

詳細献立表

Aコース:2026年9月7日(月)

Bコース:2026年9月8日(火)

Cコース:2026年8月28日(金)

A7

B8

C1

久喜市立学校給食センター

[illegible]

●…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9月3日(木)①
Bコース:2026年9月2日(水)①
Cコース:2026年8月31日(月)①

A5①
B4①
C2①

久喜市立学校給食センター

[illegible]

●…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)

《次頁あり》

詳細献立表

Aコース:2026年9月3日(木)②

Bコース:2026年9月2日(水)②

Cコース:2026年8月31日(月)②

A5②

B4(2)

C2②

久喜市立学校給食センター

[illegible]

●…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9月4日(金)
Bコース:2026年8月31日(月)
Cコース:2026年9月1日(火)

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。



A6
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	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(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲					▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●
さわら切身生姜醤油漬(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲					▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●
【キャベツとぶた肉のみそ炒め】																																
豚肩小間切れ	25	31.3																				●										
しょうが	0.2	0.25																														
にんにく	0.2	0.25																														
キャベツ	20	25																														
にら	3	3.75																														
にんじん	12	15																														
上白糖	0.8	1																														
米油	1	1.25																														
みそ(赤)	1.8	2.25																								●						
濃口醤油	0.5	0.63				●																				●						
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																														
【かきたま汁】																																
鶏胸小間	10	12.5																			●											
にんじん	5	6.25																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	15	18.8																								●						
小松菜	8	10																														
玉ねぎ	10	12.5																														
液卵(冷凍)	15	18.8			●																											
干椎茸	0.2	0.25																														
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		
薄口醤油	3	3.75				●																				●						
塩	0.35	0.44																														
清酒	0.5	0.63																														
じゃがいも澱粉	2	2.5																														
水	118.95	149																														
【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

Aコース:2026年9月1日(火)

Bコース:2026年9月3日(木)

Cコース:2026年9月2日(水)

A3

B5

C4

久喜市立学校給食センター

[illegible]

●…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9月30日(水)
Bコース:2026年9月1日(火)
Cコース:2026年9月3日(木)

A21
B3
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	
【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							●																								
【ぶりの竜田揚げ】																																	
ぶり竜田揚げ(40g)	40	0	▲	▲		●					▲		▲	▲											●						●		
ぶり竜田揚げ(50g)	0	50	▲	▲		●					▲		▲	▲										●							●		
揚げ油(米油)	4	5																							●							●	
【きんぴらごぼう】																																	
にんじん	16	20																															
豚ひき肉	10	12.5																				●											
ごぼう(ささがき・冷凍)	16	20			▲	▲			▲								▲	▲							▲		▲					●	
冷凍さやいんげん(カット)	5	6.25																							▲						●		
ごま油	0.7	0.88																											●			●	
三温糖	1	1.25																														●	
清酒	0.5	0.63																														●	
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●	
水	4.7	5.88																														●	
【とり塩うどん】																																	
鶏胸小間	20	25																			●												
にんじん	10	12.5																															
長ねぎ	12	15																															
油揚げ(スライス)	7	8.75																							●							●	
かまぼこ(チルド・千切り)	7	8.75				▲																			▲							●	
小松菜	10	12.5																															
にんにく	0.1	0.13																															
しょうが	0.3	0.38																															
米油	0.8	1																														●	
中華スープの素	2.3	2.88																			●	●			●			●				●	
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●	
薄口醤油	1.5	1.88				●																			●							●	
塩	0.7	0.88																														●	
水	156.3	195																															

●…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8月31日(月)

Bコース:2026年9月29日(火)

Cコース:2026年9月4日(金)

A2

B20

C6

久喜市立学校給食センター

[illegible]

●…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9月10日(木)
Bコース:2026年9月9日(水)
Cコース:2026年9月7日(月)

A10
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							●																							
【さばのみそ煮】																																
さばのみそ煮(50g)	50	0				▲			▲					●											●						●	
さばのみそ煮(70g)	0	70				▲			▲					●											●						●	
【こぎつねご飯の具】																																
味付油揚げ	10	12.5				●																			●						●	
にんじん	10	12.5																														
鶏胸小間	18	22.5																			●											
ごぼう(ささがき・冷凍)	6	7.5			▲	▲			▲									▲	▲						▲							●
干椎茸	0.3	0.38																														●
こんにゃく(突きこんにゃく)	6	7.5																														●
むき枝豆(冷凍)	4	5																							●							●
ごま油	0.8	1																														●
和風だし	0.3	0.38																														●
濃口醤油	2.1	2.63				●																			●							●
三温糖	1.5	1.88																														●
本みりん	2	2.5																														●
水	5	6.25																														
【菊かまぼこのすまし汁】																																
にんじん	8	10																														
長ねぎ	10	12.5																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
えのきたけ(カット)	6	7.5																														●
カットわかめ(外国産)	0.5	0.63																														●
ちらしかまぼこ(菊)	8	10				▲																			▲					●		●
濃口醤油	4	5				●																			●							●
塩	0.3	0.38																														●
本みりん	2	2.5																														●
清酒	0.5	0.63																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	128.7	161																														
【ぶどうゼリー】																																
ぶどうゼリー	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9月14日(月)

Bコース:2026年8月28日(金)

Cコース:2026年9月8日(火)

A12

B1

C8

久喜市立学校給食センター

[illegible]

●…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9月8日(火)
Bコース:2026年9月10日(木)
Cコース:2026年9月9日(水)

A8
B10
C9

久喜市立学校給食センター

[illegible]

●…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)

対応食提供日

Cコース:2026年9月10日(木)

※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。



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	マカダミアナッツ	やまいも	オリーブナッツ	ごま	アーモンド	月	前
【ソフトめん】																																
ソフトめん(70g)	70	0			▲	●	▲																									
ソフトめん(100g)	0	100			▲	●	▲																									
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【キャラメルポテト】																																
冷凍さつまいも(ダイスカット)	60	75																													●	
揚げ油(米油)	6	7.5																														●
三温糖	3.2	4																														●
調理用バター	1.2	1.5							●																							●
水	1.2	1.5																														●
【コールスロー】																																
にんじん	15	18.8																														
キャベツ	20	25																														
きゅうり	10	12.5																														
ドレッシング(コールスロー)	5	6.25																														●
【ボロネーゼ】																																
豚ひき肉	24	30																			●											
にんにく	0.3	0.38																														
玉ねぎ	30	37.5																														
オリーブオイル	1.2	1.5																														●
にんじん	15	18.8																														
トマトダイスカット	24	30																														●
トマトケチャップ	20	25																														●
デミグラスソース	4.3	5.38	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲						▲		▲	▲	●	▲	▲		▲			▲	▲	▲			●
赤ワイン	1.2	1.5																														●
三温糖	1.4	1.75																														●
コンソメ	5	6.25																														●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	78	97.5																														●

●…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9月18日(金)
Bコース:2026年9月4日(金)
Cコース:2026年9月11日(金)

A16
B6
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
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【海鮮チヂミ】																																
海鮮チヂミ(40g)	40	0			▲	●			▲		●			▲							▲	▲			●		▲				●	
海鮮チヂミ(50g)	0	50			▲	●			▲		●			▲							▲	▲			●		▲				●	
濃口醤油	1.5	1.9				●																			●							●
酢	1.25	1.56																														●
本みりん	1.5	1.9																														●
ごま油	1	1.25																											●			●
【チャプチェ】																																
豚ひき肉	10	12.5																				●										●
緑豆春雨	4	5																														●
たけのこ(千切り)	6	7.5																														●
にんじん	10	12.5																														
ピーマン	6	7.5																														
にんにく	0.1	0.13																														
しょうが	0.1	0.13																														
ごま油	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																														●
ごま(白・いり)	1	1.25																														●
水	20	25																														
【つみれ汁】																																
いわしつみれ	20	25				▲																▲			▲						●	
じゃがいも	15	18.8																														
大根	15	18.8																														
キャベツ	10	12.5																														
長ねぎ	8	10																														
しょうが	0.15	0.19																														
みそ(赤)	3	3.75																														●
みそ(けいわ)	4.5	5.63																														●
煮干しパック	2	2.5																														●
水	112.35	140																														

●…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)

対応食提供日

Cコース:2026年9月14日(月)

※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。



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	ゼラチン	くるみ	大豆	マダガスカルナツメ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前算
【麦ごはん】																																
麦ごはん	60	100				▲															▲	▲			▲							
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【メンチカツ】																																
メンチカツ(50g)	50	0	▲		▲	●			▲		▲		▲							▲	▲	●	▲		●				▲		●	
メンチカツ(60g)	0	60	▲		▲	●			▲		▲		▲							▲	▲	●	▲		●				▲		●	
揚げ油(米油)	5	6																														●
【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																													●	
【ポークカレー】																																
豚もも小間切れ	20	25																				●										
じゃがいも	25	31.3																														
玉ねぎ	25	31.3																														
にんじん	15	18.8																														
にんにく	0.5	0.63																														
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)	14	17.5				●			●							●		●			●				●							
カレーフレーク(Fe)	5.5	6.88				●																		●								
ミルクカルシウム	2	2.5							●																							
スキムミルク	1.5	1.88							●																							
水	90.7	113																														

●…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8月28日(金)
Bコース:2026年9月16日(水)
Cコース:2026年9月15日(火)

A1
B14
C13

久喜市立学校給食センター

[illegible]

●…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9月15日(火)

Bコース:2026年9月24日(木)

Cコース:2026年9月16日(水)

A13

B17

C14

久喜市立学校給食センター

[illegible]

●…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9月2日(水)

Bコース:2026年9月14日(月)

Cコース:2026年9月17日(木)

A4

B12

C15

久喜市立学校給食センター

[illegible]

●…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)

対応食提供日

Cコース:2026年9月18日(金)

※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。



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	ゼラチン	くるみ	大豆	マダガスカルナツメ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206						●																								
【あじのごまがらめ】																																
あじフィレ 澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲		▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		▲		▲		▲		●		●
あじフィレ 澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲		▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		▲		▲		▲		●		●
揚げ油(米油)	4	5																														●
ごま(白・いり)	1.5	1.9																														●
濃口醤油	1.7	2.13				●																		●								●
上白糖	2	2.5																														●
本みりん	0.8	1																														●
水	4.8	6																														
【キャベツの甘酢和え】																																
キャベツ	20	25																														
きゅうり	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
酢	3	3.75																														
上白糖	2	2.5																														
塩	0.3	0.38																														
【チゲ風みそ汁】																																
白菜キムチ	8	10			●					▲			●					●		●		▲		●					▲			●
豚肩小間切れ	15	18.8																			●			●								●
長ねぎ	10	12.5																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																						●								●
油揚げ(スライス)	4	5																						●								●
にら	3	3.75																														
みそ(赤)	2.5	3.13																						●								●
みそ(けいわ)	4.5	5.63																						●								●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5											●																			●
水	116	145																														
【中>角チーズ】																																
角チーズ	0	11.5						●																								

●…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9月16日(水)
Bコース:2026年9月28日(月)
Cコース:2026年9月24日(木)

A14
B19
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	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
【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							●																							
【ちくわのから揚げ】																																
ちくわのから揚げ(30g)	30	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●	
ちくわのから揚げ(20g)	0	40	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●	
揚げ油(米油)	3	4																														●
【親豆子豆和え】																																
むき枝豆(冷凍)	7	8.75																							●							●
ゆで大豆(冷凍)	10	12.5																							●							●
キャベツ	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
ドレッシング(ごま)	5	6.25																							●			●				●
【なす南蛮うどん】																																
豚もも小間切れ	20	25																				●										
なす	16	20																														
玉ねぎ	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
しょうが	0.3	0.38																														
味付油揚げ	8	10				●																			●						●	
長ねぎ	8	10																														
本みりん	1	1.25																														●
清酒	1.5	1.88																														●
濃口醤油	12	15				●																			●							●
塩	0.05	0.06																														●
和風だし	0.5	0.63																														●
米油	1	1.25																														●
水	136.65	171																														

●…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9月11日(金)
Bコース:2026年9月18日(金)
Cコース:2026年9月25日(金)

A11
B16
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							●																								
【中華パオズ】																																	
中華まんじゅう(25g)	50	50	▲	▲	▲	●			▲		▲									▲	▲	●	▲		●				●		●		
【切干大根のソース炒め】																																	
切干大根	3	3.75	▲					▲																	▲				▲			●	
鶏胸小間	18	22.5																			●											●	
にんじん	5	6.25																															●
もやし	12	15																															●
生ちくわ(冷凍)	5	6.25																						▲									●
鰹節(碎片)	0.3	0.38												▲																			●
中濃ソース	0.8	1																															●
ウスターソース	2.2	2.75																															●
オイスターソース	0.8	1																															●
清酒	1	1.25																															●
米油	0.6	0.75																															●
【米粉ワンタンのスープ】																																	
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲														▲	▲	●		▲									●
米油	0.8	1																															●
米粉ワンタン	13	16.3																															●
にんじん	10	12.5																															●
キャベツ	20	25																															●
ほうれん草(冷凍)	10	12.5																						▲									●
濃口醤油	3	3.75				●																			●								●
塩	0.1	0.13																															●
白こしょう	0.02	0.03																															●
とりがらスープの素	5	6.25																			●												●
中華スープの素	1.2	1.5																			●	●			●								●
ごま油	0.5	0.63																							●					●			●
水	116.38	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9月24日(木)
Bコース:2026年9月25日(金)
Cコース:2026年9月28日(月)

A17
B18
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	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							●																							
【さんまのかば焼き】																																
さんまの開き(澱粉付き(30g))	30	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲										▲				▲	▲	●		
さんまの開き(澱粉付き(40g))	0	40	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲										▲			▲	▲	●			
揚げ油(米油)	3	4																														●
上白糖	2	2.4																														●
濃口醤油	3	3.6				●																		●								●
本みりん	2	2.4																														●
ごま(白・いり)	0.8	1																											●			●
清酒	2	2.4																														●
水	3.1	2.4																														
【小松菜の和え物】																																
小松菜	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
キャベツ	20	25																														
ドレッシング(和風)	5	6.25																														●
【里芋のみそ汁】																																
冷凍里芋(カット)	18	22.5																														●
大根	10	12.5																														
にんじん	7	8.75																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																						●								●
油揚げ(スライス)	3	3.75																						●								●
長ねぎ	10	12.5																														
みそ(けいわ)	4.5	5.63																						●								●
みそ(白)	3	3.75																						●								●
煮干しパック	2	2.5																														●
水	112.5	141																														
【お月見大福】																																
お月見大福	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9月28日(月)
Bコース:2026年9月30日(水)
Cコース:2026年9月29日(火)

A19
B21
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	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							●																							
【とり肉の照り焼き】																																
鶏胸切り身(50g)	50	0																			●											
鶏胸切り身(60g)	0	60																			●											
塩こうじ(液体)	1	1.25																													●	
しょうが	0.5	0.62																														
濃口醤油	2.4	3				●																			●							●
本みりん	1.6	2																														●
清酒	0.8	1																														●
米油	0.4	0.5																														●
【しらたきの炒り煮】																																
さつま揚げ(冷凍)	8	10																														●
白滝(カット)	20	25																														●
にんじん	8	10																														
もやし	15	18.8																														
米油	0.7	0.88																														●
上白糖	0.9	1.13																														●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
清酒	0.6	0.75																														●
オイスターソース	0.3	0.38																														●
塩	0.1	0.13																														●
ごま油	0.4	0.5																											●			●
【白玉のみそ汁】																																
冷凍白玉団子	25	31.3																				●								●		
豚肩小間切れ	15	18.8																				●										
にんじん	8	10																														
キャベツ	10	12.5																														
しめじ(カット)	4	5																														●
長ねぎ	8	10																														
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
みそ(けいわ)	3.5	4.38																							●							●
みそ(赤)	4	5																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	106.5	133																														

●…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)

対応食提供日

Cコース:2026年9月30日(水)



C21

久喜市立学校給食センター

[illegible]

●…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)