aコース:2026年5月29日(金)
Bコース:2026年5月27日(水)
Cコース:2026年5月22日(金)

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				
【麦ごはん】																																				
麦ごはん	60	100				▲																▲	▲			▲										
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【チキンナゲット】																																				
チキンナゲット(20g)	40	40				●															●	●			●								●			
【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																																		
炒め玉ねぎ	3	3.75	▲			▲			▲		▲		▲	▲			▲		▲	▲	▲	▲	▲		▲			▲								
濃口醤油	1	1.25				●																			●											
酢	1	1.25																																		
上白糖	0.5	0.63																																		
塩	0.15	0.19																																		
白こしょう	0.02	0.03																																		
米油	1	1.25																																		
【ぶたひき肉カレー】																																				
豚ひき肉	20	25																																		
大豆ミート	3	3.75																																		
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																																		
玉ねぎ	25	31.3																																		
にんじん	18	22.5																																		
にんにく	0.5	0.63																																		
しょうが	0.2	0.25																																		
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)	13	16.3				●			●							●		●			●	●			●											
カレーフレーク(Fe)	6.5	8.13				●															●				●											
ミルクカルシウム	1.5	1.88							●																											
スキムミルク	1	1.25							●																											
水	88.5	111																																		

●…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5月18日(月)
 Bコース:2026年5月1日(金)
 Cコース:2026年5月26日(火)

A9
 B1
 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																																			
【さわらの南蛮漬け】																																					
さわら茸田(40g)	40	0	▲		▲	●				▲		▲		▲					▲		▲	▲	▲		●		▲								●		
さわら茸田(50g)	0	50	▲		▲	●				▲		▲		▲					▲		▲	▲	▲		●		▲								●		
揚げ油(米油)	4	5																																		●	
玉ねぎ	3	3.75																																		●	
米油	0.4	0.5																																		●	
濃口醤油	1.9	2.4				●																														●	
本みりん	0.7	0.88																																		●	
上白糖	1.5	1.88																																		●	
酢	0.6	0.75																																		●	
水	6	7.5																																		●	
【海そうサラダ】																																					
海藻ミックス	0.8	1																																			●
きゅうり	15	18.8																																			●
にんじん	10	12.5																																			●
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																			●
ドレッシング(塩中華)	5	6.25																																			●
【ちゃんぽんスープ】																																					
豚肩小間切れ	15	18.8																																			
にんにく	0.2	0.25																																			
しょうが	0.2	0.25																																			
にんじん	8	10																																			
キャベツ	12	15																																			
もやし	15	18.8																																			
かまぼこ(チルド・千切り)	5	6.25				▲																															
千切りきくらげ	0.3	0.38																																			
米油	0.8	1																																			
豚骨ラーメンスープ	9	11.3				●																															
とりがらスープの素	2.5	3.13																																			
みそ(赤)	1	1.25																																			
白こしょう	0.02	0.03																																			
水	121.88	152																																			

●…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5月12日(火)

Bコース:2026年5月14日(木)

Cコース:2026年5月27日(水)

A5

B7

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	マメアフラトキシン	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							●																											
【ロングフランク】																																				
ロングフランクフルト(30g)	30	0																		▲	▲	●			▲									●		
ロングフランクフルト(50g)	0	50																		▲	▲	●			▲									●		
【チリヨンカン】																																				
豚ひき肉	12	15																					●													
玉ねぎ	20	25																																		
にんじん	10	12.5																																		
にんにく	0.1	0.13																																		
ゆで大豆(冷凍)	15	18.8																						●											●	
米油	1	1.25																																	●	
トマトケチャップ	13	16.3																																	●	
ウスターソース	1.8	2.25																																	●	
チリパウダー	0.15	0.19																																	●	
コンソメ	0.4	0.5																																	●	
白こしょう	0.01	0.01																																	●	
水	1	1.25																																		
【野菜スープ】																																				
鶏胸小間	10	12.5																			●															
キャベツ	20	25																																		
にんじん	10	12.5																																		
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																																	●	
米油	0.5	0.63																																	●	
濃口醤油	1.5	1.88				●																			●										●	
塩	0.4	0.5																																	●	
白こしょう	0.02	0.03																																	●	
コンソメ	2.8	3.5																																	●	
水	134.78	168																																		

●…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5月28日(木)
 Bコース:2026年5月15日(金)
 Cコース:2026年5月29日(金)

A17
 B8
 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																																						
【メバルの照り焼き】																																								
メバル照り焼き(40g)	40	0	▲		▲	●																			●															
メバル照り焼き(50g)	0	50	▲		▲	●																		●																
本みりん	1.4	2.1																																						
上白糖	0.8	1.2																																						
濃口醤油	1.4	2.1				●																		●																
じゃがいも澱粉	0.2	0.6																																						
水	3	4.5																																						
【野菜のうま煮】																																								
豚肩小間切れ	22	27.5																							●															
キャベツ	25	31.3																																						
にんじん	15	18.8																																						
小松菜	8	10																																						
米油	1	1.25																																						
濃口醤油	1.5	1.88				●																		●																
塩	0.1	0.13																																						
オイスターソース	0.4	0.5																																						
中華スープの素	0.2	0.25																							●															
じゃがいも澱粉	0.6	0.75																																						
水	1	1.25																																						
【ごま香るみそ汁】																																								
大根	15	18.8																																						
ごぼう(さがき・冷凍)	3	3.75			▲	▲																			▲															
じゃがいも	25	31.3																																						
生揚げ(カット)	25	31.3																							●															
長ねぎ	6	7.5																																						
みそ(白)	3.5	4.38																							●															
みそ(けいわ)	4	5																							●															
ごま(白・すり)	1	1.25																																						
ごま油	0.8	1																																						
煮干粉	1	1.25																																						
水	105.7	132																																						
【小魚】																																								
小魚	5	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)