



令和6年 5月分 献立予定表 (小学校A)



熊谷市立熊谷小学校給食センター

献立名		注 意 に	は し の 日	主 な 材 料 名			栄 養 量			
日	曜日			主 食 牛 乳	料 理 名	血や肉をつくるもの (あか)	熱や力になるもの (きいろ)	体の調子をとのえるもの (みどり)	エネルギー (kcal)	たん白質 (グラム)
1	水	食パン 牛乳	クラムチャウダー ★ごぼうサラダ いちごジャム 肉団子(2個) ごまドレッシング(クラス)			牛乳 ベーコン アサリ 鶏肉	食パン いちごジャム じゃがいも 小麦粉 パン粉 砂糖 油 でん粉 ドレッシング	にんじん キャベツ 玉ねぎ 枝豆 ごぼう コーン	753	33.2
2	木	ごはん 牛乳	高野豆腐のみそ汁 こんにゃくねぎ塩ソテー カツオ竜田揚げ	魚	魚	牛乳 わかめ 凍り豆腐 みそ カツオ 鶏肉	ごはん 油 でん粉	えのきたけ エリンギ ほうれん草 長ねぎ しょうが 小松菜 にんじん	592	29.2
7	火	中華めん 牛乳	マーボーメンスープ 茎わかめのサラダ えびしゅうまい(2個) 中華ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 豆腐 みそ エビ スケツウダラ 茎わかめ	中華めん 油 小麦粉 砂糖 でん粉 春雨 ドレッシング	にんじん 長ねぎ たけのこ しいたけ しょうが にんにく 玉ねぎ 大根の葉	671	26.4
8	水	バターロールコッペ 牛乳	野菜コンソメスープ チキンピーンズ いかなゲット(2個)			牛乳 イカ タラ 大豆 鶏肉	バターロールコッペ でん粉 小麦粉 油 砂糖	にんじん 玉ねぎ キャベツ ほうれん草 トマト	602	25.2
9	木	ごはん 牛乳	沢煮椀 じゃが芋の磯煮 ブリの南蛮漬	魚	魚	牛乳 ブリ さつま揚げ ひじき	ごはん でん粉 油 砂糖 ごま じゃがいも	にんじん ごぼう たけのこ 長ねぎ しいたけ しょうが 玉ねぎ 赤ヒーマン 枝豆	677	27.6
10	金	ごはん 牛乳	ハヤシライス 杏仁フルーツ プレーンオムレツ			牛乳 豚肉 卵	ごはん じゃがいも 油 小麦粉 砂糖 杏仁豆腐 でん粉	にんじん 玉ねぎ トマト りんご 黄桃 白桃 ラ・フランス	709	19.4
13	月	黒パン 牛乳	わんたんスープ 花野菜サラダ チーズ フランクフルト(2本) イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 フランクフルト チーズ	黒パン わんたん ドレッシング	にんじん もやし 長ねぎ 小松菜 ブロッコリー カリフラワー	652	26.2
14	火	ごはん 牛乳	鶏ごぼうのみそ汁 切干大根の炒り煮 サバの塩焼き	魚	魚	牛乳 鶏肉 みそ サバ 油揚げ アサリ	ごはん 油 砂糖	にんじん ごぼう 玉ねぎ 小松菜 しいたけ しょうが 切干大根	651	31.5
15	水	地粉うどん 牛乳	ふるさと給食の日 ゆめこあろうどんの汁 ヘルシーサラダ 玉ねぎドレッシング(クラス) 竹籠の竜田揚げ・さつま芋のお茶天ぷら(1個ずつ)			牛乳 油揚げ ちくわ あおさ	地粉うどん 小麦粉 油 さつまいも でん粉 ドレッシング	ほうれん草 なめこ 大根 長ねぎ にんじん キャベツ 抹茶 こんにゃく	651	22.2
16	木	ごはん 牛乳	わかめスープ 豚肉と厚揚げのみそ炒め 野菜入りつくね			牛乳 わかめ かまぼこ 豚肉 鶏肉 厚揚げ みそ	ごはん 油 砂糖 パン粉 でん粉	にんじん 長ねぎ もやし たけのこ れんこん 玉ねぎ ビーマン しょうが にんにく	584	24.3
17	金	ごはん 牛乳	すまし汁 大豆の磯煮 じゃこカツ			牛乳 凍り豆腐 わかめ 大豆 ひじき じゃこ天	ごはん 小麦粉 パン粉 油 砂糖	ほうれん草 にんじん 長ねぎ えのきたけ こんにゃく	593	23.0
20	月	ごはん 牛乳	ピリ羊肉豆腐 もやしのお浸し 厚焼玉子 かつお節・しょうゆ(クラス)			牛乳 豆腐 豚肉 卵 かつお節	ごはん 砂糖 でん粉	玉ねぎ にんじん 小松菜 しいたけ しょうが ほうれん草 もやし	604	27.2
21	火	子どもパン 牛乳	ポテトポタージュ 桜エビとキャベツのパペロンチーノ 野菜入り豆腐バーグ			牛乳 生クリーム 豆腐 鶏肉 桜エビ	子どもパン じゃがいも 油 小麦粉 スパゲティ パン粉 砂糖	玉ねぎ にんじん パセリ 枝豆 しょうが キャベツ にんにく	613	25.7
22	水	ごはん 牛乳	厚揚げのみそ汁 ★変わり金平 イワシのみぞれ煮	魚	魚	牛乳 厚揚げ みそ イワシ	ごはん 油 砂糖 でん粉 ごま	にんじん 小松菜 長ねぎ 大根 ごぼう れんこん いんげん こんにゃく	633	24.8
23	木	中華めん 牛乳	あさり入り塩ラーメンスープ 切干大根のサラダ 春巻き ナムルドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 アサリ わかめ	中華めん ごま 小麦粉 でん粉 砂糖 春雨 油 ドレッシング	にんじん 長ねぎ もやし たけのこ 玉ねぎ キャベツ 切干大根 きゅうり	666	24.1
24	金	食パン 牛乳	ABCスープ じゃがいもの洋風煮 鶏肉の人参マヨ焼き チョコクリーム			牛乳 鶏肉 ベーコン	食パン チョコクリーム マカロニ マヨネーズ ごま じゃがいも バター	玉ねぎ にんじん キャベツ 枝豆 にんにく トマト コーン	727	34.2
27	月	ごはん 牛乳	豚汁 わかめサラダ ヨーグルト 銀ヒラスの照り焼き パンパンジードレッシング(クラス)	魚	魚	牛乳 豚肉 豆腐 みそ 銀ヒラス わかめ ヨーグルト	ごはん ドレッシング 砂糖 でん粉	にんじん 大根 ごぼう 長ねぎ もやし きゅうり	633	27.6
28	火	ごはん 牛乳	チキンカレー 冷凍みかん スパニッシュパンキムチオムレツ			牛乳 鶏肉 卵	ごはん じゃがいも 油 小麦粉 でん粉 砂糖	にんじん 玉ねぎ しょうが にんにく りんご かぼちゃ みかん	673	21.6
29	水	ツイストパン 牛乳	ピーンズスープ ブロッコリーとこんにゃくのサラダ ★豚肉のマリアナソース 野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 大豆 豚肉 豚レバー	ツイストパン でん粉 油 砂糖 ドレッシング	にんじん キャベツ 小松菜 玉ねぎ しょうが にんにく 黄ヒーマン 赤ヒーマン ブロッコリー こんにゃく	631	29.0
30	木	ごはん 牛乳	野菜のごま風味汁 煮びたし ぎょうざ(2個)			牛乳 豆腐 みそ 鶏肉 豚肉 凍り豆腐 かつお節	ごはん ごま でん粉 小麦粉 砂糖 油	にんじん 大根 ごぼう 玉ねぎ しいたけ しょうが キャベツ なら 小松菜 もやし	587	20.6
31	金	地粉うどん 牛乳	うま塩鶏うどんの汁 ★ごぼうとお豆のサラダ 抹茶きなこ揚げパン ごまドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 わかめ きなこ 大豆	地粉うどん 油 胚芽ロール 砂糖 ドレッシング	長ねぎ にんじん エリンギ えのきたけ 枝豆 ごぼう 抹茶	682	25.3
給食回数		21回			平均栄養量			647	26.1	
		※物品購入の都合により献立及び材料を変更することがあります。			基準栄養量			650	21~33	

魚印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。
 は、「ふるさと給食」です。 ©献立予定表は、熊谷市ホームページ(熊谷学校給食センター)⇒「お知らせ」でもご覧いただけます。