

詳細献立表

Aコース:2026年6月10日(水)
 Bコース:2026年6月8日(月)
 Cコース:2026年6月3日(水)

A8
 B6
 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	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							
【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							●																														
【みそポテト】																																							
冷凍カットポテト(乱切り)	60	75																																			●		
じゃがいも澱粉	1.8	2.25																																			●		
揚げ油(米油)	6	7.5																																			●		
みそ(赤)	4	5																																			●		
上白糖	3.2	4																																			●		
本みりん	1	1.25																																			●		
清酒	1	1.25																																			●		
水	7.3	9.13																																					
【こんにゃくサラダ】																																							
こんにゃく(サラダこんにゃく)	15	18.8																																				●	
にんじん	10	12.5																																					
ブロッコリー	15	18.8																																					
ドレッシング(和風)	5	6.25																																				●	
【肉汁うどん】																																							
豚肩小間切れ	25	31.3																																					●
玉ねぎ	10	12.5																																					
長ねぎ	10	12.5																																					
にんじん	5	6.25																																					
生揚げ(カット)	15	18.8																																				●	
濃口醤油	8	10																																				●	
塩	0.5	0.63																																				●	
清酒	1	1.25																																				●	
本みりん	1	1.25																																				●	
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																				●	
水	152.5	191																																					
【冷凍みかん】																																							
冷凍みかんS	75	75																																				●	

●…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6月5日(金)
 Bコース:2026年6月3日(水)
 Cコース:2026年6月4日(木)

A5
 B3
 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	セラチン	くるみ	大豆	マカダミヤナシ	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							●																												
【あじフリッター】																																					
あじフリッター(一尾)(20g)	40	40	▲			●					▲													●											●		
揚げ油(米油)	4	4																																		●	
【かみかみ炒め】																																					
豚もも小間切れ	15	18.8																					●													●	
さつま揚げ(冷凍)	8	10																																		●	
にんじん	12	15																																		●	
こんにゃく(突きこんにゃく)	8	10																																		●	
茎わかめ(塩蔵)	8	10																																		●	
むき枝豆(冷凍)	4	5																						●												●	
ごま油	0.6	0.75																						●												●	
濃口醤油	2	2.5				●																		●												●	
三温糖	0.5	0.63																																		●	
本みりん	1	1.25																																		●	
和風だし	0.2	0.25																																		●	
水	4	5																																		●	
【根菜のみそ汁】																																					
にんじん	8	10																																			
大根	10	12.5																																			
じゃがいも	20	25																																			
ほうれん草(冷凍)	6	7.5																							▲												●
ごぼう(ささがき・冷凍)	5	6.25				▲																		▲													●
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																						●													●
油揚げ(スライス)	3	3.75																						●													●
みそ(けいわ)	7.5	9.38																						●													●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																		●	
水	108.5	136																																			●

●…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6月11日(木)
 Bコース: 2026年6月9日(火)
 Cコース: 2026年6月12日(金)

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							●																												
【さばの中華あんかけ】																																					
うす塩さば切身(40g)	40	0	▲	▲		▲																															
うす塩さば切身(50g)	0	50	▲	▲		▲																															
長ねぎ	1.5	1.88																																			
ごま油	0.5	0.63																																			
本みりん	3.75	4.5																																			
濃口醤油	3	3.6				●																															
オイスターソース	1	1.2																																			
じゃがいも澱粉	0.15	0.19																																			
水	3	3.75																																			
【チンジャオロース】																																					
豚もも千切り	16	20																				●															
たけのこ(千切り)	8	10																																			
ピーマン	10	12.5																																			
にんじん	15	18.8																																			
えのきたけ(カット)	10	12.5																																			
しょうが	0.5	0.63																																			
米油	0.5	0.63																																			
清酒	0.2	0.25																																			
濃口醤油	1.8	2.25				●																															
上白糖	0.4	0.5																																			
豆板醤	0.05	0.06				▲																															
オイスターソース	0.4	0.5																																			
中華スープの素	0.4	0.5																																			
ごま油	0.8	1																																			
じゃがいも澱粉	0.4	0.5																																			
水	0.8	1																																			
【春雨スープ】																																					
緑豆春雨	4	5																																			
ホールコーン(冷凍)	8	10																																			
なると(冷凍)	10	12.5	▲	▲	▲	▲																															
にんじん	10	12.5																																			
小松菜	12	15																																			
長ねぎ	8	10																																			
中華スープの素	1.2	1.5																																			
とりからスープの素	2	2.5																																			
塩	0.2	0.25																																			
濃口醤油	3	3.75				●																															
白ごしょう	0.01	0.01																																			
ごま油	0.8	1																																			
水	130.79	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)

詳細献立表

Aコース:2026年6月15日(月)
 Bコース:2026年6月29日(月)
 Cコース:2026年6月16日(火)

A11
 B21
 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	セラチン	くるみ	大豆	マカダミヤナシ	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							●																												
【ゼリーフライ】																																					
ゼリーフライ(40g)	40	0	▲	▲		●															▲	▲		●				▲							●		
ゼリーフライ(50g)	0	50	▲	▲		●															▲	▲		●				▲							●		
揚げ油(米油)	4	5																																		●	
中濃ソース	5	6.25																																		●	
ウスターソース	5	6.25																																		●	
上白糖	0.08	0.1																																		●	
水	1.2	1.5																																			
【そばろごはんの具】																																					
鶏むねひき肉	35	43.8																			●																
しょうが	0.2	0.25																																			
にんじん	15	18.8																																			
玉ねぎ	15	18.8																																			
むき枝豆(冷凍)	6	7.5																						●												●	
濃口醤油	3.2	4				●																	●													●	
本みりん	1.5	1.88																																		●	
三温糖	1.3	1.63																																		●	
米油	0.8	1																																		●	
水	5	6.25																																			
【玉ねぎのみそ汁】																																					
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																					●														●
油揚げ(スライス)	3	3.75																					●														●
玉ねぎ	20	25																																			
長ねぎ	5	6.25																																			
小松菜	10	12.5																																			
みそ(けいわ)	7.5	9.38																					●														●
煮干粉	0.5	0.63																																		●	
水	116	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6月18日(木)
 Bコース:2026年6月23日(火)
 Cコース:2026年6月22日(月)

A14
 B17
 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			
【ごはん】																																			
白飯	60	100				▲																			▲										
【牛乳】																																			
飲用牛乳	206	206							●																										
【まぐろフライ】																																			
まぐろフライ(50g)	50	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲											●				▲	▲	●				
まぐろフライ(60g)	0	60	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲										●				▲	▲	●					
揚げ油(米油)	5	6																																	●
中濃ソース(ボトル)	5	6																																	●
【野菜のオリーブ炒め】																																			
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲														▲	▲	●		▲											●
もやし	15	18.8																																	●
キャベツ	20	25																																	●
玉ねぎ	10	12.5																																	●
オリーブオイル	0.5	0.63																																	●
にんにく	0.2	0.25																																	●
塩	0.1	0.13																																	●
白こしょう	0.01	0.01																																	●
コンソメ	0.3	0.38																																	●
オリーブオイル	0.5	0.63																																	●
【スイミーの海のスープ】																																			
ちらしかまぼこ(魚)	6	7.5				▲																		▲											●
にんじん	12	15																																	●
玉ねぎ	12	15																																	●
じゃがいも	25	31.3																																	●
海藻ミックス	0.2	0.25																																	●
コンソメ	3.5	4.38																																	●
白ワイン	2	2.5																																	●
塩	0.5	0.63																																	●
白こしょう	0.01	0.01																																	●
米油	0.8	1																																	●
水	127.99	160																																	

●…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6月19日(金)

Bコース:2026年6月22日(月)

Cコース:2026年6月23日(火)

A15

B16

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	セラチン	くるみ	大豆	マメアザラシ	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							●																							
【ミヌダル】																																
豚肩小間切れ	50	50																			●											
ごま(黒・すり)	6	6																														
練りごま	4	4																														
濃口醤油	4.5	4.5				●																		●								
本みりん	1.8	1.8																														
清酒	1	1																														
上白糖	2	2																														
【マーミナチャンプルー】																																
マグロ水煮	10	12.5																														
もやし	25	31.3																														
生揚げ(カット・サイコロ型)	20	25																						●								
玉ねぎ	15	18.8																														
米油	0.8	1																														
濃口醤油	0.7	0.88				●																		●								
塩	0.2	0.25																														
三温糖	0.3	0.38																														
鯉節(砕片)	0.5	0.63																														
【もずくスープ】																																
鶏胸小間	5	6.25																			●											
長ねぎ	8	10																														
にんじん	10	12.5																														
干椎茸	0.2	0.25																														
冷凍もずく(塩抜き)	10	12.5																														
えのきたけ(カット)	8	10																														
かまぼこ(チルド・千切り)	5	6.25				▲																										
薄口醤油	2.5	3.13				●																		●								
塩	0.16	0.2																														
白こしょう	0.02	0.03																														
中華スープの素	2	2.5																			●	●		●								
ごま油	0.8	1																														
水	138.32	173																														
【シークワーサーゼリー】																																
シークワーサーゼリー	50	50			▲	▲							▲	▲	▲	▲	▲						▲		▲				▲	▲	●	

●…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。



A12
B19
C18

久喜市立学校給食センター

Aコース:2026年6月16日(火)
Bコース:2026年6月25日(木)
Cコース:2026年6月24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	マメアザラシ	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																																				
【チキンのトマトソースがけ】																																						
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																																				
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																																				
塩	0.3	0.3																																				
白こしょう	0.01	0.01																																				
清酒	1	1.25																																				
米油	0.4	0.4																																				
トマト	10	10																																				
オリーブオイル	0.5	0.5																																				
上白糖	0.3	0.3																																				
塩	0.2	0.2																																				
バジル(乾燥)	0.01	0.01																																				
白こしょう	0.01	0.01																																				
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																																				
水	0.5	0.63																																				
【フレンチサラダ】																																						
マカロニ(ツイスト)	5	6.25				●																																
フロッキー(冷凍)	15	18.8																																				
キャベツ	10	12.5																																				
ホールヨーン(冷凍)	8	10																																				
ドレッシング(クリーミーフレンチ)	5	6.25																																				
【ガーリックスープ】																																						
豚肩小間切れ	20	25																																				
にんにく	0.4	0.5																																				
オリーブオイル	0.8	1																																				
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																																				
小松菜	10	12.5																																				
まねき	10	12.5																																				
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																																				
コンソメ	3.5	4.38																																				
白ワイン	1.5	1.88																																				
塩	0.5	0.63																																				
白こしょう	0.01	0.01																																				
水	103.29	129																																				
【中>ヨーグルト】																																						
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6月1日(月)
 Bコース:2026年6月2日(火)
 Cコース:2026年6月25日(木)

A1
 B2
 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	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				
【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							●																											
【ポークしゅうまい】																																				
ポークしゅうまい(18g)	36	0	▲	▲	▲	●			▲		▲							▲	▲	▲	▲	●													●	
ポークしゅうまい(30g)	0	60	▲	▲	▲	●			▲		▲							▲	▲	▲	▲	●													●	
【春雨の炒め物】																																				
かまぼこ(チルド・千切り)	5	6.25				▲																			▲										●	
緑豆春雨	4	5																																	●	
たけのこ(千切り)	5	6.25																																	●	
にんじん	10	12.5																																	●	
キャベツ	10	12.5																																	●	
しょうが	0.1	0.13																																	●	
米油	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																																	●	
水	20	25																																	●	
【豆腐ラーメン】																																				
豚ひき肉	25	31.3																					●												●	
米油	0.8	1																																	●	
豆腐(冷凍・サイコロ)	30	37.5																								●									●	
にんじん	8	10																																	●	
長ねぎ	6	7.5																																	●	
カットわかめ(外国産)	0.6	0.75																																	●	
とりがらスープの素	4	5																					●												●	
ケイトンタン(鶏豚湯)	4	5																				●	●											●		
濃口醤油	4	5				●																			●										●	
薄口醤油	4	5				●																			●										●	
中華スープの素	6	7.5				●																			●										●	
中華スープの素	0.3	0.38																					●	●											●	
じゃがいも澱粉	3	3.75																																	●	
水	138.3	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6月3日(水)
 Bコース:2026年6月5日(金)
 Cコース:2026年6月26日(金)

A3
 B5
 C20

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	
【ごはん】																																	
白飯	60	100				▲															▲	▲		▲									
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【いわしの甘露煮】																																	
いわしの甘露煮(一尾)(40g)	40	0				●																		●						▲		●	
いわしの甘露煮(一尾)(50g)	0	50				●																		●						▲		●	
【キャベツの和え物】																																	
キャベツ	18	22.5																															
もやし	20	25																															
にんじん	10	12.5																															
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●																		●									●
【つみっこ】																																	
すいとん	30	37.5				●																											
鶏胸小間	10	12.5																			●												
にんじん	5	6.25																															
大根	10	12.5																															
小松菜(冷凍)	5	6.25																															
長ねぎ	5	6.25																															
油揚げ(スライス)	5	6.25																						●									
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																															
濃口醤油	5	6.25				●																		●									
本みりん	1	1.25																															
塩	0.2	0.25																															
水	111.8	140																															
【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6月25日(木)
 Bコース:2026年6月26日(金)
 Cコース:2026年6月30日(火)

A19
 B20
 C22

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				
【ごはん】																																				
白飯	60	100				▲															▲	▲		▲												
【牛乳】																																				
飲用牛乳	206	206							●																											
【ピビンバ】																																				
豚もも千切り	50	62.5																			●															
玉ねぎ	15	18.8																																		
にんじん	10	12.5																																		
濃口醤油	4	5				●																	●													●
上白糖	2	2.5																																		●
米油	0.8	1																																		●
ごま油	0.6	0.75																																		●
【もやしのナムル】																																				
チンゲン菜	15	18.8																																		
きゅうり	10	12.5																																		
もやし	25	31.3																																		
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●															●	●		●												●
【サムゲタン風スープ】																																				
鶏胸小間	15	18.8																			●															
にんにく	0.1	0.13																																		
しょうが	0.2	0.25																																		
米油	1	1.25																																		●
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																					●													●
玉ねぎ	20	25																																		
にんじん	10	12.5																																		
長ねぎ	7	8.75																																		
干椎茸	0.2	0.25																																		●
押麦	3	3.75																																		●
中華スープの素	0.5	0.63																			●	●		●											●	
とりがらスープの素	4	5																			●	●													●	
塩	0.23	0.29																																		●
濃口醤油	3	3.75				●																	●													●
白ごしょう	0.02	0.03																																		●
ごま油	1	1.25																																		●
水	104.75	131																																		

●…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)