詳細献立表

Aコース：2025年6月2日（月）　A1
Bコース：2025年6月4日（水）　B3
Cコース：2025年6月16日（月）　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							●																							
【いわしのおかか煮】																																
いわしのおかか煮(一尾)(40g)	40	0				●																			●						●	
いわしのおかか煮(一尾)(60g)	0	60				●																			●						●	
【ひじきの煮物】																																
芽ひじき	2	2.5																														●
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																			●											
米油	0.8	1																														●
むき枝豆(冷凍)	3	3.75																							●							●
三温糖	1.7	2.13																														●
清酒	0.8	1																														●
濃口醤油	1.9	2.38				●																			●							●
水	9.5	11.9																														
【呉汁】																																
刻み大豆	8	10																							●						●	
生呉	8	10																							●							●
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
にんじん	10	12.5																														
長ねぎ	8	10																														
かぼちゃ(カット)	12	15																														●
みそ(白)	2	2.5																							●							●
みそ（けいわ）	5.5	6.88																							●							●
煮干しパック	2	2.5																														●
水	110.5	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）

詳細献立表

Aコース：2025年6月3日（火）　A2
Bコース：2025年6月19日（木）　B14
Cコース：2025年6月18日（水）　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	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							●																							
【とり肉のパン粉焼き】																																
鶏胸切り身(50g)	50	0																			●											
鶏胸切り身(60g)	0	60																			●											
塩	0.1	0.12																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
ノンエッグマヨネーズ	6	7.5																							●							●
パセリ(乾燥)	0.05	0.06																														●
パン粉(乾燥)	5.6	7				●																			▲							●
【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																														●
【じゃがいものクリームスープ】																																
じゃがいも	25	31.3																														
玉ねぎ	25	31.3																														
にんじん	10	12.5																														
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
調理用牛乳	30	37.5							●																							
米油	0.6	0.75																														●
塩	0.6	0.75																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	3	3.75																														●
米粉	4	5																														●
スキムミルク	2	2.5							●																							●
ミルクカルシウム	2	2.5							●																							●
水	77.79	97.2																														

●…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）

詳細献立表

Aコース：2025年6月4日（水）　A3
Bコース：2025年6月2日（月）　B1
Cコース：2025年6月5日（木）　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							●																							
【ゼリーフライ】																																
ゼリーフライ(40g)	40	0	▲	▲		●															▲	▲			●				▲		●	
ゼリーフライ(60g)	0	60	▲	▲		●															▲	▲			●				▲		●	
揚げ油（米油）	4	6																														●
中濃ソース	5	6.25																														●
ウスターソース	5	6.25																														●
上白糖	0.08	0.1																														●
水	1.2	1.5																														
【小松菜の和え物】																																
小松菜	15	18.8																														
キャベツ	10	12.5																														
もやし	25	31.3																														
濃口醤油	2.56	3.2				●																			●							●
清酒	1.12	1.4																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
水	1.6	2																														
【なす南蛮うどん】																																
豚肩小間切れ	25	31.3																				●										
なす	15	18.8																														
玉ねぎ	12	15																														
にんじん	10	12.5																														
しょうが	0.3	0.38																														
油揚げ(スライス)	5	6.25																							●							●
本みりん	1	1.25																														●
清酒	1.5	1.88																														●
濃口醤油	13	16.3				●																			●							●
塩	0.05	0.06																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	145.15	181																														

●…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6月5日（木）　A4
Bコース：2025年6月30日（月）　B21
Cコース：2025年6月27日（金）　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							●																							
【ちくわのから揚げ】																																
ちくわのから揚げ（20g）	40	0	▲		▲	●			▲																●						●	
ちくわのから揚げ(30g)	0	60	▲		▲	●			▲																●						●	
揚げ油（米油）	4	6																														●
【東松山やきとり丼の具】																																
豚もも小間切れ	35	43.8																				●										
しょうが	0.3	0.38																														
にんにく	0.3	0.38																														
玉ねぎ	15	18.8																														
長ねぎ	10	12.5																														
米油	1	1.25																														●
上白糖	0.4	0.5																														●
みそ(赤)	1.7	2.13																							●							●
濃口醤油	0.7	0.88				●																			●							●
清酒	1	1.25																														●
豆板醤	0.3	0.38																							●							●
すりおろしりんご	2.5	3.13																	●												●	
ごま油	0.5	0.63																											●			●
【キャベツのみそ汁】																																
キャベツ	22	27.5																														
にんじん	5	6.25																														
小松菜	6	7.5																														
干椎茸	0.5	0.63																														●
生揚げ(カット・サイコロ型)	22	27.5																							●							●
長ねぎ	8	10																														
みそ（けいわ）	8	10																							●							●
煮干しパック	2	2.5																														●
水	116.5	146																														

●…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6月6日（金）　A5
Bコース：2025年6月3日（火）　B2
Cコース：2025年6月2日（月）　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							●																							
【ぶた肉と大豆の甘辛揚げ】																																
豚もも肉角切り竜田揚げ	40	50	▲		▲	●		▲	▲		▲		▲	▲					▲	▲	▲	●	▲		●		▲		▲	▲	●	
ゆで大豆(冷凍)	25	31.3																							●							●
じゃがいも澱粉	0.3	0.38																														●
揚げ油(米油)	6.5	8.13																														●
本みりん	0.6	0.75																														●
三温糖	4	5																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
水	10	12.5																														
【かみかみサラダ】																																
切干大根	4	5																														●
きゅうり	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
ドレッシング(和風)	5	6.25																														●
【根菜のみそ汁】																																
にんじん	8	10																														
大根	10	12.5																														
じゃがいも	25	31.3																														
ほうれん草(冷凍)	6	7.5																														●
ごぼう(ささがき・冷凍)	5	6.25																														●
豆腐(冷凍・サイコロ)	20	25																							●							●
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
みそ(けいわ)	7.5	9.38																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	103.5	129																														
【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6月9日（月）　A6
Bコース：2025年6月25日（水）　B18
Cコース：2025年6月13日（金）　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	前期
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【魚と野菜のメンチカツソースがけ】																																
魚と野菜のメンチカツ（40g）	40	0				●																			●						●	
魚と野菜のメンチカツ（60g）	0	60				●																			●						●	
揚げ油（米油）	4	6																														●
ウスターソース	5	6.25																														●
中濃ソース	5	6.25																														●
水	1.5	1.88																														
【そぼろごはんの具】																																
鶏むねひき肉	35	43.8																			●											
しょうが	0.2	0.25																														
にんじん	15	18.8																														
玉ねぎ	15	18.8																														
むき枝豆（冷凍）	6	7.5																							●							●
濃口醤油	3.2	4				●																			●							●
本みりん	1.5	1.88																														●
三温糖	1.3	1.63																														●
米油	0.8	1																														●
水	5	6.25																														
【じゃがいもと豆腐のみそ汁】																																
カットわかめ（外国産）	0.5	0.63																														●
豆腐（冷凍・サイコロ）	20	25																							●							●
油揚げ（スライス）	3	3.75																							●							●
じゃがいも	25	31.3																														
玉ねぎ	15	18.8																														
長ねぎ	8	10																														
みそ（白）	1.5	1.88																							●							●
みそ（けいわ）	6	7.5																							●							●
煮干しパック	2	2.5																														●
水	109	136																														

●…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6月10日（火）　A7
Bコース：2025年6月5日（木）　B4
Cコース：2025年6月25日（水）　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
【コッペパン】																																
コッペパン(50g)	50	0			▲	●			▲																●				▲			●
コッペパン(70g)	0	70			▲	●			▲																●				▲			●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【フランクフルトマスタードソースがけ】																																
フランクフルト(40g)	40	0				▲														▲	▲	●			▲							●
フランクフルト(60g)	0	60				▲														▲	▲	●			▲							●
玉ねぎ	3	3.75																														
粒入りマスタード	2.5	3.13				●													●			●			●						●	
濃口醤油	0.5	0.63				●																			●							●
上白糖	0.33	0.41																														●
酢	0.5	0.63																														●
塩	0.05	0.06																														●
オリーブオイル	0.5	0.63																														●
水	2.4	3																														
【きゅうりのサラダ】																																
にんじん	10	12.5																														
もやし	20	25																														
きゅうり	15	18.8																														
ドレッシング(イタリアン)	5	6.25																														●
【ラビオリスープ】																																
ラビオリ	18	22.5				●																●									●	
にんじん	10	12.5																														
ブロッコリー	15	18.8																														
玉ねぎ	15	18.8																														
オリーブオイル	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	0.3	0.38																														●
水	115.39	144																														
【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：2025年6月11日（水）　A8
Bコース：2025年6月23日（月）　B16
Cコース：2025年6月12日（木）　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
【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							●																							
【揚げぎょうざ】																																
ぎょうざ(18g)	36	0				●																●			●				●		●	
ぎょうざ(28g)	0	56				●																●			●				●		●	
揚げ油（米油）	3.6	5.6																														●
【チンゲン菜とコーンのサラダ】																																
ホールコーン(冷凍)	10	12.5																														●
もやし	25	31.3																														
チンゲン菜	15	18.8																														
ドレッシング(塩中華)	5	6.25																														●
【豆腐ラーメン】																																
豚ひき肉	25	31.3																				●										
米油	0.8	1																														●
豆腐(冷凍・サイコロ)	30	37.5																							●							●
にんじん	10	12.5																														
長ねぎ	10	12.5																														
カットわかめ(外国産)	0.6	0.75																														●
とりがらスープの素	4	5																			●											●
ケイトンタン(鶏豚湯)	4	5																			●	●										●
濃口醤油	6	7.5				●																			●							●
薄口醤油	6	7.5				●																			●							●
中華スープの素	0.3	0.38																			●	●			●				●			●
じゃがいも澱粉	3	3.75																														●
水	130.3	163																														

●…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6月12日（木）① A9
Bコース：2025年6月11日（水）① B8
Cコース：2025年6月10日（火）① 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							●																							
【かれいの南蛮漬け】																																
かれい澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲		▲		▲	▲											▲				▲	▲		●
かれい澱粉付き(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																														
【チンジャオロース】																																
豚もも千切り	15	18.8																				●										
たけのこ(千切り)	10	12.5																														●
ピーマン	12	15																														
にんじん	15	18.8																														
えのきたけ（カット）	10	12.5																														●
しょうが	0.5	0.63																														
米油	0.5	0.63																														●
清酒	0.2	0.25																														●
濃口醤油	1.8	2.25				●																			●							●
上白糖	0.4	0.5																														●
豆板醤	0.05	0.06																							●							●
オイスターソース	0.4	0.5																														●
中華スープの素	0.4	0.5																			●	●			●				●			●
ごま油	0.8	1																											●			●
じゃがいも澱粉	0.4	0.5																														●
水	0.5	0.63																														

●…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：2025年6月12日（木）②　　A9
Bコース：2025年6月11日（水）②　　B8
Cコース：2025年6月10日（火）②　　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
【担々春雨スープ】																																
鶏むねひき肉	12	15																			●											
緑豆春雨	4	5																														●
にんじん	10	12.5																														
もやし	15	18.8																														
長ねぎ	8	10																														
しょうが	0.2	0.25																														
にんにく	0.2	0.25																														
みそ(赤)	4	5																							●							●
中華スープの素	1.5	1.88																			●	●			●				●			●
濃口醤油	3.5	4.38				●																			●							●
豆板醤	0.15	0.19																							●							●
ごま油	0.8	1																											●			●
上白糖	0.8	1																														●
練りごま	1	1.25																											●			●
水	128.85	161																														

●…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6月13日（金）　A10
Bコース：2025年6月6日（金）　B5
Cコース：2025年6月17日（火）　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							●																							
【ねぎ塩まんじゅう】																																
ねぎ塩まんじゅう(25g)	50	50	▲	▲	▲	●			▲		▲									▲	▲	●	▲		●				▲		●	
【えびボール入り八宝菜】																																
えびボール	15	18.8	●	▲	▲	●			▲		▲		▲									▲			●				▲			●
豚肩小間切れ	10	12.5																				●										
にんじん	12	15																														
キャベツ	18	22.5																														
玉ねぎ	10	12.5																														
たけのこ(水煮)	8	10																														●
千切りきくらげ	0.3	0.38																														●
しょうが	0.2	0.25																														
濃口醤油	1	1.25				●																			●							●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
中華スープの素	0.6	0.75																			●	●			●				●			●
じゃがいも澱粉	0.8	1																														●
米油	0.6	0.75																														●
水	5	6.25																														
【トッポギ入り中華スープ】																																
にんじん	10	12.5																														
もやし	10	12.5																														
長ねぎ	5	6.25																														
カットわかめ(外国産)	0.6	0.75																														●
ミニトッポギ	25	31.3																													●	
中華スープの素	1.3	1.63																			●	●			●				●			●
とりがらスープの素	2	2.5																			●											●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
ごま油	0.3	0.38																											●			●
白こしょう	0.01	0.01																														●
水	132.79	166																														

●…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6月16日（月）　A11
Bコース：2025年6月24日（火）　B17
Cコース：2025年6月3日（火）　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							●																							
【いかフライ】																																
いかフライ(40g)	40	0	▲		▲	●			▲		●		▲	▲											●				▲	▲	●	
いかフライ(50g)	0	50	▲		▲	●			▲		●		▲	▲											●				▲	▲	●	
揚げ油（米油）	4	5																														●
中濃ソース(ボトル)	5	6																														●
【キャベツとぶた肉のみそ炒め】																																
豚肩小間切れ	20	25																				●										
しょうが	0.2	0.25																														
にんにく	0.2	0.25																														
キャベツ	25	31.3																														
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																														
【だまこ汁】																																
だまこもち	30	37.5																													●	
鶏胸小間	15	18.8																			●											
にんじん	8	10																														
大根	10	12.5																														
しめじ（カット）	4	5																														●
長ねぎ	8	10																														
油揚げ(スライス)	3	3.75																							●							●
濃口醤油	5	6.25				●																			●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	105	131																														

●…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6月17日（火）　A12
Bコース：2025年6月12日（木）　B9
Cコース：2025年6月11日（水）　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
【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							●																							
【サーモンのムニエル】																																
さけ切身下味澱粉付き(40g)	40	0	▲		▲	▲			▲				●																		●	
さけ切身下味澱粉付き(50g)	0	50	▲		▲	▲			▲				●																		●	
スプレーオイル(なたね油)	0.3	0.4																														●
【フレンチサラダ】																																
マカロニ(ツイスト)	5	6.25				●																										●
きゅうり	15	18.8																														
キャベツ	10	12.5																														
ホールコーン(冷凍)	8	10																														●
ドレッシング(クリーミーフレンチ)	5	6.25																														●
【ビースープ】																																
フランクフルト(カット)	12	15				▲														▲	▲	●			▲							●
にんじん	15	18.8																														
玉ねぎ	23	28.8																														
じゃがいも	20	25																														
レンズ豆	5	6.25																													●	
グリーンピースピューレ	10	12.5																													●	
コンソメ	2.5	3.13																														●
塩	0.4	0.5																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
米油	0.5	0.63																														●
水	103.58	129																														
【メープルジャム】																																
メープルジャム	15	15						▲	▲																						●	

●…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6月18日（水）　A13
Bコース：2025年6月16日（月）　B11
Cコース：2025年6月19日（木）　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							●																							
【みそポテト】																																
冷凍乱切りじゃがいも	60	75																													●	
じゃがいも澱粉	1.8	2.25																														●
揚げ油(米油)	6	7.5																														●
みそ(赤)	4	5																							●							●
上白糖	3.2	4																														●
本みりん	1	1.25																														●
清酒	1	1.25																														●
水	7.3	9.13																														
【もやしのおひたし】																																
もやし	30	37.5																														
にんじん	5	6.25																														
小松菜	15	18.8																														
濃口醤油	2.4	3				●																			●							●
清酒	1.12	1.4																														●
だしパック(鰹・鯖)	0.2	0.25												●																		●
水	1.6	2																														
【肉汁うどん】																																
豚肩小間切れ	25	31.3																				●										
玉ねぎ	10	12.5																														
長ねぎ	13	16.3																														
にんじん	5	6.25																														
油揚げ(スライス)	5	6.25																							●							●
濃口醤油	8	10				●																			●							●
塩	0.6	0.75																														●
清酒	1	1.25																														●
本みりん	1	1.25																														●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
水	159.4	199																														

●…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6月19日（木）　A14
Bコース：2025年6月20日（金）　B15
Cコース：2025年6月6日（金）　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
【ごはん】																																
白飯	60	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																														
【さつま揚げの炒め物】																																
さつまあげ(冷凍)	20	25																														●
キャベツ	15	18.8																														
もやし	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
和風だし	0.1	0.13																														●
薄口醤油	1.75	2.19				●																			●							●
塩	0.1	0.13																														●
米油	1	1.25																														●
【かみなり汁】																																
木綿豆腐(カット)	25	31.3																							●							●
こんにゃく(短冊切り)	6	7.5																														●
にんじん	10	12.5																														
大根	10	12.5																														
冷凍里芋(カット)	14	17.5																														●
小松菜(冷凍)	6	7.5																														●
長ねぎ	8	10																														
塩	0.15	0.19																														●
薄口醤油	6	7.5				●																			●							●
煮干粉	0.5	0.63												▲																		●
和風だし	0.3	0.38																														●
ごま油	0.8	1																											●			●
水	103.25	129																														

●…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6月20日（金）　A15
Bコース：2025年6月13日（金）　B10
Cコース：2025年6月23日（月）　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	1.88				●																			●							●
酢	1.25	1.56																														●
本みりん	1.5	1.88																														●
ごま油	1	1.25																											●			●
【寒天の中華和え】																																
サラダ用寒天	0.5	0.63																														●
ブロッコリー	15	18.8																														
にんじん	10	12.5																														
きゅうり	10	12.5																														
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																														
【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	0.5	0.63																											●			●
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：2025年6月23日（月）　A16
Bコース：2025年6月18日（水）　B13
Cコース：2025年6月20日（金）　C15

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							●																							
【あじごま風味フライ】																																
あじフィレごまフライ（40g）	40	0	▲		▲	●			▲																●				●		●	
あじフィレごまフライ（50g）	0	50	▲		▲	●			▲																●				●		●	
揚げ油（米油）	4	5																														●
【マーミナチャンプルー】																																
豚肩小間切れ	15	18.8																				●										
もやし	20	25																														
生揚げ(カット・サイコロ型)	20	25																							●							●
玉ねぎ	15	18.8																														
米油	0.8	1																														●
濃口醤油	0.7	0.88				●																			●							●
塩	0.2	0.25																														●
三温糖	0.3	0.38																														●
鰹節(砕片)	0.5	0.63												▲																		●
【もずくスープ】																																
鶏胸小間	5	6.25																			●											
長ねぎ	8	10																														
にんじん	10	12.5																														
干椎茸	0.2	0.25																														●
冷凍もずく	10	12.5																													●	
えのきたけ（カット）	8	10																														●
かまぼこ(チルド・千切り)	5	6.25				▲																			▲							●
薄口醤油	2.5	3.13				●																			●							●
塩	0.16	0.2																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
中華スープの素	2	2.5																			●	●			●				●			●
ごま油	0.8	1																											●			●
水	138.32	173																														
【シークワーサーゼリー】																																
シークワーサーゼリー	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：2025年6月24日（火）　A17
Bコース：2025年6月26日（木）　B19
Cコース：2025年6月4日（水）　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
【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							●																							
【ホキのピザ焼き】																																
冷凍ホキ切身（30g）	30	30	▲		▲	▲			▲																						●	
玉ねぎ	8	8																														
トマトケチャップ	5	5																														●
トマトピューレ	5	5																														●
上白糖	0.7	0.7																														●
シュレッドチーズ	8	8							●																							●
【ポテトの洋風煮】																																
じゃがいも	20	25																														
冷凍カットポテト(ダイス)	30	37.5																														●
にんじん	15	18.8																														
パセリ(乾燥)	0.05	0.06																														●
ショルダーベーコン	5	6.25				▲														▲	▲	●			▲							●
米油	0.8	1																														●
塩	0.05	0.06																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
薄口醤油	1	1.25				●																			●							●
コンソメ	0.6	0.75																														●
水	23	28.8																														
【アルファベットスープ】																																
鶏胸小間	17	21.3																			●											
玉ねぎ	15	18.8																														
キャベツ	13	16.3																														
にんじん	10	12.5																														
米油	0.8	1																														●
マカロニ(アルファベット)	4	5				●																										●
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	124.78	156																														

●…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6月25日（水）　A18
Bコース：2025年6月9日（月）　B6
Cコース：2025年6月26日（木）　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							●																							
【豆腐しゅうまい】																																
豆腐しゅうまい(20g)	40	0	▲	▲		●															●	●			●				▲		●	
豆腐しゅうまい(30g)	0	60	▲	▲		●															●	●			●				▲		●	
【春雨サラダ】																																
緑豆春雨	4	5																														●
もやし	18	22.5																														
キャベツ	10	12.5																														
にんじん	8	10																														
ドレッシング(中華)	5	6.25				●													●		●				●				●			●
【とんこつラーメン】																																
豚肩小間切れ	20	25																				●										
にんにく	0.3	0.38																														
しょうが	0.3	0.38																														
米油	1	1.25																														●
清酒	2	2.5																														●
なると(冷凍)	10	12.5		▲	▲	▲																										●
にんじん	10	12.5																														
チンゲン菜	10	12.5																														
長ねぎ	10	12.5																														
豚骨ラーメンスープ	12	15				●															●	●			●				●			●
とりがらスープの素	3	3.75																			●											●
みそ(白)	1.2	1.5																							●							●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.02	0.03																														●
水	149.98	187																														

●…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6月26日（木）　A19
Bコース：2025年6月17日（火）　B12
Cコース：2025年6月24日（火）　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
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【わらじカツ】																																
とんかつ(50g)	50	0			▲	●			▲						▲				▲	▲	▲	●	▲		●				▲		●	
とんかつ(60g)	0	60			▲	●			▲						▲				▲	▲	▲	●	▲		●				▲		●	
揚げ油（米油）	5	6																														●
三温糖	2	2.5																														●
濃口醤油	3	3.75				●																			●							●
本みりん	2.4	3																														●
水	4.3	5.4																														
【キャベツの和え物】																																
キャベツ	18	22.5																														
もやし	20	25																														
にんじん	10	12.5																														
ドレッシング(具だくさん玉ねぎ)	5	6.25				●													●						●							●
【つみっこ】																																
すいとん	30	37.5				●																									●	
鶏胸小間	10	12.5																			●											
にんじん	5	6.25																														
大根	15	18.8																														
ごぼう(ささがき・冷凍)	6	7.5																														●
長ねぎ	10	12.5																														
油揚げ(スライス)	4	5																							●							●
だしパック(鰹・鯖)	2	2.5												●																		●
濃口醤油	5	6.25				●																			●							●
本みりん	1	1.25																														●
塩	0.3	0.38																														●
水	101.7	127																														

●…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6月27日（金）　A20
Bコース：2025年6月10日（火）　B7
Cコース：2025年6月30日（月）　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
【ごはん】																																
白飯	60	100				▲															▲	▲			▲							●
【牛乳】																																
飲用牛乳	206	206							●																							
【たこナゲット】																																
たこナゲット(20g)	40	0	▲	▲	▲	●			▲		●		▲									▲			●				▲		●	
たこナゲット(30g)	0	60	▲	▲	▲	●			▲		●		▲									▲			●				▲		●	
【野菜の酢じょうゆ和え】																																
キャベツ	18	22.5																														
小松菜	20	25																														
にんじん	7	8.75																														
濃口醤油	2	2.5				●																			●							●
酢	1.5	1.88																														●
上白糖	1	1.25																														●
水	3	3.75																														
【チキンカレー】																																
鶏胸小間	20	25																			●											
玉ねぎ	20	25																														
じゃがいも	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	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(甘口)	12	15				●			●								●		●			●			●							●
カレーフレーク(Fe)	8	10				●															●				●							●
ミルクカルシウム	1.2	1.5							●																							●
スキムミルク	2.2	2.75							●																							●
水	93.6	117																														

●…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6月30日（月）　A21
Bコース：2025年6月27日（金）　B20
Cコース：2025年6月9日（月）　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							●																							
【チキンのトマトソースがけ】																																
鶏もも肉切り身(50g)	50	0																			●											
鶏もも肉切り身(60g)	0	60																			●											
塩	0.3	0.38																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
米油	0.4	0.5																														●
トマト	10	12.5																														
オリーブオイル	0.5	0.63																														●
にんにく	0.1	0.13																														
三温糖	0.3	0.38																														●
塩	0.2	0.25																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
【ピラフの具】																																
冷凍さやいんげん(カット)	15	18.8																														●
にんじん	15	18.8																														
ホールコーン(冷凍)	15	18.8																														●
ショルダーベーコン	8	10				▲														▲	▲	●			▲							●
にんにく	0.2	0.25																														
米油	1	1.25																														●
塩	0.1	0.13																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
コンソメ	0.4	0.5																														●
【コンソメスープ】																																
フランクフルト(カット)	10	12.5				▲														▲	▲	●			▲							●
にんじん	12	15																														
玉ねぎ	12	15																														
ズッキーニ	6	7.5																														
じゃがいも	25	31.3																														
マカロニ(シェル)	5	6.25				●																										●
コンソメ	3.5	4.38																														●
白ワイン	2	2.5																														●
塩	0.5	0.63																														●
白こしょう	0.01	0.01																														●
米油	0.8	1																														●
水	113.19	141																														
【中＞パインゼリー】																																
パインゼリー	0	50													▲	▲	▲	▲	▲				▲		▲				▲	▲	●	

●…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）