食物アレルギー対応食詳細献立表

Aコース：2026年7月6日（月）　A4
Bコース：2026年7月7日（火）　B5
Cコース：2026年7月3日（金）　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	前期
【麦ごはん】																																
麦ごはん	60	100				▲															▲	▲			▲							
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【ハンバーグ】																																
星型ハンバーグ(40g)	40	0																	▲	▲	●	●	▲		●				▲		●	
星型ハンバーグ(60g)	0	60																	▲	▲	●	●	▲		●				▲		●	
【星空のフルーツポンチ】																																
ミックスドフルーツ	15	18.8							▲									●	●												●	
ダイスゼリー(ぶどう)	25	31.3			▲	▲			▲						▲	▲	▲	▲	▲				▲		▲				▲	▲		●
星型ナタデココ	20	25																▲	▲								▲				●	
ダイスゼリー(サイダー風)	15	18.8			▲	▲			▲						▲	▲	▲	▲	▲				▲		▲				▲	▲		●
【乳不使用夏野菜カレー】																																
豚もも小間切れ	20	25																				●										
にんにく	0.3	0.38																														
米油	1	1.25																														●
かぼちゃ(カット)	22	27.5																													●	
玉ねぎ	15	18.8																														
なす	15	18.8																														
ピーマン	8	10																														
中濃ソース	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(卵・乳不使用)やさいカレー	15	18.8																														●
カレーフレーク(Fe)	2	2.5				●															●				●							●
水	102.2	128																														

●…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）

食物アレルギー対応食詳細献立表

Aコース：2026年7月9日（木）　A7
Bコース：2026年7月10日（金）　B8
Cコース：2026年7月13日（月）　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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【卵不使用とり天】																																
鶏胸切り身(50g)	50	0																			●											
鶏胸切り身(60g)	0	60																			●											
しょうが	0.3	0.38																														
清酒	1.2	1.5																														●
塩	0.24	0.3																														●
薄力粉	13.2	16.5			▲	●																										●
じゃがいも澱粉	6	7.5																														●
塩	0.36	0.45																														●
水	19.2	24																														
揚げ油（米油）	5	6																														●
【ひじきの五色炒め】																																
豚肩小間切れ	10	12.5																				●										
芽ひじき	0.6	0.75																														●
キャベツ	18	22.5																														
にんじん	5	6.25																														
緑豆春雨	3	3.75																														●
冷凍さやいんげん(カット)	3	3.75																							▲						●	
米油	0.4	0.5																														●
ごま油	0.4	0.5																											●			●
白こしょう	0.01	0.01																														●
清酒	0.6	0.75																														●
濃口醤油	1.4	1.75				●																			●							●
三温糖	0.1	0.13																														●
中華スープの素	0.4	0.5																			●	●			●				●			●
塩	0.1	0.13																														●
水	4	5																														
【じゃがいもと玉ねぎのみそ汁】																																
じゃがいも	25	31.3																														
玉ねぎ	10	12.5																														
長ねぎ	10	12.5																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
みそ(白)	2	2.5																							●							●
みそ（けいわ）	5.5	6.88																							●							●
煮干粉	1	1.25												▲																		●
水	110	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）

食物アレルギー対応食詳細献立表

Aコース：2026年7月14日（火）　A10
Bコース：2026年7月16日（木）　B12
Cコース：2026年7月15日（水）　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	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(20g)	40	60	▲	▲		●															▲	●			●				▲		●	
【海そうサラダ】																																
海藻ミックス	0.5	0.63																														●
ホールコーン(冷凍)	5	6.25																														●
チンゲン菜	18	22.5																														
きゅうり	18	22.5																														
ドレッシング(和風)	5	6.25																														●
【タンタンメン】																																
豚ひき肉	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																														
玉ねぎ	10	12.5																														
もやし	15	18.8																														
にら	2	2.5																														
長ねぎ	12	15																														
とりがらスープの素	8	10																			●											●
米油	0.6	0.75																														●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
みそ(けいわ)	8	10																							●							●
みそ(赤)	6	7.5																							●							●
中華スープの素	1	1.25																			●	●			●				●			●
豆板醤	0.2	0.25				▲		▲													▲	▲			●				▲			●
練りごま	8	10																											●			●
ごま(白・いり)	3	3.75																											●			●
ごま油	0.6	0.75																											●			●
水	128	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）