

詳細献立表

Aコース:2025年10月1日(水)
Bコース:2025年10月27日(月)
Cコース:2025年10月2日(木)

A1
B18
C2

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	マメシソウナツ	やまいも	カシューナツ	ごま	アーモンド	月	後期
【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							●																							
【ボークしゅうまい】																																
ボークしゅうまい(18g)	36	0	▲	▲	▲	●			▲		▲		▲					▲	▲	▲	●	▲		▲		▲		▲			●	
ボークしゅうまい(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)	6	7.5																														●
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																														●
白ごしょう	0.01	0.01																														●
水	20	25																														●
【ごまみそラーメン】																																
豚肩小間切れ	15	18.8																			●											●
小松菜	10	12.5																														●
にんじん	10	12.5																														●
もやし	20	25																														●
長ねぎ	12	15																														●
ホールコーン(冷凍)	6	7.5																														●
しょうが	0.4	0.5																														●
にんにく	0.2	0.25																														●
米油	1	1.25																														●
みそ(赤)	8	10																						●								●
みそ(けいわ)	5	6.25																						●								●
濃口醤油	0.2	0.25				●																		●								●
中華スープの素	1.2	1.5																		●	●		●					●				●
ごま油	0.8	1																						●					●			●
白ごしょう	0.02	0.03																														●
とりがらスープの素	3	3.75																		●												●
ごま(白・すり)	1.5	1.88																											●			●
ごま(白・いり)	0.5	0.63																											●			●
水	135.18	169																														●

●…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:2025年10月2日(木)
Bコース:2025年10月21日(火)
Cコース:2025年10月6日(月)

A2
B14
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	ゼラチン	くるみ	大豆	マカダミナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期	
【ごはん】																																	
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲								●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【とり肉の竜田揚げ】																																	
鶏胸切り身(60g)	60	0																			●												
鶏胸切り身(40g)	0	80																			●												
にんにく	0.2	0.25																															
しょうが	0.2	0.25																															
濃口醤油	3.2	4				●																			●								●
清酒	1.3	1.6																															●
米粉	6.5	8.1																															●
揚げ油(米油)	6	8																															●
【生揚げの炒め物】																																	
豚肩小間切れ	12	15																				●											●
しょうが	0.6	0.75																															●
米油	0.8	1																															●
生揚げ(カット)	25	31.3																							●								●
キャベツ	10	12.5																															
玉ねぎ	10	12.5																															
にんじん	5	6.25																															
濃口醤油	1.5	1.88				●																			●								●
清酒	1	1.25																															●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●								●
ごま油	0.3	0.38																															●
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																															●
オイスターソース	0.2	0.25																															●
水	7.6	9.5																															
【小松菜のみそ汁】																																	
小松菜	15	18.8																															
長ねぎ	10	12.5																															
にんじん	10	12.5																															
冷凍カットポテト(ダイス)	20	25																															●
しめじ(カット)	4	5																															●
みそ(赤)	3.5	4.38																							●								●
みそ(けいわ)	4	5																							●								●
煮干しパック	2	2.5																															●
水	121.5	152																															

●…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:2025年10月3日(金)
Bコース:2025年10月24日(金)
Cコース:2025年10月20日(月)

A3
B17
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	後期	
【ごはん】																																	
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲								●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206						●																									
【たらフライ】																																	
たらフライ(50g)	50	0				●																		●							●		
たらフライ(60g)	0	60				●																		●							●		
揚げ油(米油)	5	6																														●	
中濃ソース(ボトル)	5	5																														●	
【もやしのごま和え】																																	
もやし	25	31.3																															
ほうれん草(冷凍)	10	12.5																														●	
にんじん	10	12.5																															
濃口醤油	2.25	2.81				●																		●								●	
ごま(白・いり)	0.9	1.13																											●			●	
練りごま	1.8	2.25																											●			●	
三温糖	0.9	1.13																														●	
本みりん	1.26	1.58																														●	
水	2.7	3.38																															
【とん汁】																																	
ごぼう(さがき)	5	6.25																														●	
じゃがいも	18	22.5																															
豚もも小間切れ	15	18.8																				●											
大根	8	10																															
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																						●								●	
長ねぎ	8	10																															
みそ(けいわ)	4	5																						●								●	
みそ(白)	3.5	4.38																						●								●	
煮干しパック	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)

詳細献立表

Aコース:2025年10月6日(月)
Bコース:2025年10月1日(水)
Cコース:2025年10月3日(金)

A4
B1
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	後期
【ごはん】																																
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲							●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【さんまのかば焼き】																																
さんまの開きでん粉付き(30g)	30	0	▲			▲					▲														▲						●	
さんまの開きでん粉付き(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	2	2.4																														
【里芋のそぼろ煮】																																
鶏むねひき肉	10	12.5																			●											
冷凍里芋(カット)	40	50																														●
にんじん	5	6.25																														
三温糖	1.5	1.88																														●
本みりん	1	1.25																														●
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
清酒	0.8	1																														●
水	10	12.5																														
【お月見汁】																																
ちらしかまぼこ(月見)	8	10				▲																			▲						●	
冷凍白玉団子	25	31.3																														●
にんじん	8	10																														
小松菜	10	12.5																														
長ねぎ	10	12.5																														
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
みそ(赤)	3.5	4.38																							●							●
みそ(けいわ)	4	5																							●							●
煮干しパック	2	2.5																														●
水	116.5	146																														
【十五夜ゼリー】																																
十五夜ゼリー	28	28													▲	▲	▲	▲	▲				▲		▲				▲	▲	●	

●…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:2025年10月7日(火)
Bコース:2025年10月23日(木)
Cコース:2025年10月8日(水)

A5
B16
C6
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	マカロンナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【黒パン】																																
黒パン(50g)	50	0			▲	●			▲																●				▲			●
黒パン(70g)	0	70			▲	●			▲																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【フランクフルトケチャップソースがけ】																																
フランクフルト(40g)	40	0				▲														▲	▲	●			▲							●
フランクフルト(50g)	0	50				▲														▲	▲	●			▲							●
中濃ソース	2	2.5																														●
トマトケチャップ	4	5																														●
上白糖	1.2	1.5																														●
水	2	2.5																														
【大根サラダ】																																
大根	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
きゅうり	15	18.8																														
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																														●
【マカロニスープ】																																
玉ねぎ	15	18.8																														
キャベツ	20	25																														
にんじん	8	10																														
ショルダーベーコン	6	7.5				▲														▲	▲	●			▲							●
米油	1	1.25																														●
マカロニ(シェル)	5	6.25				●																										●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
白ワイン	2	2.5																														●
コンソメ	2.8	3.5																														●
水	129.58	162																														

●…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:2025年10月8日(水)
Bコース:2025年10月20日(月)
Cコース:2025年10月23日(木)

A6
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	マヨネーズ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【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							●																							
【ちくわのお茶揚げ】																																
焼ちくわ(1/4カット・冷凍)	25	50				●																		●								●
粉末茶	0.15	0.3																												●		●
薄力粉	7	14			▲	●																										●
塩	0.1	0.13																														●
水	7	14																														
揚げ油(米油)	3	5																														●
【キャベツのおかか炒め】																																
豚肩小間切れ	12	15																				●										
しょうが	0.2	0.25																														
キャベツ	25	31.3																														
玉ねぎ	10	12.5																														
にんじん	12	15																														
米油	0.8	1																														●
濃口醤油	0.7	0.88				●																			●							●
中華スープの素	0.7	0.88																			●	●		●				●				●
塩	0.17	0.21																														●
鰹節(碎片)	0.5	0.63												▲																		●
【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				▲																			▲							●
カットわかめ(外国産)	0.7	0.88																														●
にんにく	0.1	0.13																														
しょうが	0.3	0.38																														
ごま油	0.5	0.63																														●
中華スープの素	2.3	2.88																			●	●		●				●				●
塩	0.8	1																														●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
水	167.3	209																														

●…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:2025年10月9日(木)
Bコース:2025年10月22日(水)
Cコース:2025年10月24日(金)

A7
B15
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	マヨネーズ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期	
【ごはん】																																	
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲								●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【さばのみそ煮】																																	
さばのみそ煮(40g)	40	0				▲								●	▲										●					▲		●	
さばのみそ煮(50g)	0	50				▲								●	▲									●					▲		●		
【豆サラダ】																																	
ゆで大豆(冷凍)	10	12.5																							●								●
キャベツ	25	31.3																															
もやし	10	12.5																															
ドレッシング(ごま)	5	6.25																							●					●			●
【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	0.3	0.38																															●
清酒	0.5	0.63																															●
じゃがいも澱粉	2	2.5																															●
水	119	149																															

●…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:2025年10月10日(金)
Bコース:2025年10月8日(水)
Cコース:2025年10月7日(火)

A8
B6
C5

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:2025年10月14日(火)
Bコース:2025年10月2日(木)
Cコース:2025年10月1日(水)

A9
B2
C1
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	マカダミナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【バターコッペ】																																
バターコッペ(50g)	50	0			▲	●			●																●				▲			●
バターコッペ(70g)	0	70			▲	●			●																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【パリツオーネ】																																
パリツオーネ(40g)	40	40			▲	●			▲												●				●						●	
揚げ油(米油)	4	4																														●
【ハリーの好きな野菜サラダ】																																
キャベツ	25	31.3																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
きゅうり	10	12.5																														
赤パプリカ	3	3.75																														
りんご酢	2.7	3.38																	●													●
塩	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
オリーブオイル	2	2.5																														●
上白糖	1.35	1.69																														●
【かぼちゃのスープ】																																
かぼちゃピューレー	30	37.5																												●		
かぼちゃ(カット)	25	31.3																														●
玉ねぎ	25	31.3																														
調理用牛乳	30	37.5							●																							●
スキムミルク	2	2.5							●																							●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
米油	0.4	0.5																														●
コンソメ	2	2.5																														●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
ミルクカルシウム	2	2.5							●																							●
米粉	3.85	4.81																														●
水	66.84	83.6																														
調理用バター	0.3	0.38							●																							●

●…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:2025年10月15日(水)
Bコース:2025年10月6日(月)
Cコース:2025年10月16日(木)

A10
B4
C11
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:2025年10月16日(木)
Bコース:2025年10月29日(水)
Cコース:2025年10月17日(金)

A11
B20
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	マヨネーズ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期	
【ごはん】																																	
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲								●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206						●																									
【かつおカツ甘辛ソースがけ】																																	
かつおカツ(40g)	40	0				●																			●						●		
かつおカツ(60g)	0	60				●																		●							●		
揚げ油(米油)	4	6																															●
中濃ソース	3.4	4.25																															●
トマトケチャップ	5	6.25																															●
清酒	0.9	1.13																															●
濃口醤油	0.3	0.38				●																			●								●
水	4.8	6																															
【ひじきの煮物】																																	
芽ひじき	1.8	2.25																															●
にんじん	10	12.5																															
こんにゃく(突きこんにゃく)	6	7.5																															●
さつまあげ(冷凍)	5	6.25																															●
鶏胸小間	10	12.5																			●												●
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																							●								●
米油	0.8	1																															●
三温糖	1.7	2.13																															●
濃口醤油	2.1	2.63				●																			●								●
水	9	11.3																															
【肉団子汁】																																	
ミートボール	25	31.3																			●	●			●								●
にんじん	10	12.5																															
白菜	15	18.8																															
小松菜	10	12.5																															
長ねぎ	8	10																															
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●								●
しょうが	0.1	0.13																															
みそ(白)	3.5	4.38																							●								●
みそ(けいわ)	4	5																							●								●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●											●								●
水	109.4	137																															

●…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:2025年10月17日(金)
Bコース:2025年10月10日(金)
Cコース:2025年10月27日(月)

A12
B8
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	マヨネーズ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期	
【ごはん】																																	
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲								●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【かれいの南蛮漬け】																																	
かれいでん粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲											▲				▲		●		
かれいでん粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲										▲				▲		●			
揚げ油(米油)	4	5																															●
玉ねぎ	3	3.75																															●
米油	0.4	0.5																															●
濃口醤油	1.8	2.25				●																			●								●
本みりん	0.6	0.75																															●
三温糖	1.5	1.88																															●
酢	0.6	0.75																															●
水	6	7.5																															
【チンゲン菜のサラダ】																																	
もやし	18	22.5																															
チンゲン菜	15	18.8																															
きゅうり	12	15																															
ドレッシング(塩中華)	5	6.25																															●
【中華コーンスープ】																																	
鶏胸小間	15	18.8																			●											●	
コーンピューレー	25	31.3																														●	
玉ねぎ	20	25																															●
えのきたけ(カット)	6	7.5																															●
にら	4	5																															●
米油	0.8	1																															●
中華スープの素	1	1.25																			●	●			●			●					●
とりがらスープの素	4	5																			●												●
塩	0.33	0.41																															●
薄口醤油	3	3.75				●																			●								●
白ごししょう	0.02	0.03																															●
じゃがいも澱粉	2	2.5																															●
ごま油	1	1.25																															●
水	107.85	135																															

●…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:2025年10月20日(月)
Bコース:2025年10月17日(金)
Cコース:2025年10月28日(火)

A13
B12
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	ケウイフルーツ	バナナ	もも	りんご	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	くるみ	大豆	マカダミナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期	
【ごはん】																																	
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲								●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【ホイコーロー丼】																																	
豚肩小間切れ	40	50																				●											
キャベツ	20	25																															
玉ねぎ	15	18.8																															
たけのこ(千切り)	6	7.5																															●
ピーマン	3	3.75																															
しょうが	0.5	0.63																															
にんにく	0.3	0.38																															
米油	1	1.25																															●
みそ(赤)	2.3	2.88																							●								●
中華スープの素	0.4	0.5																			●	●			●								●
上白糖	0.4	0.5																															●
清酒	1	1.25																															●
濃口醤油	0.6	0.75				●																			●								●
オイスターソース	0.8	1																															●
ごま油	0.3	0.38																												●			●
じゃがいも澱粉	0.6	0.75																															●
水	3	3.75																															
【寒天の中華和え】																																	
サラダ用寒天	0.5	0.63																															●
ブロックリー(冷凍)	15	18.8																															●
にんじん	8	10																															
きゅうり	12	15																															
濃口醤油	2	2.5				●																			●								●
上白糖	1	1.25																															●
酢	1	1.25																															●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●								●
塩	0.1	0.13																															●
水	1	1.25																															
【トッポギ入り中華スープ】																																	
鶏胸小間	5	6.25																			●												
にんじん	10	12.5																															
もやし	10	12.5																															

●…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:2025年10月21日(火)
Bコース:2025年10月16日(木)
Cコース:2025年10月15日(水)

A14
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	後期
【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							●																							
【さけのマリネ】																																
鮭切身下味でん粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲		▲	▲		▲		●	▲					▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲		▲	▲	●	
鮭切身下味でん粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲		▲	▲		▲		●	▲					▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲		▲	▲	●	
揚げ油(米油)	4	5																														●
玉ねぎ	7	8.4																														
オリーブオイル	0.4	0.48																														●
酢	3.5	4.38																														●
レモン果汁	1.5	1.88																														●
塩	0.38	0.48																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
上白糖	2	2.5																														●
水	3	3.75																														
【マッシュポテト】																																
冷凍カットポテト(ダイス)	55	68.8																														●
ホールコーン(冷凍)	12	15																														●
バセリ(乾燥)	0.05	0.06																														●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	0.4	0.5																														●
【クラムチャウダー】																																
ショルダーベーコン	5	6.25				▲														▲	▲	●		▲								●
あさり水煮(冷凍)	15	18.8		●																												●
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	20	25																														
かぶ	15	18.8																														
調理用牛乳	30	37.5							●																							
コンソメ	2	2.5																														●
塩	0.3	0.38																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
米油	0.5	0.63																														●
スキムミルク	3	3.75							●																							●
ミルクカルシウム	0.1	2.1							●																							●
米粉	3.85	4.81																														●
水	85.24	107																														
【ブルーベリータルト】																																
ブルーベリータルト	25	25															▲	▲	▲						●							●

●…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:2025年10月22日(水)
Bコース:2025年10月14日(火)
Cコース:2025年10月9日(木)

A15
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	後期
【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							●																							
【大学芋】																																
さつまいも(カット)	65	81.3																														●
揚げ油(米油)	6.5	8.13																														●
上白糖	3.3	4.13																														●
濃口醤油	2.2	2.75				●																			●							●
ごま(黒・いり)	0.5	0.63																											●			●
じゃがいも澱粉	0.33	0.41																														●
水	11	13.8																														
【小松菜のサラダ】																																
小松菜	22	27.5																														
にんじん	8	10																														
キャベツ	15	18.8																														
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●												●							●							●
【カレーミートソース】																																
豚ひき肉	20	25																				●										
にんにく	0.25	0.31																														
玉ねぎ	18	22.5																														
米油	0.8	1																														●
炒め玉ねぎ	15	18.8	▲			▲			▲		▲		▲	▲			▲		▲	▲	▲	▲	▲		▲				▲			●
にんじん	10	12.5																														
ハヤシブレイク	3	3.75				●																▲	▲		●							●
カレーブレイク(卵・乳不使用)やさいカレー	9	11.3																														●
デミグラスソース	2.5	3.13	▲	▲	▲	●		▲	▲	▲						▲		▲	▲	●	▲	▲		▲				▲	▲	▲		●
トマトダイスカット	15	18.8																														●
トマトピューレ	6.5	8.13																														●
カレー粉	0.05	0.06																														●
中濃ソース	3.8	4.75																														●
赤ワイン	1	1.25																														●
上白糖	1	1.25																														●
コンソメ	0.8	1																														●
薄口醤油	0.3	0.38				●																			●							●
塩	0.2	0.25																														●
白ごしょう	0.02	0.03																														●
水	97.78	122																														●

●…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:2025年10月23日(木)
Bコース:2025年10月15日(水)
Cコース:2025年10月21日(火)

A16
B10
C14
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	後期	
【ごはん】																																	
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲								●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【ハンバーグおろしソースがけ】																																	
ハンバーグ(50g)	50	0																			●	●			●								●
ハンバーグ(60g)	0	60																			●	●			●								●
大根	10	12.5																															
濃口醤油	1.1	1.38				●																			●								●
本みりん	1	1.25																															●
三温糖	0.3	0.38																															●
水	2	2.5																															
【キャベツの和え物】																																	
キャベツ	20	25																															
にんじん	8	10																															
もやし	18	22.5																															
ドレッシング(和風)	5	6.25																															●
【豆腐のみそ汁】																																	
豆腐(冷凍・サイコロ)	25	31.3																							●								●
カットわかめ(外国産)	0.7	0.88																															●
玉ねぎ	15	18.8																															
長ねぎ	8	10																															
にんじん	8	10																															
油揚げ(スライス)	4	5																							●								●
みそ(白)	3.5	4.38																							●								●
みそ(けいわ)	4	5																							●								●
煮干しパック	2	2.5																															●
水	119.8	150																															

●…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:2025年10月24日(金)
Bコース:2025年10月9日(木)
Cコース:2025年10月22日(水)

A17
B7
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)

詳細献立表

Aコース:2025年10月27日(月)
Bコース:2025年10月7日(火)
Cコース:2025年10月10日(金)

A18
B5
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	後期	
【ごはん】																																	
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲								●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【あじの竜田揚げ】																																	
あじフィレでん粉付き(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●		
あじフィレでん粉付き(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		▲		▲	▲	▲				▲		▲	▲	▲		●		▲		▲		●		
揚げ油(米油)	4	5																															●
【切干大根の煮物】																																	
切干大根	4	5																															●
鶏胸小間	8	10																			●												
にんじん	10	12.5																															
生ちくわ(冷凍)	3	3.75	▲																						▲								●
三温糖	1.6	2																															●
濃口醤油	3	3.75				●																			●								●
本みりん	0.8	1																															●
米油	0.8	1																															●
水	15	18.8																															
【白菜のみそ汁】																																	
白菜	20	25																															
にんじん	5	6.25																															
小松菜	8	10																															
しめじ(カット)	5	6.25																															●
生揚げ(カット・サイコロ型)	22	27.5																							●								●
長ねぎ	8	10																															●
みそ(赤)	3.5	4.38																							●								●
みそ(けいわ)	4	5																							●								●
煮干しパック	2	2.5																															●
水	112.5	141																															
【お魚ふりかけ】																																	
ふりかけ(さかな)	2.8	2.8				●							●												●			●					●

●…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:2025年10月28日(火)
Bコース:2025年10月30日(木)
Cコース:2025年10月29日(水)

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	後期
【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							●																							
【かぼちゃのグラタン】																																
かぼちゃのグラタン(40g)	40	0															▲	▲	▲						●						●	
かぼちゃのグラタン(60g)	0	60															▲	▲	▲						●						●	
【ミックスソテー】																																
冷凍さやいんげん(カット)	15	18.8																														●
鶏胸小間	10	12.5																			●											
にんじん	8	10																														
ホールコーン(冷凍)	15	18.8																														●
米油	1	1.25																														●
塩	0.16	0.2																														●
白ごしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	0.3	0.38																														●
【ミネストローネ】																																
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲														▲	▲	●		▲								●
ひよこ豆	5	6.25																														●
キャベツ	18	22.5																														
にんじん	10	12.5																														
玉ねぎ	20	25																														
にんにく	0.2	0.25																														
オリーブオイル	0.8	1																														●
トマトダイスカット	25	31.3																														●
トマトケチャップ	5	6.25																														●
コンソメ	2.5	3.13																														●
塩	0.3	0.38																														●
白ごしょう	0.02	0.03																														●
水	93.18	116																														●

●…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:2025年10月29日(水)
Bコース:2025年10月31日(金)
Cコース:2025年10月30日(木)

A20
B22
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	マカダミナッツ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期
【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							●																							
【大豆とポテトの磯辺和え】																																
ゆで大豆(冷凍)	25	31.3																						●								●
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																														●
冷凍カットポテト(ダイス)	35	43.8																														●
揚げ油(米油)	6	7.5																														●
あおさ粉	0.02	0.03																														●
塩	0.2	0.25																														●
【野菜の酢じょうゆ和え】																																
キャベツ	18	22.5																														
もやし	20	25																														
にんじん	7	8.75																														
濃口醤油	2.2	2.75				●																		●								●
酢	1.5	1.88																														●
上白糖	1	1.25																														●
水	3	3.75																														
【ねぎ入り肉うどん】																																
豚肩小間切れ	20	25																			●											
にんじん	8	10																														
油揚げ(スライス)	3	3.75																						●								●
しめじ(カット)	6	7.5																														●
大根	15	18.8																														
長ねぎ	20	25																														
濃口醤油	8.5	10.6				●																		●								●
清酒	1	1.25																														●
本みりん	1	1.25																														●
塩	0.34	0.43																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5											●																			●
じゃがいも澱粉	4	5																														●
水	141.16	176																														

●…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:2025年10月30日(木)
Bコース:2025年10月28日(火)
Cコース:2025年10月31日(金)

A21
B19
C22
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	後期	
【麦ごはん】																																	
麦ごはん	65	100				▲															▲	▲			▲								●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206							●																								
【たこナゲット】																																	
たこナゲット(30g)	30	0	▲	▲	▲	●			▲		●		▲									▲			●				▲		●		
たこナゲット(20g)	0	40	▲	▲	▲	●			▲		●		▲									▲		●				▲		●			
【ハロウィンポンチ】																																	
ダイスゼリー(ぶどう)	20	25												▲	▲	▲	▲	▲				▲		▲				▲	▲			●	
ダイスゼリー(あまおう)	15	18.8													▲	▲	▲	▲	▲			▲		▲					▲	▲		●	
ダイスゼリー(みかん)	20	25																														●	
ダイスゼリー(シャインマスカット)	20	25																														●	
【ポークカレー】																																	
豚肩小間切れ	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	1.5	1.88							●																								
スキムミルク	1	1.25							●																								
水	89.7	112																															

●…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:2025年10月31日(金)
Bコース:2025年10月3日(金)
Cコース:2025年10月14日(火)

A22
B3
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	マヨネーズ	やまいも	カシューナッツ	ごま	アーモンド	月	後期	
【ごはん】																																	
白飯	65	100				▲															▲	▲			▲								●
【牛乳】																																	
飲用牛乳	206	206						●																									
【とり肉のねぎ塩だれ】																																	
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●												
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●												
塩	0.2	0.25																															●
上白糖	0.1	0.12																															●
清酒	1	1.25																															●
米油	0.5	0.63																															●
中華スープの素	0.24	0.3																			●	●			●				●				●
にんにく	0.2	0.25																															●
ごま油	0.3	0.38																											●				●
長ねぎ	3	3.75																															●
塩	0.14	0.18																															●
レモン果汁	0.1	0.13																															●
水	4	5																															
【ごぼうとさつま揚げの炒め物】																																	
豚ひき肉	8	10																				●											●
にんじん	12	15																															●
さつまあげ(冷凍)	10	12.5																															●
ごぼう(千切り・金平用)	15	18.8																															●
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																							●								●
米油	0.5	0.63																															●
ごま油	0.5	0.63																															●
三温糖	1	1.25																															●
清酒	0.5	0.63																															●
濃口醤油	1.6	2				●																			●								●
水	6	7.5																															
【さつまいものみそ汁】																																	
玉ねぎ	15	18.8																															●
さつまいも(カット)	25	31.3																															●
生揚げ(カット・サイコロ型)	20	25																							●								●
にんじん	8	10																															●
みそ(けいわ)	4	5																							●								●
みそ(赤)	3.5	4.38																						●									●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●										●									●
水	112.5	141																															

●…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)