

詳細献立表

Aコース:2026年7月17日(金)①
 Bコース:2026年7月8日(水)①
 Cコース:2026年7月6日(月)①

A13①
 B6①
 C4①

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																																		
【まるやか黒酢のあまからチキン】																																				
鶏胸下味澱粉付(40g)	40	0	▲		▲	●				▲		▲	▲	▲					▲		●	▲	▲		●		▲						●			
鶏胸下味澱粉付(60g)	0	60	▲		▲	●			▲		▲	▲	▲	▲					▲		●	▲	▲		●		▲						●			
揚げ油(米油)	4	6																																	●	
玉ねぎ	8	10																																		
にんじん	3	3.75																																		
米油	0.7	0.88																																	●	
塩	0.5	0.63																																	●	
三温糖	2	2.5																																	●	
黒酢	1.5	1.88																																	●	
酢	0.2	0.25																																	●	
本みりん	1	1.25																																	●	
濃口醤油	0.25	0.31				●																		●											●	
じゃがいも澱粉	0.2	0.25																																	●	
水	4	5																																		
【ゴーヤイリチー】																																				
豚肩小間切れ	20	25																																		
しょうが	0.2	0.25																																		
にんにく	0.2	0.25																																		
ゴーヤ	8	10																																		
にんじん	10	12.5																																		
もやし	15	18.8																																		
鰹節(碎片)	0.2	0.25																																		●
三温糖	0.3	0.38																																	●	
米油	1	1.25																																	●	
濃口醤油	0.7	0.88				●																		●											●	
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																																		

●…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7月16日(木)
 Bコース:2026年7月17日(金)
 Cコース:2026年7月10日(金)

A12
 B13
 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							●																											
【もなかさめのスティック揚げ】																																				
冷凍モロスティック(20g)	40	0	▲			●				▲			▲	▲									●												●	
冷凍モロスティック(30g)	0	60	▲			●				▲			▲	▲									●												●	
揚げ油(米油)	4	6																																	●	
【寒天のごま酢あえ】																																				
サラダ用寒天	0.5	0.63																																		●
もやし	20	25																																		
にんじん	8	10																																		
きゅうり	15	18.8																																		
上白糖	2	2.5																																		●
ごま油	0.2	0.25																																		●
塩	0.07	0.09																																		●
酢	1	1.25																																		●
ごま(白・いり)	0.6	0.75																																		●
濃口醤油	2	2.5				●																		●												●
【マーボーなす】																																				
豚ひき肉	25	31.3																				●														
大豆ミート	5	6.25																					●													●
なす	25	31.3																																		
にんじん	16	20																																		
玉ねぎ	25	31.3																																		
長ねぎ	12	15																																		
米油	0.8	1																																		●
しょうが	0.5	0.63																																		
みそ(赤)	5.5	6.88																						●												●
濃口醤油	2.2	2.75				●																		●												●
上白糖	1.2	1.5																																		●
中華スープの素	0.5	0.63																						●												●
ごま油	0.3	0.38																																		●
豆板醤	0.4	0.5				▲																		●												●
オイスターソース	0.2	0.25																						●												●
じゃがいも澱粉	1.5	1.88																																		●
水	35	43.8																																		●

●…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7月10日(金)
 Bコース:2026年7月15日(水)
 Cコース:2026年7月14日(火)

A8
 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							●																												
【ゼンマイ入りビビンバ】																																					
豚もも千切り	50	62.5																			●																
玉ねぎ	15	18.8																																			
こんにゃく(突きこんにゃく)	6	7.5																																	●		
ぜんまい(水煮)	15	18.8																																			
にら	4	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																																		●	
ごま(白・いり)	1.5	1.88																																		●	
【もやしのナムル】																																					
小松菜	20	25																																			
ホールコーン(冷凍)	7	8.75																																			●
にんじん	5	6.25																																			
もやし	13	16.3																																			
ドレッシング(ナムル)	5	6.25				●															●	●		●												●	
【トック入りわかめスープ】																																					
鶏胸小間	8	10																			●																
にんじん	10	12.5																																			
玉ねぎ	20	25																																			
カットわかめ(外国産)	0.8	1																																			●
米油	0.5	0.63																																			●
トック	25	31.3																																			●
とりがらスープの素	4	5																			●																●
中華スープの素	0.7	0.88																			●	●		●												●	
塩	0.3	0.38																																			●
濃口醤油	3	3.75				●																	●														●
白ごしょう	0.02	0.03																																			●
清酒	0.5	0.63																																			●
ごま油	0.3	0.38																																			●
水	118.68	148																																			●

●…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7月15日(水)
 Bコース: 2026年7月1日(水)
 Cコース: 2026年7月17日(金)

A11
 B1
 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																																				
【さばのカレー焼き】																																						
さば切身カレー風味漬け(40g)	40	0	▲		▲	●																▲	●															
さば切身カレー風味漬け(50g)	0	50	▲		▲	●																▲	●															
【切干大根の炒め物】																																						
豚もも小間切れ	20	25																					●															
にんにく	0.2	0.25																																				
しょうが	0.2	0.25																																				
玉ねぎ	8	10																																				
にんじん	5	6.25																																				
もやし	10	12.5																																				
にら	2	2.5																																				
切干大根	2.4	3	▲																					▲														
ごま油	1	1.25																																				
清酒	1	1.25																																				
濃口醤油	2	2.5				●																			●													
上白糖	1.5	1.88																																				
みそ(赤)	1	1.25																																				
ごま(白・いり)	0.3	0.38																																				
【キムチのピリ辛みそ汁】																																						
にんじん	8	10																																				
大根	5	6.25																																				
じゃがいも	15	18.8																																				
小松菜	15	18.8																																				
生揚げ(カット・サイコロ型)	20	25																																				
白菜キムチ	8	10				●																																
みそ(けいわ)	5	6.25																																				
みそ(白)	1	1.25																																				
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5																																				
ごま油	0.3	0.38																																				
水	108.7	136																																				
【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)