

食物アレルギー対応食詳細献立表

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)

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																														
【すまし汁】																																
鶏胸小間	15	18.8																			●											●
にんじん	5	6.25																														
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
小松菜	8	10																														
玉ねぎ	10	12.5																														
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	123.95	155																														
【はちみつレモンゼリー】																																
はちみつレモンゼリー	60	60																														●

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

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	マメ・アブラナ科	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	前期
【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						●																								
【コロコロ大学芋】																																
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	3.3	4.13																														●
濃口醤油	2.2	2.75				●																		●								●
じゃがいも澱粉	0.22	0.28																						●								●
水	11	13.8																														
【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)

食物アレルギー対応食詳細献立表

Aコース:2026年9月25日(金)

Bコース:2026年9月11日(金)

Cコース:2026年9月14日(月)

A18

B11

C12

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)

食物アレルギー対応食詳細献立表

Aコース:2026年9月17日(木)

Bコース:2026年9月15日(火)

Cコース:2026年9月18日(金)

A15

B13

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	マダガスカリア	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>小魚】																																
小魚	0	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)

食物アレルギー対応食詳細献立表

Aコース:2026年9月29日(火)
Bコース:2026年9月17日(木)
Cコース:2026年9月30日(水)

A20
B15
C21

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
【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							●																							
【ハンバーグのマヨネーズ焼き】																																
ハンバーグ(50g)	50	50																			●	●			●							●
玉ねぎ	8.5	8.5																														
にんじん	4	4																														
ノンエッグマヨネーズ	8.5	8.5																							●							●
【きゅうりのサラダ】																																
きゅうり	15	18.8																														
にんじん	8	10																														
もやし	15	18.8																														
ホールコーン(冷凍)	8	10																														●
酢	2.8	3.5																														●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
上白糖	1.35	1.69																														●
米油	2	2.5																														●
【ラビオリスープ】																																
冷凍ラビオリ	15	18.8				●																●								●		
キャベツ	18	22.5																														
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	25	31.3																														
米油	0.8	1																														●
トマトピューレ	10	12.5																														●
トマトケチャップ	3	3.75																														●
コンソメ	2.5	3.13																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
塩	0.33	0.41																														●
水	105.36	132																														

●…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)