

令和6年 4月分 献立予定表 （小学校A）



熊谷学校給食センター

日	曜日	献立名 主食 牛乳	料理名	注意に骨	はしの日	主な材料名 血や肉をつくるもの（あか）	熱や力になるもの（きいろ）	体の調子をととのえるもの（みどり）	栄養量 エネルギー(kcal)	栄養量 たん白質(グラム)
9	火	ごはん 牛乳	ハヤシライス　春野菜のサラダ プレーンオムレツ　野菜ドレッシング（クラス）			牛乳 豚肉 卵	ごはん じゃがいも 油 小麦粉 砂糖 でん粉 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ グリーンピース トマト キャベツ アスパラガス	676	21.1
10	水	ごはん 牛乳	小松菜と油揚げのみそ汁　厚揚げと鶏肉の煮物 まぐろカツ　ソース（クラス）	〇	〇	牛乳 油揚げ みそ マグロ 厚揚げ 鶏肉	ごはん 油 パン粉 砂糖 小麦粉 でん粉	小松菜 にんじん 長ねぎ 玉ねぎ チンゲンサイ しょうが	715	28.2
11	木	バターロール コッペ 牛乳	※洋風だんご汁　しらたきサラダ ロングフランクフルト　塩中華ドレッシング（クラス）			牛乳 鶏肉 フランクフルト	バターロールコッペ 白玉もち ドレッシング しらたき	にんじん 玉ねぎ キャベツ コーン 枝豆	700	25.5
12	金	中華めん 牛乳	しょうゆラーメンスープ　★根菜サラダ 包子（2個）　玉ねぎドレッシング（クラス）		〇	牛乳 豚肉 なると わかめ 鶏肉	中華めん でん粉 パン粉 小麦粉 砂糖 ドレッシング	にんじん もやし 長ねぎ メンマ 玉ねぎ しょうが れんこん 大根 大根の葉	613	27.1
15	月	ライスボール パン 牛乳	豚肉とほうれん草のクリーム煮　花野菜サラダ チキンナゲット（2個）　イタリアンドレッシング（クラス）			牛乳 豚肉 生クリーム 鶏肉 卵	ライスボールパン じゃがいも 油 小麦粉 でん粉 ドレッシング	玉ねぎ にんじん ほうれん草 ブロッコリー カリフラワー	750	31.7
16	火	ツイストパン 牛乳	野菜スープ　ジャーマンポテト 焼きメンチカツ			牛乳 豚肉 鶏肉 ベーコン	ツイストパン でん粉 油 じゃがいも バター	にんじん 玉ねぎ もやし 小松菜 しょうが にんにく コーン	628	25.2
17	水	子どもパン スライス 牛乳	わんたんスープ　ひじきサラダ ハンバーグのきのこソースかけ 棒棒鶏ドレッシング（クラス）			牛乳 豚肉 鶏肉 ひじき	子どもパンスライス わんたん パン粉 バター 砂糖 ドレッシング	にんじん もやし 長ねぎ ほうれん草 玉ねぎ マッシュルーム トマト キャベツ	608	26.3
18	木	たけのこ ごはん 牛乳	あおさのみそ汁　大根と豚肉の煮物 揚げギョーザ（2個）		〇	牛乳 豆腐 あおさ みそ 豚肉 鶏肉	たけのこごはん パン粉 小麦粉 でん粉 油 砂糖 こんにゃく	長ねぎ にんじん えのきたけ キャベツ 玉ねぎ しょうが 大根	644	24.7
19	金	黒パン 牛乳	ビーンズポトフ　杏仁フルーツ 鶏の照り焼き			牛乳 豚肉 大豆 鶏肉	黒パン じゃがいも 砂糖 でん粉 杏仁豆腐	玉ねぎ にんじん キャベツ みかん パイン 黄桃	634	25.9
22	月	ごはん 牛乳	キャベツのみそ汁　★変わり金平 ごまザンギ（2個）		〇	牛乳 油揚げ わかめ みそ 鶏肉	ごはん 小麦粉 でん粉 ごま 油 砂糖 こんにゃく	キャベツ にんじん 玉ねぎ しょうが にんにく ごぼう れんこん いんげん	703	32.5
23	火	地粉うどん 牛乳	けんちんうどんの汁　地場産きゅうりのナムル 彩の国肉まん　ナムルドレッシング（クラス）		〇	牛乳 鶏肉 油揚げ 豚肉	地粉うどん 里芋 小麦粉 砂糖 パン粉 油 ドレッシング	にんじん ごぼう 大根 しめじ 長ねぎ 玉ねぎ キャベツ しいたけ しょうが きゅうり もやし	633	24.0
25	木	バターロール パン 牛乳	※トックスープ　カラフルサラダ チキンのオーブン焼き 玉ねぎドレッシング（クラス）			牛乳 鶏肉 チーズ	バターロールパン トック でん粉 油 パン粉 砂糖 春雨 ドレッシング	にんじん 長ねぎ エリンギ ほうれん草 赤ピーマン パセリ 枝豆 コーン	665	29.4
26	金	ごはん 牛乳	つみれ汁　ドライカレー 白身魚フライ	〇	〇	牛乳 タラ エビ オキアミ 豆腐 ブルーホワイティング 豚肉 大豆	ごはん 砂糖 油 でん粉 パン粉 小麦粉	にんじん 長ねぎ みつば 赤ピーマン 黄ピーマン ピーマン 玉ねぎ トマト しょうが にんにく	668	28.6
30	火	ごはん 牛乳	たけのこと春雨のスープ　切干大根の炒り煮 サワラの西京焼き	〇	〇	牛乳 鶏肉 サワラ みそ 油揚げ アサリ	ごはん 春雨 ごま 砂糖 油	たけのこ にんじん 長ねぎ ほうれん草 しいたけ もやし しょうが にんにく 切干大根	610	28.9
給食回数		14回 ※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。				平均栄養量			661	27.1
						基準栄養量			650	21～33

白玉もちは、よくかんで気をつけて食べましょう。

ふるさと給食の日

トックは、よくかんで気をつけて食べましょう。

★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。
※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。
〇印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。

＊4月は、小学校1年生が初めて給食を食べる都合上、パンの日の回数が多くなっています。
◎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。



令和6年 4月分 献立予定表 （小学校B）



熊谷学校給食センター

日	曜日	献立名 主食 牛乳	献立名 料理名	注意に骨	はしの日	主な材料名 血や肉をつくるもの（あか）	主な材料名 熱や力になるもの（きいろ）	主な材料名 体の調子をととのえるもの（みどり）	栄養量 エネルギー(kcal)	栄養量 たん白質(グラム)
9	火	バターロールコッペ 牛乳	※洋風だんご汁　しらたきサラダ ロングフランクフルト　塩中華ドレッシング（クラス）			牛乳 鶏肉 フランクフルト	バターロールコッペ 白玉もち ドレッシング しらたき	にんじん 玉ねぎ キャベツ コーン 枝豆	700	25.5
10	水	ごはん 牛乳	ハヤシライス　春野菜のサラダ プレーンオムレツ　野菜ドレッシング（クラス）			牛乳 豚肉 卵	ごはん じゃがいも 油 小麦粉 砂糖 でん粉 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ グリーンピース トマト キャベツ アスパラガス	676	21.1
11	木	ごはん 牛乳	小松菜と油揚げのみそ汁　厚揚げと鶏肉の煮物 まぐろカツ　ソース（クラス）	○	○	牛乳 油揚げ みそ マグロ 厚揚げ 鶏肉	ごはん 油 パン粉 砂糖 小麦粉 でん粉	小松菜 にんじん 長ねぎ 玉ねぎ チンゲンサイ しょうが	715	28.2
12	金	ツイストパン 牛乳	野菜スープ　ジャーマンポテト 焼きメンチカツ			牛乳 豚肉 鶏肉 ベーコン	ツイストパン でん粉 油 じゃがいも バター	にんじん 玉ねぎ もやし 小松菜 しょうが にんにく コーン	628	25.2
15	月	中華めん 牛乳	しょうゆラーメンスープ　★根菜サラダ 包子（2個）　玉ねぎドレッシング（クラス）		○	牛乳 豚肉 なると わかめ 鶏肉	中華めん でん粉 パン粉 小麦粉 砂糖 ドレッシング	にんじん もやし 長ねぎ メンマ 玉ねぎ しょうが れんこん 大根 大根の葉	613	27.1
16	火	ライスボールパン 牛乳	豚肉とほうれん草のクリーム煮　花野菜サラダ チキンナゲット（2個）　イタリアンドレッシング（クラス）			牛乳 豚肉 生クリーム 鶏肉 卵	ライスボールパン じゃがいも 油 小麦粉 でん粉 ドレッシング	玉ねぎ にんじん ほうれん草 ブロッコリー カリフラワー	750	31.7
17	水	黒パン 牛乳	ビーンズポトフ　杏仁フルーツ 鶏の照り焼き			牛乳 豚肉 大豆 鶏肉	黒パン じゃがいも 砂糖 でん粉 杏仁豆腐	玉ねぎ にんじん キャベツ みかん パイン 黄桃	634	25.9
18	木	子どもパンスライス 牛乳	わんたんスープ　ひじきサラダ ハンバーグのきのこソースかけ 棒棒鶏ドレッシング（クラス）			牛乳 豚肉 鶏肉 ひじき	子どもパンスライス わんたん パン粉 バター 砂糖 ドレッシング	にんじん もやし 長ねぎ ほうれん草 玉ねぎ マッシュルーム トマト キャベツ	608	26.3
19	金	たけのこごはん 牛乳	あおさのみそ汁　大根と豚肉の煮物 揚げギョーザ（2個）		○	牛乳 豆腐 あおさ みそ 豚肉 鶏肉	たけのこごはん パン粉 小麦粉 でん粉 油 砂糖 こんにゃく	長ねぎ にんじん えのきたけ キャベツ 玉ねぎ しょうが 大根	644	24.7
22	月	バターロールパン 牛乳	※トックスープ　カラフルサラダ チキンのオーブン焼き 玉ねぎドレッシング（クラス）			牛乳 鶏肉 チーズ	バターロールパン トック でん粉 油 パン粉 砂糖 春雨 ドレッシング	にんじん 長ねぎ エリンギ ほうれん草 赤ピーマン パセリ 枝豆 コーン	665	29.4
23	火	ごはん 牛乳	キャベツのみそ汁　★変わり金平 ごまザンギ（2個）		○	牛乳 油揚げ わかめ みそ 鶏肉	ごはん 小麦粉 でん粉 ごま 油 砂糖 こんにゃく	キャベツ にんじん 玉ねぎ しょうが にんにく ごぼう れんこん いんげん	703	32.5
25	木	地粉うどん 牛乳	けんちんうどんの汁　地場産きゅうりのナムル 彩の国肉まん　ナムルドレッシング（クラス）		○	牛乳 鶏肉 油揚げ 豚肉	地粉うどん 里芋 小麦粉 砂糖 パン粉 油 ドレッシング	にんじん ごぼう 大根 しめじ 長ねぎ 玉ねぎ キャベツ しいたけ しょうが きゅうり もやし	633	24.0
26	金	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
30	火	ごはん 牛乳	つみれ汁　ドライカレー 白身魚フライ	○	○	牛乳 タラ エビ オキアミ 豆腐 ブルーホワイティング 豚肉 大豆	ごはん 砂糖 油 でん粉 パン粉 小麦粉	にんじん 長ねぎ みつば 赤ピーマン 黄ピーマン ピーマン 玉ねぎ トマト しょうが にんにく	668	28.6
給食回数		14回 ※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。				平均栄養量			671	27.4
						基準栄養量			650	21~33

白玉もちは、よくかんで気をつけて食べましょう。

トックは、よくかんで気をつけて食べましょう。

ふるさと給食の日

○印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。
※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。
★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。

＊4月は、小学校1年生が初めて給食を食べる都合上、パンの日の回数が多くなっています。
◎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。



令和6年 4月分 献立予定表（中学校）



熊谷学校給食センター

日	曜日	献立名 主食 牛乳	料理名	注意に骨	はしの日	主な材料名 血や肉をつくるもの（あか）	熱や力になるもの（きいろ）	体の調子をととのえるもの（みどり）	エネルギー(kcal)	たん白質(グラム)
9	火	ごはん 牛乳	小松菜と油揚げのみそ汁　厚揚げと鶏肉の煮物 まぐろカツ　ソース（クラス）	魚	○	牛乳 油揚げ みそ マグロ 厚揚げ 鶏肉	ごはん 油 パン粉 砂糖 小麦粉 でん粉	小松菜 にんじん 長ねぎ 玉ねぎ チンゲンサイ しょうが	862	32.8
10	水	バターロールコッペ 牛乳	※洋風だんご汁　しらたきサラダ ロングフランクフルト　塩中華ドレッシング（クラス）			牛乳 鶏肉 フランクフルト	バターロールコッペ 白玉もち ドレッシング しらたき	にんじん 玉ねぎ キャベツ コーン 枝豆	956	32.9
11	木	ごはん 牛乳	ハヤシライス　春野菜のサラダ プレーンオムレツ　野菜ドレッシング（クラス）			牛乳 豚肉 卵	ごはん じゃがいも 油 小麦粉 砂糖 でん粉 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ グリーンピース トマト キャベツ アスパラガス	847	25.1
12	金	ライスボールパン 牛乳	豚肉とほうれん草のクリーム煮　花野菜サラダ チキンナゲット（3個）　イタリアンドレッシング（クラス）			牛乳 豚肉 生クリーム 鶏肉 卵	ライスボールパン じゃがいも 油 小麦粉 でん粉 ドレッシング	玉ねぎ にんじん ほうれん草 ブロッコリー カリフラワー	936	39.5
15	月	ツイストパン 牛乳	野菜スープ　ジャーマンポテト 焼きメンチカツ			牛乳 豚肉 鶏肉 ベーコン	ツイストパン でん粉 油 じゃがいも バター	にんじん 玉ねぎ もやし 小松菜 しょうが にんにく コーン	859	33.7
16	火	中華めん 牛乳	しょうゆラーメンスープ　★根菜サラダ ヨーグルト 包子（2個）　玉ねぎドレッシング（クラス）		○	牛乳 豚肉 なると わかめ 鶏肉 ヨーグルト	中華めん でん粉 パン粉 小麦粉 砂糖 ドレッシング	にんじん もやし 長ねぎ メンマ 玉ねぎ しょうが れんこん 大根 大根の葉	779	33.8
17	水	たけのこごはん 牛乳	あおさのみそ汁　大根と豚肉の煮物 揚げギョーザ（2個）		○	牛乳 豆腐 あおさ みそ 豚肉 鶏肉	たけのこごはん パン粉 小麦粉 でん粉 油 砂糖 こんにゃく	長ねぎ にんじん えのきたけ キャベツ 玉ねぎ しょうが 大根	780	29.5
18	木	黒パン 牛乳	ビーンズポトフ　杏仁フルーツ 鶏の照り焼き			牛乳 豚肉 大豆 鶏肉	黒パン じゃがいも 砂糖 でん粉 杏仁豆腐	玉ねぎ にんじん キャベツ みかん パイン 黄桃	847	32.9
19	金	ごはん 牛乳	わんたんスープ　ひじきサラダ ハンバーグのきのこソースかけ 棒棒鶏（ばんばんじー）ドレッシング（クラス）		○	牛乳 豚肉 鶏肉 ひじき	ごはん わんたん パン粉 バター 砂糖 ドレッシング	にんじん もやし 長ねぎ ほうれん草 玉ねぎ マッシュルーム トマト キャベツ	811	30.5
22	月	地粉うどん 牛乳	ふるさと給食の日 けんちんうどんの汁　地場産きゅうりのナムル 彩の国肉まん　ナムルドレッシング（クラス）		○	牛乳 鶏肉 油揚げ 豚肉	地粉うどん 里芋 小麦粉 砂糖 パン粉 油 ドレッシング	にんじん ごぼう 大根 しめじ 長ねぎ 玉ねぎ キャベツ しいたけ しょうが きゅうり もやし	747	28.3
23	火	バターロールパン 牛乳	※トックスープ　カラフルサラダ チキンのオーブン焼き 玉ねぎドレッシング（クラス）			牛乳 鶏肉 チーズ	バターロールパン トック でん粉 油 パン粉 砂糖 春雨 ドレッシング	にんじん 長ねぎ エリンギ ほうれん草 赤ピーマン パセリ 枝豆 コーン	886	35.6
25	木	ごはん 牛乳	キャベツのみそ汁　★変わり金平 ごまザンギ（2個）		○	牛乳 油揚げ わかめ みそ 鶏肉	ごはん 小麦粉 でん粉 ごま 油 砂糖 こんにゃく	キャベツ にんじん 玉ねぎ しょうが にんにく ごぼう れんこん いんげん	873	38.4
26	金	ごはん 牛乳	たけのこと春雨のスープ 切干大根の炒り煮 サワラの西京焼き	魚	○	牛乳 鶏肉 サワラ みそ 油揚げ アサリ	ごはん 春雨 ごま 砂糖 油	たけのこ にんじん 長ねぎ ほうれん草 しいたけ もやし しょうが にんにく 切干大根	749	33.0
30	火	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	949	39.6
給食回数		14回 ※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。				平均栄養量			849	33.3
						基準栄養量			830	27~42

白玉もちは、よくかんで気をつけて食べましょう。

トックは、よくかんで気をつけて食べましょう。

魚 印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。

※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。

＊4月は小学校1年生が初めて給食を食べる都合上、パンの日が多くなっています。

◎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。

令和6年 5月分 献立予定表（小学校A）

熊谷学校給食センター

日	曜日	献立名 主食 牛乳	献立名 料理名	注意に骨	はしの日	主な材料名 血や肉をつくるもの（あか）	主な材料名 熱や力になるもの（きいろ）	主な材料名 体の調子をととのえるもの（みどり）	栄養量 エネルギー(kcal)	栄養量 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	○	//	牛乳 わかめ 凍り豆腐 みそ カツオ 鶏肉	ごはん 油 でん粉 しらたき	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 スケソウダラ 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　チキンビーンズ いかナゲット（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 ブリの南蛮漬け	○	//	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 しらたき	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 赤ピーマン 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	○	//	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 なめこおろしうどんの汁　ヘルシーサラダ　玉ねぎドレッシング（クラス） 竹輪の磯辺揚げ・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 こんにゃく	ほうれん草 なめこ 大根 長ねぎ にんじん キャベツ 抹茶	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 ピーマン 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 こんにゃく	ほうれん草 にんじん 長ねぎ えのきたけ	593	23.0
20	月	ごはん 牛乳	ピリ辛肉豆腐　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ペペロンチーノ 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	○	//	牛乳 厚揚げ みそ イワシ	ごはん 油 砂糖 でん粉 ごま こんにゃく	にんじん 小松菜 長ねぎ 大根 ごぼう れんこん いんげん	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　バンバンジードレッシング（クラス）	○	//	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 スパニッシュパンプキンオムレツ			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	ビーンズスープ　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 こんにゃく	にんじん キャベツ 小松菜 玉ねぎ しょうが にんにく 黄ピーマン 赤ピーマン ブロッコリー	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 にら 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 ※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。				平均栄養量			647	26.1
						基準栄養量			650	21～33

○印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。

□ は、「ふるさと給食」です。

★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。

◎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。

令和6年 5月分 献立予定表（小学校B）

熊谷学校給食センター

日	曜日	献立名 主食 牛乳	献立名 料理名	注意骨に	はしの日	主な材料名 血や肉をつくるもの（あか）	主な材料名 熱や力になるもの（きいろ）	主な材料名 体の調子をととのえるもの（みどり）	栄養量 エネルギー(kcal)	栄養量 たん白質(グラム)
1	水	ごはん 牛乳	たけのこと春雨のスープ　切干大根の炒り煮 サワラの西京焼き	魚	箸	牛乳 鶏肉 サワラ　みそ 油揚げ　アサリ	ごはん 春雨　ごま 砂糖　油	たけのこ　にんじん　長ねぎ ほうれん草　しいたけ もやし　しょうが　にんにく 切干大根	610	28.9
2	木	バターロールコッペ 牛乳	野菜コンソメスープ　チキンビーンズ いかナゲット（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
7	火	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	箸	牛乳 わかめ　凍り豆腐 みそ　カツオ 鶏肉	ごはん 油 でん粉 しらたき	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
8	水	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）		箸	牛乳 豚肉　豆腐 みそ　エビ スケソウダラ　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
9	木	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
10	金	ごはん 牛乳	沢煮椀　じゃが芋の磯煮 ブリの南蛮漬け	魚	箸	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 しらたき	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　赤ピーマン　枝豆	677	27.6
13	月	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
14	火	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		箸	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　ピーマン しょうが　にんにく	584	24.3
15	水	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	箸	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
16	木	地粉うどん 牛乳	ふるさと給食の日 なめこおろしうどんの汁　ヘルシーサラダ　玉ねぎドレッシング（クラス） 竹輪の磯辺揚げ・さつま芋のお茶天ぷら（1個ずつ）		箸	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 こんにゃく	ほうれん草　なめこ 大根　長ねぎ にんじん　キャベツ　抹茶	651	22.2
17	金	子どもパン 牛乳	ポテトポタージュ　桜エビとキャベツのペペロンチーノ 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
20	月	ごはん 牛乳	すまし汁　大豆の磯煮 じゃこカツ		箸	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 こんにゃく	ほうれん草　にんじん 長ねぎ　えのきたけ	593	23.0
21	火	ごはん 牛乳	ピリ辛肉豆腐　もやしのお浸し 厚焼玉子　かつお節・しょうゆ（クラス）		箸	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
22	水	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
23	木	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	箸	牛乳 厚揚げ みそ イワシ	ごはん 油　砂糖 でん粉　ごま こんにゃく	にんじん　小松菜 長ねぎ　大根 ごぼう　れんこん　いんげん	633	24.8
24	金	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）		箸	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
27	月	ツイストパン 牛乳	ビーンズスープ　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 こんにゃく	にんじん　キャベツ　小松菜 玉ねぎ　しょうが　にんにく 黄ピーマン　赤ピーマン　ブロッコリー	631	29.0
28	火	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　バンバンジードレッシング（クラス）	魚	箸	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
29	水	ごはん 牛乳	チキンカレー　冷凍みかん スパニッシュパンプキンオムレツ			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
30	木	コッペパン 牛乳	クラムチャウダー　大根サラダ 鮭のガーリックバジル焼き　イタリアンドレッシング（クラス）	魚		牛乳 アサリ 鮭	コッペパン じゃがいも 小麦粉　油 ドレッシング	にんじん　玉ねぎ キャベツ　にんにく バジル　大根 大根の葉	563	28.1
31	金	ごはん 牛乳	野菜のごま風味汁　煮びたし ぎょうざ（2個）		箸	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　にら 小松菜　もやし	587	20.6
給食回数		21回 ※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。				平均栄養量			634	26.0
						基準栄養量			650	21~33

魚の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。

□ は、「ふるさと給食」です。

★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。

◎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。



令和6年 5月分 献立予定表（中学校）



熊谷学校給食センター

日	曜日	献立名 主食 牛乳	料理名	注意に骨	はしの日	主な材料名 血や肉をつくるもの（あか）	熱や力になるもの（きいろ）	体の調子をととのえるもの（みどり）	栄養量 エネルギー(kcal)	栄養量 たん白質(グラム)
1	水	ごはん 牛乳	つみれ汁　ドライカレー 白身魚フライ	魚	箸	牛乳 タラ エビ オキアミ 豆腐 ブルーホワイティング 豚肉 大豆	ごはん 砂糖 油 でん粉 パン粉 小麦粉	にんじん 長ねぎ みつば 赤ピーマン 黄ピーマン ピーマン 玉ねぎ トマト しょうが にんにく	810	33.6
2	木	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）		箸	牛乳 豚肉 豆腐 みそ エビ スケソウダラ 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	802	31.3
7	火	バターロールコッペ 牛乳	野菜コンソメスープ　チキンビーンズ いかナゲット（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	851	33.8
8	水	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	箸	牛乳 わかめ 凍り豆腐 みそ カツオ 鶏肉	ごはん 油 でん粉 しらたき	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	746	36.0
9	木	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	889	23.0
10	金	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	896	34.5
13	月	ごはん 牛乳	沢煮椀　じゃが芋の磯煮 ブリの南蛮漬け	魚	箸	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 しらたき	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 赤ピーマン 枝豆	806	30.8
14	火	**地粉うどん** **牛乳**	ふるさと給食の日 なめこおろしうどんの汁　ヘルシーサラダ　玉ねぎドレッシング（クラス） 竹輪の磯辺揚げ・さつま芋のお茶天ぷら（1個ずつ）		箸	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 こんにゃく	ほうれん草 なめこ 大根 長ねぎ にんじん キャベツ 抹茶	778	26.0
15	水	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		箸	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 ピーマン しょうが にんにく	757	29.5
16	木	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	箸	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	824	38.6
17	金	ごはん 牛乳	ピリ辛肉豆腐　もやしのお浸し 厚焼玉子　かつお節・しょうゆ（クラス）		箸	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	761	33.1
20	月	子どもパン 牛乳	ポテトポタージュ　桜エビとキャベツのペペロンチーノ 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	809	31.3
21	火	ごはん 牛乳	すまし汁　大豆の磯煮 じゃこカツ		箸	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 こんにゃく	ほうれん草 にんじん 長ねぎ えのきたけ	749	28.2
22	水	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）		箸	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	772	28.2
23	木	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	921	42.5
24	金	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	箸	牛乳 厚揚げ みそ イワシ	ごはん 油 砂糖 でん粉 ごま こんにゃく	にんじん 小松菜 長ねぎ 大根 ごぼう れんこん いんげん	765	28.0
27	月	ごはん 牛乳	チキンカレー　冷凍みかん スパニッシュパンプキンオムレツ			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 かぼちゃ みかん	833	26.3
28	火	ツイストパン 牛乳	ビーンズスープ　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 こんにゃく	にんじん キャベツ 小松菜 玉ねぎ しょうが にんにく 黄ピーマン 赤ピーマン ブロッコリー	851	37.4
29	水	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　バンバンジードレッシング（クラス）	魚	箸	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	777	32.7
30	木	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）		箸	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	799	30.1
31	金	コッペパン 牛乳	クラムチャウダー　大根サラダ 鮭のガーリックバジル焼き　イタリアンドレッシング（クラス）	魚		牛乳 アサリ 鮭	コッペパン じゃがいも 小麦粉 油 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ キャベツ にんにく バジル 大根 大根の葉	759	36.2
給食回数		21回 ※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。				平均栄養量			807	32.0
						基準栄養量			830	27~42

魚 印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。

□ は、「ふるさと給食」です。

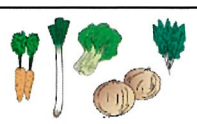
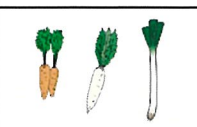
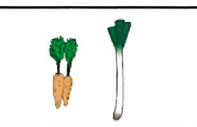
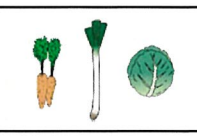
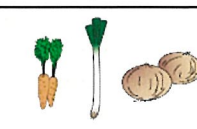


★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。

◎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。

令和6年 6月分 献立予定表 （小学校A）

熊谷市立熊谷学校給食センター

日	曜日	献立名 主食 牛乳	献立名 料理名	地場産物使用予定食材イラスト	注意 骨に	注意 はしの日	主な材料名 血や肉をつくるもの（あか）	主な材料名 熱や力になるもの（きいろ）	主な材料名 体の調子をととのえるもの（みどり）	栄養量 エネルギー(kcal)	栄養量 たん白質(グラム)
3	月	コッペパン 牛乳	クラムチャウダー　大根サラダ 鮭のガーリックバジル焼き　イタリアンドレッシング（クラス）				牛乳 アサリ 鮭	コッペパン じゃがいも 小麦粉 油 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ キャベツ にんにく バジル 大根 大根の葉	563	28.1
4	火	ごはん 牛乳	わかめスープ　家常豆腐 野菜入りつくね				牛乳 わかめ 鶏肉 豚肉 厚揚げ	ごはん パン粉 油 砂糖 でん粉	にんじん 長ねぎ チンゲン菜 玉ねぎ れんこん しょうが たけのこ ほうれん草 しいたけ にんにく	579	27.8
5	水	ごはん 牛乳	おふのみそ汁　★五目金平 ★イカの天ぷら				牛乳 豆腐 みそ いか さつま揚げ	ごはん ふ 小麦粉 でん粉 油 砂糖 ごま	長ねぎ にんじん えのきたけ ごぼう れんこん いんげん	628	22.9
6	木	バターロールパン 牛乳	ポトフ カラフルサラダ タンドリーチキン　玉ねぎドレッシング（クラス）				牛乳 豚肉 鶏肉 ヨーグルト	バターロールパン じゃがいも 春雨 ドレッシング	玉ねぎ にんじん キャベツ しょうが にんにく 枝豆 コーン	606	36.1
7	金	ごはん 牛乳	すまし汁 かてめしの具 カレイの磯辺フライ				牛乳 かまぼこ わかめ カレイ 青のり 鶏肉 高野豆腐	ごはん パン粉 油 砂糖 小麦粉 こんにゃく	にんじん 長ねぎ えのきたけ いんげん ごぼう しいたけ	575	25.5
10	月	中華めん 牛乳	彩花ごまみそラーメンスープ ヘルシーサラダ 鬼まん 塩中華ドレッシング（クラス）				牛乳 豚肉 みそ	中華めん ごま 油 さつま芋 小麦粉 砂糖 ドレッシング こんにゃく	にんじん コーン 玉ねぎ もやし 長ねぎ にら しょうが にんにく キャベツ	622	28.4
11	火	子どもパン 牛乳	グリーンポタージュ レモンフルーツポンチ ハンバーグの玉ねぎソースかけ				牛乳 鶏肉 生クリーム	子どもパン 小麦粉 バター パン粉 砂糖 でん粉 レモンゼリー	グリーンピース コーン 玉ねぎ にんじん エリンギ にんにく パイン みかん 黄桃	688	26.5
12	水	ごはん 牛乳	呉汁 鶏肉とごぼうの炒り煮 イワシの梅煮				牛乳 大豆 豆腐 みそ イワシ 鶏肉	ごはん 砂糖 でん粉 ごま 油 こんにゃく	ほうれん草 人参 大根 長ねぎ 梅 ごぼう	625	28.9
13	木	ごはん 牛乳	肉じゃが　人参ともやしのサラダ 野菜入り豆腐バーグ　野菜ドレッシング（クラス）				牛乳 豚肉 鶏肉 豆腐	ごはん じゃがいも 砂糖 パン粉 小麦粉 ドレッシング しらたき	にんじん 玉ねぎ グリーンピース 枝豆 しょうが もやし 大根の葉	623	32.4
14	金	ツイストパン 牛乳	レンズ豆のスープ　花野菜サラダ コーンフレークから揚げ　イタリアンドレッシング（クラス）				牛乳 ベーコン 鶏肉	ツイストパン じゃがいも 小麦粉 コーンフレーク 油 ドレッシング	玉ねぎ にんじん パセリ キャベツ セロリ レンズ豆 トマト しょうが にんにく ブロッコリー カリフラワー	634	31.6
17	月	ごはん 牛乳	にらともやしのみそ汁 切干大根の炒り煮 マスの照り焼き				牛乳 豆腐 わかめ みそ マス 油揚げ アサリ	ごはん 砂糖 油	にんじん 玉ねぎ もやし にら 切干大根 しょうが	580	27.4
18	火	地粉うどん 牛乳	山菜きつねうどんの汁 ★れんこんサラダ 竹輪とかぼちゃの天ぷら（1個ずつ） ごまドレッシング（クラス）				牛乳 鶏肉 油揚げ ちくわ あおさ	地粉うどん でん粉 小麦粉 油 ドレッシング	わらび しめじ なめこ にんじん 長ねぎ かぼちゃ れんこん コーン 枝豆	715	26.4
19	水	ごはん 牛乳	豚肉のうま煮 のらぼう菜のお浸し 厚焼き玉子 しょうゆ・かつお節（クラス）				牛乳 豚肉 かまぼこ 卵 かつお節	ごはん 油 砂糖 でん粉 こんにゃく	いんげん にんじん 玉ねぎ しいたけ のらぼう菜 キャベツ	600	47.4
20	木	ごはん 牛乳	小松菜と油揚げのみそ汁 大根と鶏肉の煮物 まぐろカツ				牛乳 油揚げ みそ マグロ 鶏肉	ごはん パン粉 小麦粉 油 砂糖 こんにゃく	小松菜 にんじん 長ねぎ 玉ねぎ 大根 しょうが	661	25.9
21	金	ごはん 牛乳	マーボーなす豆腐 もやしのナムル 野菜シューマイ（2個） ナムルドレッシング（クラス）				牛乳 豆腐 豚肉 大豆 みそ タラ	ごはん 油 砂糖 でん粉 小麦粉 ドレッシング	たけのこ グリーンピース なす にんじん 長ねぎ しょうが にんにく 玉ねぎ キャベツ いんげん ほうれん草 もやし	615	25.8
24	月	ライスボールパン 牛乳	ジュリエンヌスープ チリコンカン ホキのガーリックマヨ焼き				牛乳 ホキ 鶏肉 ベーコン 大豆	ライスボールパン マヨネーズ じゃがいも 油 砂糖	にんじん 玉ねぎ キャベツ セロリ にんにく パセリ トマト	645	30.2
25	火	ごはん 牛乳	★かみかみカレー とうもろこし 焼きメンチカツ				牛乳 鶏肉 大豆 豚肉	ごはん 小麦粉 油 パン粉 でん粉	ごぼう れんこん 玉ねぎ にんじん しょうが にんにく りんご とうもろこし	793	35.6
26	水	中華めん 牛乳	サンマーメン アスパラガスのサラダ 揚げ鉄鍋ぎょうざ バンバンジードレッシング（クラス）				牛乳 豚肉 かまぼこ 鶏肉	中華めん でん粉 油 小麦粉 パン粉 砂糖 ドレッシング	にんじん もやし 小松菜 長ねぎ きくらげ キャベツ 玉ねぎ しょうが アスパラ コーン	636	29.8
27	木	食パン 牛乳	春雨スープ じゃが芋の洋風煮 チキンのレモンガーリック焼き ブルーベリージャム				牛乳 鶏肉 ベーコン	食パン 春雨 ごま 砂糖 でん粉 じゃがいも バター ブルーベリージャム	にんじん 長ねぎ もやし しょうが にんにく レモン 玉ねぎ コーン グリーンピース	600	25.4
28	金	ごはん 牛乳	あさりのみそ汁 地場産きゅうりのサラダ アジの南蛮漬け 野菜ドレッシング（クラス）				牛乳 アサリ 豆腐 みそ アジ	ごはん でん粉 油 砂糖 ごま ドレッシング	にんじん 長ねぎ 小松菜 玉ねぎ 赤ピーマン しょうが きゅうり もやし	614	23.1
給食回数		20回 ※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。					平均栄養量			630	29.3
							基準栄養量			650	21~33

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。

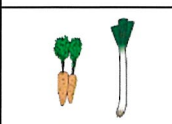
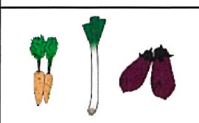
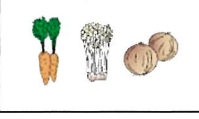
◎献立予定表は、熊谷市ホームページ(熊谷学校給食センター)⇒「お知らせ」でもご覧いただけます。



6月は「食育月間」「彩の国ふるさと学校給食月間」です。地場産食材を使用した献立や郷土料理を太字で表記しています。

令和6年 6月分 献立予定表 （小学校B）

熊谷市立熊谷学校給食センター

日	曜日	献立名 主食 牛乳	献立名 料理名	地場産物使用予定食材イラスト	骨に注意	はしの日	主な材料名 血や肉をつくるもの（あか）	主な材料名 熱や力になるもの（きいろ）	主な材料名 体の調子をととのえるもの（みどり）	栄養量 エネルギー(kcal)	栄養量 たん白質(グラム)
3	月	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
4	火	バターロールパン 牛乳	ポトフ カラフルサラダ タンドリーチキン 玉ねぎドレッシング（クラス）				牛乳 豚肉 鶏肉 ヨーグルト	バターロールパン じゃがいも 春雨 ドレッシング	玉ねぎ にんじん キャベツ しょうが にんにく 枝豆 コーン	606	36.1
5	水	ごはん 牛乳	わかめスープ 家常豆腐 野菜入りつくね			○	牛乳 わかめ 鶏肉 豚肉 厚揚げ	ごはん パン粉 油 砂糖 でん粉	にんじん 長ねぎ チンゲン菜 玉ねぎ れんこん しょうが たけのこ ほうれん草 しいたけ にんにく	579	27.8
6	木	ごはん 牛乳	おふのみそ汁 ★五目金平 ★イカの天ぷら			○	牛乳 豆腐 みそ いか さつま揚げ	ごはん ふ 小麦粉 でん粉 油 砂糖 ごま	長ねぎ にんじん えのきたけ ごぼう れんこん いんげん	628	22.9
7	金	子どもパン 牛乳	グリーンポタージュ レモンフルーツポンチ ハンバーグの玉ねぎソースかけ				牛乳 鶏肉 生クリーム	子どもパン 小麦粉 バター パン粉 砂糖 でん粉 レモンゼリー	グリーンピース コーン 玉ねぎ にんじん エリンギ にんにく パイン みかん 黄桃	688	26.5
10	月	ごはん 牛乳	すまし汁 かてめしの具 カレイの磯辺フライ		○	○	牛乳 かまぼこ わかめ カレイ 青のり 鶏肉 高野豆腐	ごはん パン粉 油 砂糖 小麦粉 こんにゃく	にんじん 長ねぎ えのきたけ いんげん ごぼう しいたけ	575	25.5
11	火	中華めん 牛乳	彩花ごまみそラーメンスープ ヘルシーサラダ 鬼まん 塩中華ドレッシング（クラス）				牛乳 豚肉 みそ	中華めん ごま 油 さつま芋 小麦粉 砂糖 ドレッシング こんにゃく	にんじん コーン 玉ねぎ もやし 長ねぎ にら しょうが にんにく キャベツ	622	28.4
12	水	ツイストパン 牛乳	レンズ豆のスープ 花野菜サラダ コーンフレークから揚げ イタリアンドレッシング（クラス）				牛乳 ベーコン 鶏肉	ツイストパン じゃがいも 小麦粉 コーンフレーク 油 ドレッシング	玉ねぎ にんじん パセリ キャベツ セロリ レンズ豆 トマト しょうが にんにく ブロッコリー カリフラワー	634	31.6
13	木	ごはん 牛乳	呉汁 鶏肉とごぼうの炒り煮 イワシの梅煮		○	○	牛乳 大豆 豆腐 みそ イワシ 鶏肉	ごはん 砂糖 でん粉 ごま 油 こんにゃく	ほうれん草 人参 大根 長ねぎ 梅 ごぼう	625	28.9
14	金	ごはん 牛乳	肉じゃが 人参ともやしのサラダ 野菜入り豆腐バーグ 野菜ドレッシング（クラス）				牛乳 豚肉 鶏肉 豆腐	ごはん じゃがいも 砂糖 パン粉 小麦粉 ドレッシング しらたき	にんじん 玉ねぎ グリーンピース 枝豆 しょうが もやし 大根の葉	623	32.4
17	月	ごはん 牛乳	豚肉のうま煮 のらぼう菜のお浸し 厚焼き玉子 しょうゆ・かつお節（クラス）				牛乳 豚肉 かまぼこ 卵 かつお節	ごはん 油 砂糖 でん粉 こんにゃく	いんげん にんじん 玉ねぎ しいたけ のらぼう菜 キャベツ	600	47.4
18	火	ごはん 牛乳	にらともやしのみそ汁 切干大根の炒り煮 マスの照り焼き		○		牛乳 豆腐 わかめ みそ マス 油揚げ アサリ	ごはん 砂糖 油	にんじん 玉ねぎ もやし にら 切干大根 しょうが	580	27.4
19	水	地粉うどん 牛乳	山菜きつねうどんの汁 ★れんこんサラダ 竹輪とかぼちゃの天ぷら（1個ずつ） ごまドレッシング（クラス）				牛乳 鶏肉 油揚げ ちくわ あおさ	地粉うどん でん粉 小麦粉 油 ドレッシング	わらび しめじ なめこ にんじん 長ねぎ かぼちゃ れんこん コーン 枝豆	715	26.4
20	木	ライスボールパン 牛乳	ジュリエンヌスープ チリコンカン ホキのガーリックマヨ焼き		○		牛乳 ホキ 鶏肉 ベーコン 大豆	ライスボールパン マヨネーズ じゃがいも 油 砂糖	にんじん 玉ねぎ キャベツ セロリ にんにく パセリ トマト	645	30.2
21	金	ごはん 牛乳	小松菜と油揚げのみそ汁 大根と鶏肉の煮物 まぐろカツ		○	○	牛乳 油揚げ みそ マグロ 鶏肉	ごはん パン粉 小麦粉 油 砂糖 こんにゃく	小松菜 にんじん 長ねぎ 玉ねぎ 大根 しょうが	661	25.9
24	月	ごはん 牛乳	マーボーなす豆腐 もやしのナムル 野菜シューマイ（2個） ナムルドレッシング（クラス）				牛乳 豆腐 豚肉 大豆 みそ タラ	ごはん 油 砂糖 でん粉 小麦粉 ドレッシング	たけのこ グリーンピース なす にんじん 長ねぎ しょうが にんにく 玉ねぎ キャベツ いんげん ほうれん草 もやし	615	25.8
25	火	食パン 牛乳	春雨スープ じゃが芋の洋風煮 チキンのレモンガーリック焼き ブルーベリージャム				牛乳 鶏肉 ベーコン	食パン 春雨 ごま 砂糖 でん粉 じゃがいも バター ブルーベリージャム	にんじん 長ねぎ もやし しょうが にんにく レモン 玉ねぎ コーン グリーンピース	600	25.4
26	水	ごはん 牛乳	★かみかみカレー とうもろこし 焼きメンチカツ				牛乳 鶏肉 大豆 豚肉	ごはん 小麦粉 油 パン粉 でん粉	ごぼう れんこん 玉ねぎ にんじん しょうが にんにく りんご とうもろこし	793	35.6
27	木	中華めん 牛乳	サンマーメン アスパラガスのサラダ 揚げ鉄鍋ぎょうざ バンバンジードレッシング（クラス）				牛乳 豚肉 かまぼこ 鶏肉	中華めん でん粉 油 小麦粉 パン粉 砂糖 ドレッシング	にんじん もやし 小松菜 長ねぎ きくらげ キャベツ 玉ねぎ しょうが アスパラ コーン	636	29.8
28	金	子どもパン 牛乳	ペンネのクリーム煮 冷凍パイン クリスピーチキン				牛乳 豚肉 鶏肉	子どもパン マカロニ 油 パン粉 でん粉 小麦粉	えのきたけ エリンギ コーン 玉ねぎ にんじん パイン	666	34.3
給食回数		20回 ※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。					平均栄養量			639	29.7
							基準栄養量			650	21~33

○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。

◎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。

6月は「食育月間」「彩の国ふるさと学校給食月間」です。地場産食材を使用した献立や郷土料理を太字で表記しています。

令和6年 6月分 献立予定表（中学校）

熊谷市立熊谷学校給食センター

日	曜日	献立名 主食 牛乳	料理名	地場産物使用予定食材イラスト	注意 骨に	はしの日	主な材料名 血や肉をつくるもの（あか）	熱や力になるもの（きいろ）	体の調子をととのえるもの（みどり）	栄養量 エネルギー(kcal)	たん白質(グラム)
3	月	ごはん 牛乳	野菜のごま風味汁　煮びたし ぎょうざ（2個）　ミルクプリン				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　ミルクプリン	にんじん　大根　ごぼう 玉ねぎ　しいたけ しょうが　キャベツ　にら 小松菜　もやし	776	26.8
4	火	ごはん 牛乳	おふのみそ汁　★五目金平 ★イカの天ぷら				牛乳 豆腐　みそ いか さつま揚げ	ごはん ふ 小麦粉　でん粉　油 砂糖　ごま	長ねぎ　にんじん えのきたけ　ごぼう れんこん　いんげん	823	29.2
5	水	バターロールパン 牛乳	ポトフ　カラフルサラダ タンドリーチキン　玉ねぎドレッシング（クラス）				牛乳 豚肉 鶏肉　ヨーグルト	バターロールパン じゃがいも　春雨 ドレッシング	玉ねぎ にんじん　キャベツ しょうが　にんにく 枝豆　コーン	868	47.5
6	木	ごはん 牛乳	わかめスープ　家常豆腐 野菜入りつくね				牛乳 わかめ 鶏肉 豚肉　厚揚げ	ごはん パン粉　油 砂糖　でん粉	にんじん　長ねぎ　チンゲン菜 玉ねぎ　れんこん　しょうが たけのこ　ほうれん草 しいたけ　にんにく	785	35.8
7	金	中華めん 牛乳	彩花ごまみそラーメンスープ　ヘルシーサラダ 鬼まん　塩中華ドレッシング（クラス）				牛乳 豚肉　みそ	中華めん ごま　油　さつま芋　小麦粉 砂糖　ドレッシング こんにゃく	にんじん　コーン　玉ねぎ もやし　長ねぎ　にら しょうが　にんにく　キャベツ	772	36.1
10	月	子どもパン 牛乳	グリーンポタージュ　レモンフルーツポンチ ハンバーグの玉ねぎソースかけ				牛乳 鶏肉　生クリーム 豚肉	子どもパン 小麦粉　バター パン粉　砂糖　でん粉 レモンゼリー	グリーンピース　コーン 玉ねぎ　にんじん エリンギ　にんにく パイン　みかん　黄桃	971	37.1
11	火	ごはん 牛乳	すまし汁　かてめしの具 カレイの磯辺フライ		○		牛乳 かまぼこ　わかめ カレイ　青のり 鶏肉　高野豆腐	ごはん パン粉　小麦粉　油 砂糖　小麦粉 こんにゃく	にんじん　長ねぎ えのきたけ　いんげん ごぼう　しいたけ	754	33.0
12	水	ごはん 牛乳	肉じゃが　人参ともやしのサラダ 野菜入り豆腐バーグ　野菜ドレッシング（クラス）				牛乳 豚肉 鶏肉　豆腐	ごはん　じゃがいも 砂糖　パン粉　小麦粉 ドレッシング しらたき	にんじん　玉ねぎ グリーンピース　枝豆 しょうが　もやし　大根の葉	791	40.2
13	木	ツイストパン 牛乳	レンズ豆のスープ　花野菜サラダ コーンフレークから揚げ　イタリアンドレッシング（クラス）				牛乳 ベーコン 鶏肉	ツイストパン じゃがいも　小麦粉 コーンフレーク　油 ドレッシング	玉ねぎ　にんじん　パセリ キャベツ　セロリ　レンズ豆 トマト　しょうが　にんにく ブロッコリー　カリフラワー	884	41.4
14	金	ごはん 牛乳	呉汁　鶏肉とごぼうの炒り煮 イワシの梅煮		○		牛乳 大豆　豆腐　みそ イワシ 鶏肉	ごはん 砂糖　でん粉 ごま　油 こんにゃく	ほうれん草　人参 大根　長ねぎ　梅 ごぼう	792	35.5
17	月	地粉うどん 牛乳	山菜きつねうどんの汁　★れんこんサラダ 竹輪とかぼちゃの天ぷら（1個ずつ）　ごまドレッシング（クラス）				牛乳 鶏肉　油揚げ ちくわ　あおさ	地粉うどん でん粉　小麦粉　油 ドレッシング	わらび　しめじ　なめこ にんじん　長ねぎ かぼちゃ　れんこん コーン　枝豆	889	33.0
18	火	ごはん 牛乳	豚肉のうま煮　のらぼう菜のお浸し 厚焼き玉子　しょうゆ・かつお節（クラス）				牛乳 豚肉　かまぼこ 卵 かつお節	ごはん 油　砂糖 でん粉 こんにゃく	いんげん　にんじん 玉ねぎ　しいたけ のらぼう菜　キャベツ	791	61.2
19	水	ごはん 牛乳	にらともやしのみそ汁　切干大根の炒り煮 マスの照り焼き		○		牛乳 豆腐　わかめ みそ　マス 油揚げ　アサリ	ごはん 砂糖 油	にんじん　玉ねぎ もやし　にら　切干大根 しょうが	782	35.0
20	木	ごはん 牛乳	マーボーなす豆腐　もやしのナムル 野菜シューマイ（2個）　ナムルドレッシング（クラス）				牛乳 豆腐　豚肉　大豆 みそ　タラ	ごはん 油　砂糖　でん粉 小麦粉 ドレッシング	たけのこ　グリーンピース　なす にんじん　長ねぎ　しょうが にんにく　玉ねぎ　キャベツ いんげん　ほうれん草　もやし	781	32.4
21	金	ライスボールパン 牛乳	ジュリエンヌスープ　チリコンカン ホキのガーリックマヨ焼き		○		牛乳 ホキ 鶏肉　ベーコン 大豆	ライスボールパン マヨネーズ じゃがいも　油 砂糖	にんじん　玉ねぎ　キャベツ セロリ　にんにく　パセリ トマト	768	35.8
24	月	ごはん 牛乳	小松菜と油揚げのみそ汁　大根と鶏肉の煮物 まぐろカツ		○		牛乳 油揚げ　みそ マグロ 鶏肉	ごはん パン粉　小麦粉　油 砂糖 こんにゃく	小松菜　にんじん 長ねぎ　玉ねぎ 大根　しょうが	827	31.7
25	火	中華めん 牛乳	サンマーメン　アスパラガスのサラダ 揚げ鉄鍋ぎょうざ　バンバンジードレッシング（クラス）				牛乳 豚肉　かまぼこ 鶏肉	中華めん でん粉　油 小麦粉　パン粉　砂糖 ドレッシング	にんじん　もやし　小松菜 長ねぎ　きくらげ キャベツ　玉ねぎ　しょうが アスパラ　コーン	819	37.4
26	水	食パン 牛乳	春雨スープ　じゃが芋の洋風煮 チキンのレモンガーリック焼き　ブルーベリージャム				牛乳 鶏肉 ベーコン	食パン 春雨　ごま　砂糖 でん粉　じゃがいも バター　ブルーベリージャム	にんじん　長ねぎ　もやし しょうが　にんにく　レモン 玉ねぎ　コーン グリーンピース	805	33.0
27	木	ごはん 牛乳	★かみかみカレー　とうもろこし 焼きメンチカツ				牛乳 鶏肉　大豆 豚肉	ごはん 小麦粉　油 パン粉　でん粉	ごぼう　れんこん　玉ねぎ にんじん　しょうが にんにく とうもろこし	972	44.4
28	金	ごはん 牛乳	※つみっこ　こんにゃくねぎ塩ソテー 肉団子（2個）				牛乳 鶏肉	ごはん すいとん　パン粉 砂糖　油　でん粉 しらたき	大根　にんじん　ほうれん草 長ねぎ　しいたけ　玉ねぎ 小松菜	848	35.3
給食回数		20回 ※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。					平均栄養量			825	37.1
							基準栄養量			830	27~42

○印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。　◎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。

★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。　※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

6月は「食育月間」「彩の国ふるさと学校給食月間」です。地場産食材を使用した献立や郷土料理を太字で表記しています。



令和6年 7月分 献立予定表 （小学校A）



熊谷学校給食センター

日	曜日	献立名 主食 牛乳	献立名 料理名	注意に骨	はしの日	主な材料名 血や肉をつくるもの（あか）	主な材料名 熱や力になるもの（きいろ）	主な材料名 体の調子をととのえるもの（みどり）	栄養量 エネルギー(kcal)	栄養量 たん白質(グラム)
1	月	ごはん 牛乳	※つみっこ　こんにゃくねぎ塩ソテー 肉団子（2個）		／	牛乳 鶏肉	ごはん すいとん　パン粉 砂糖　油　でん粉 しらたき	大根　にんじん　ほうれん草 長ねぎ　しいたけ 小松菜　玉ねぎ	679	29.2
2	火	子どもパン 牛乳	ペンネのクリーム煮　冷凍パイン クリスピーチキン			牛乳 豚肉 鶏肉	子どもパン マカロニ 油　でん粉　パン粉 小麦粉	えのきたけ　エリンギ コーン　玉ねぎ にんじん パイン	666	34.3
3	水	ごはん 牛乳	七夕汁　キムチ肉じゃが イワシのみぞれ煮	魚	／	牛乳 かまぼこ　もずく イワシ 豚肉	ごはん ふ　でん粉 じゃがいも　砂糖 しらたき	にんじん　長ねぎ　枝豆 ほうれん草　えのきたけ　玉ねぎ 白菜　大根　にんにく　しょうが	614	25.4
4	木	地粉うどん 牛乳	なす南蛮うどんの汁　五色の短冊サラダ アメリカンドッグ　玉ねぎドレッシング（クラス）		／	牛乳 鶏肉　油揚げ フランクフルト わかめ	地粉うどん 小麦粉 砂糖　油 ドレッシング	ほうれん草　にんじん なす　玉ねぎ　しめじ 長ねぎ　大根　きゅうり コーン	715	26.8
5	金	ツイストパン 牛乳	わんたんスープ　星空のフルーツポンチ チキンのオーブン焼き			牛乳 豚肉 鶏肉 チーズ	ツイストパン わんたん　油　パン粉 杏仁豆腐　砂糖 サイダーゼリー	にんじん　玉ねぎ 小松菜 みかん　パイン	620	29.4
8	月	ごはん 牛乳	なめこのみそ汁　★茎わかめ入り金平 白身魚フライ　ソース（クラス）	魚	／	牛乳 豆腐　みそ 茎わかめ ブルーホワイティング	ごはん　パン粉 油　砂糖　小麦粉 ごま　でん粉 こんにゃく	なめこ　にんじん 長ねぎ ごぼう	609	21.7
9	火	ごはん 牛乳	わかめスープ　ソイ丼の具 包子（2個）		／ ／	牛乳 わかめ　豚肉 ベーコン　大豆 鶏肉	ごはん 小麦粉 でん粉　パン粉 砂糖	にんじん　もやし 玉ねぎ しょうが 枝豆	627	25.4
10	水	黒パン 牛乳	クラムチャウダー　ブロッコリーサラダ 鶏肉の発芽玄米フレーク焼き　イタリアンドレッシング（クラス）			牛乳 あさり 鶏肉	黒パン　じゃがいも マヨネーズ　油 発芽玄米フレーク ドレッシング　小麦粉	にんじん　玉ねぎ キャベツ ブロッコリー　コーン	672	33.7
11	木	ごはん 牛乳	吟子汁　切干大根と地場産きゅうりのナムル ゼリーフライ　味付きのり　ナムルドレッシング（クラス）	ふるさと給食の日 魚	／	牛乳 鮭　豆腐 おから　みそ のり	ごはん じゃがいも　小麦粉 パン粉　油 ドレッシング	にんじん　長ねぎ しょうが　切干大根 ほうれん草　きゅうり 玉ねぎ	623	20.8
12	金	中華めん 牛乳	具だくさん野菜のタンメンスープ　★れんこんにゃくサラダ イカナゲット（2個）　塩中華ドレッシング（クラス）		／	牛乳 豚肉　わかめ イカ タラ	中華めん　砂糖 小麦粉　でん粉 油　ドレッシング こんにゃく	にんじん　玉ねぎ　キャベツ 長ねぎ　もやし コーン　れんこん　枝豆	598	27.4
16	火	ごはん 牛乳	ハヤシライス　白桃シャーベット ほうれん草オムレツ			牛乳 豚肉 卵	ごはん じゃがいも　砂糖 油 小麦粉　でん粉	にんじん　玉ねぎ グリンピース　トマト ほうれん草 白桃	669	20.5
17	水	ごはん 牛乳	かぼちゃとオクラのみそ汁　大根サラダ ★豚肉とレバーのごまだれかけ　野菜ドレッシング（クラス）		／	牛乳 油揚げ　みそ 豚肉 豚レバー	ごはん ごま　油 ドレッシング 砂糖　でん粉	かぼちゃ　オクラ にんじん　長ねぎ 大根　コーン にんにく　しょうが	709	28.2
18	木	ごはん 牛乳	つるむらさきの中華スープ　金平そぼろごはんの具 サバの塩焼き　埼玉県産ブルーベリークレープ	魚	／	牛乳 卵 サバ 鶏肉	ごはん　砂糖 でん粉　ごま　油 ブルーベリークレープ こんにゃく	つるむらさき　にんじん 長ねぎ　もやし　ごぼう 大根の葉	709	30.1
19	金	バターロールコッペ 牛乳	野菜コンソメスープ　ツナとトマトのペンネ 照り焼きチキンパテ			牛乳 鶏肉 マグロ	バターロールコッペ マカロニ 油　砂糖 パン粉	にんじん　玉ねぎ キャベツ　小松菜 コーン　パセリ にんにく　トマト	613	25.3
給食回数			14回 ※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。			平均栄養量			652	27.0
						基準栄養量			650	21～33

★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。

魚 印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。

◎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。

※印の献立は、よくかんで気を付けて食べましょう。







令和6年 7月分 献立予定表 （小学校B）



熊谷学校給食センター

日	曜日	献立名 主食 牛乳	献立名 料理名	注意に骨	はしの日	主な材料名 血や肉をつくるもの（あか）	主な材料名 熱や力になるもの（きいろ）	主な材料名 体の調子をととのえるもの（みどり）	栄養量 エネルギー(kcal)	栄養量 たん白質(グラム)
1	月	ごはん 牛乳	あさりのみそ汁　地場産きゅうりのサラダ アジの南蛮漬け　野菜ドレッシング	〇		牛乳 あさり 豆腐 みそ アジ	ごはん 油 でん粉 砂糖 ごま ドレッシング	にんじん 長ねぎ 小松菜 玉ねぎ 赤ピーマン しょうが きゅうり もやし	614	23.1
2	火	ごはん 牛乳	※つみっこ　こんにゃくねぎ塩ソテー 肉団子（2個）		〇	牛乳 鶏肉	ごはん すいとん パン粉 砂糖 油 でん粉 しらたき	大根 にんじん ほうれん草 長ねぎ しいたけ 小松菜 玉ねぎ	679	29.2
3	水	ツイストパン 牛乳	わんたんスープ　星空のフルーツポンチ チキンのオーブン焼き			牛乳 豚肉 鶏肉 チーズ	ツイストパン わんたん 油 パン粉 杏仁豆腐 砂糖 サイダーゼリー	にんじん 玉ねぎ 小松菜 みかん パイン	620	29.4
4	木	ごはん 牛乳	七夕汁　キムチ肉じゃが イワシのみぞれ煮	〇	〇	牛乳 かまぼこ もずく イワシ 豚肉	ごはん ふ でん粉 じゃがいも 砂糖 しらたき	にんじん 長ねぎ 枝豆 ほうれん草 えのきたけ 玉ねぎ 白菜 大根 にんにく しょうが	614	25.4
5	金	地粉うどん 牛乳	なす南蛮うどんの汁　五色の短冊サラダ アメリカンドッグ　玉ねぎドレッシング（クラス）		〇	牛乳 鶏肉 油揚げ フランクフルト わかめ	地粉うどん 小麦粉 砂糖 油 ドレッシング	ほうれん草 にんじん なす 玉ねぎ しめじ 長ねぎ 大根 きゅうり コーン	715	26.8
8	月	黒パン 牛乳	クラムチャウダー　ブロッコリーサラダ 鶏肉の発芽玄米フレーク焼き　イタリアンドレッシング（クラス）			牛乳 あさり 鶏肉	黒パン じゃがいも マヨネーズ 油 発芽玄米フレーク ドレッシング 小麦粉	にんじん 玉ねぎ キャベツ ブロッコリー コーン	672	33.7
9	火	ごはん 牛乳	なめこのみそ汁　★茎わかめ入り金平 白身魚フライ ソース（クラス）	〇	〇	牛乳 豆腐 みそ 茎わかめ ブルーホワイティング	ごはん パン粉 油 砂糖 小麦粉 ごま でん粉 こんにゃく	なめこ にんじん 長ねぎ ごぼう	609	21.7
10	水	ごはん 牛乳	わかめスープ　ソイ丼の具 包子（2個）		〇 〇	牛乳 わかめ 豚肉 ベーコン 大豆 鶏肉	ごはん 小麦粉 でん粉 パン粉 砂糖	にんじん もやし 玉ねぎ しょうが 枝豆	627	25.4
11	木	ごはん 牛乳	ハヤシライス　白桃シャーベット ほうれん草オムレツ			牛乳 豚肉 卵	ごはん じゃがいも 砂糖 油 小麦粉 でん粉	にんじん 玉ねぎ グリンピース トマト ほうれん草 白桃	669	20.5
12	金	ごはん 牛乳	吟子汁　切干大根と地場産きゅうりのナムル ゼリーフライ　味付きのり　ナムルドレッシング（クラス） ふるさと給食の日	〇	〇	牛乳 鮭 豆腐 おから みそ のり	ごはん じゃがいも 小麦粉 パン粉 油 ドレッシング	にんじん 長ねぎ しょうが 切干大根 ほうれん草 きゅうり 玉ねぎ	623	20.8
16	火	中華めん 牛乳	具だくさん野菜のタンメンスープ　★れんこんにゃくサラダ イカナゲット（2個）　塩中華ドレッシング（クラス）		〇	牛乳 豚肉 わかめ イカ タラ	中華めん 砂糖 小麦粉 でん粉 油 ドレッシング こんにゃく	にんじん 玉ねぎ キャベツ 長ねぎ もやし コーン れんこん 枝豆	598	27.4
17	水	バターロールコッペ 牛乳	野菜コンソメスープ　ツナとトマトのペンネ 照り焼きチキンパテ			牛乳 鶏肉 マグロ	バターロールコッペ マカロニ 油 砂糖 パン粉	にんじん 玉ねぎ キャベツ 小松菜 コーン パセリ にんにく トマト	613	25.3
18	木	ごはん 牛乳	かぼちゃとオクラのみそ汁　大根サラダ ★豚肉とレバーのごまだれかけ　野菜ドレッシング（クラス）		〇	牛乳 油揚げ みそ 豚肉 豚レバー	ごはん ごま 油 ドレッシング 砂糖 でん粉	かぼちゃ オクラ にんじん 長ねぎ 大根 コーン にんにく しょうが	709	28.2
19	金	ごはん 牛乳	つるむらさきの中華スープ　金平そぼろごはんの具 サバの塩焼き　埼玉県産ブルーベリークレープ	〇	〇 〇	牛乳 卵 サバ 鶏肉	ごはん 砂糖 でん粉 ごま 油 ブルーベリークレープ こんにゃく	つるむらさき にんじん 長ねぎ もやし ごぼう 大根の葉	709	30.1
給食回数		14回 ※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。				平均栄養量			648	26.2
						基準栄養量			650	21~33

★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。

〇印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。

◎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。

※印の献立は、よくかんで気を付けて食べましょう。







令和6年 7月分 献立予定表（中学校）



熊谷学校給食センター

日	曜日	献立名 主食 牛乳	献立名 料理名	注意に骨	はしの日	主な材料名 血や肉をつくるもの（あか）	主な材料名 熱や力になるもの（きいろ）	主な材料名 体の調子をととのえるもの（みどり）	栄養量 エネルギー(kcal)	栄養量 たん白質(グラム)
1	月	子どもパン 牛乳	ペンネのクリーム煮 冷凍パイン クリスピーチキン			牛乳 豚肉 鶏肉	子どもパン マカロニ 油 でん粉 パン粉 小麦粉	えのきたけ エリンギ コーン 玉ねぎ にんじん パイン	914	45.2
2	火	ごはん 牛乳	あさりのみそ汁　地場産きゅうりのサラダ アジの南蛮漬け 野菜ドレッシング	〇	〇	牛乳 あさり 豆腐 みそ アジ	ごはん 油 でん粉 砂糖 ごま ドレッシング	にんじん 長ねぎ 小松菜 玉ねぎ 赤ピーマン しょうが きゅうり もやし	790	29.6
3	水	地粉うどん 牛乳	なす南蛮うどんの汁 五色の短冊サラダ アメリカンドッグ 玉ねぎドレッシング（クラス）		〇	牛乳 鶏肉 油揚げ フランクフルト わかめ	地粉うどん 小麦粉 砂糖 油 ドレッシング	ほうれん草 にんじん なす 玉ねぎ しめじ 長ねぎ 大根 きゅうり コーン	871	33.0
4	木	ツイストパン 牛乳	わんたんスープ　星空のフルーツポンチ チキンのオーブン焼き			牛乳 豚肉 鶏肉 チーズ	ツイストパン わんたん 油 パン粉 杏仁豆腐 砂糖 サイダーゼリー	にんじん 玉ねぎ 小松菜 みかん パイン	838	37.1
5	金	ごはん 牛乳	七夕汁　キムチ肉じゃが イワシのみぞれ煮	〇	〇	牛乳 かまぼこ もずく イワシ 豚肉	ごはん ふ でん粉 じゃがいも 砂糖 しらたき	にんじん 長ねぎ 枝豆 ほうれん草 えのきたけ 玉ねぎ 白菜 大根 にんにく しょうが	767	30.4
8	月	ごはん 牛乳	わかめスープ ソイ丼の具 包子（2個）		〇	牛乳 わかめ 豚肉 ベーコン 大豆 鶏肉	ごはん 小麦粉 でん粉 パン粉 砂糖	にんじん もやし 玉ねぎ しょうが 枝豆	795	31.4
9	火	黒パン 牛乳	クラムチャウダー ブロッコリーサラダ 鶏肉の発芽玄米フレーク焼き イタリアンドレッシング（クラス）			牛乳 あさり 鶏肉	黒パン じゃがいも マヨネーズ 油 発芽玄米フレーク ドレッシング 小麦粉	にんじん 玉ねぎ キャベツ ブロッコリー コーン	914	42.1
10	水	ごはん 牛乳	なめこのみそ汁 ★茎わかめ入り金平 白身魚フライ ソース（クラス）	〇	〇	牛乳 豆腐 みそ 茎わかめ ブルーホワイティング	ごはん パン粉 油 砂糖 小麦粉 ごま でん粉 こんにゃく	なめこ にんじん 長ねぎ ごぼう	773	26.7
11	木	中華めん 牛乳	具だくさん野菜のタンメンスープ ★れんこんにゃくサラダ イカナゲット（2個） 塩中華ドレッシング（クラス）		〇	牛乳 豚肉 わかめ イカ タラ	中華めん 砂糖 小麦粉 でん粉 油 ドレッシング こんにゃく	にんじん 玉ねぎ キャベツ 長ねぎ もやし コーン れんこん 枝豆	794	36.5
12	金	ごはん 牛乳	ハヤシライス 白桃シャーベット ほうれん草オムレツ			牛乳 豚肉 卵	ごはん じゃがいも 砂糖 油 小麦粉 でん粉	にんじん 玉ねぎ グリンピース トマト ほうれん草 白桃	865	26.1
16	火	ごはん 牛乳	吟子汁　切干大根と地場産きゅうりのナムル（ふるさと給食の日） ゼリーフライ　味付きのり　ナムルドレッシング（クラス）	〇	〇	牛乳 鮭 豆腐 おから みそ のり	ごはん じゃがいも 小麦粉 パン粉 油 ドレッシング	にんじん 長ねぎ しょうが 切干大根 ほうれん草 きゅうり 玉ねぎ	782	26.3
17	水	ごはん 牛乳	つるむらさきの中華スープ　金平そぼろごはんの具 サバの塩焼き 埼玉県産ブルーベリークレープ	〇	〇	牛乳 卵 サバ 鶏肉	ごはん 砂糖 でん粉 ごま 油 ブルーベリークレープ こんにゃく	つるむらさき にんじん 長ねぎ もやし ごぼう 大根の葉	898	38.0
18	木	バターロールコッペ 牛乳	野菜コンソメスープ ツナとトマトのペンネ 照り焼きチキンパテ			牛乳 鶏肉 マグロ	バターロールコッペ マカロニ 油 砂糖 パン粉	にんじん 玉ねぎ キャベツ 小松菜 コーン パセリ にんにく トマト	851	32.4
19	金	ごはん 牛乳	かぼちゃとオクラのみそ汁　大根サラダ ★豚肉とレバーのごまだれかけ 野菜ドレッシング（クラス）		〇	牛乳 油揚げ みそ 豚肉 豚レバー	ごはん ごま 油 ドレッシング 砂糖 でん粉	かぼちゃ オクラ にんじん 長ねぎ 大根 コーン にんにく しょうが	927	36.5
給食回数		14回 ※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。				平均栄養量			841	33.7
						基準栄養量			830	27~42

★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。

〇 印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。

◎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。





令和6年 9月分 献立予定表 （小学校A）

スクスク!クマガヤ

熊谷市立熊谷学校給食センター

日	曜日	献立名 主食 牛乳	献立名 料理名	注意に骨	はしの日	主な材料名 血や肉をつくるもの（あか）	主な材料名 熱や力になるもの（きいろ）	主な材料名 体の調子をととのえるもの（みどり）	栄養量 エネルギー（kcal）	栄養量 たん白質（グラム）
2	月	ごはん 牛乳	夏野菜カレー　アップルシャーベット ほうれん草オムレツ			牛乳 卵　豚肉	ごはん 油　でんぷん じゃがいも 砂糖 小麦粉	にんじん　ほうれん草 にんにく　しょうが 玉ねぎ　かぼちゃ　なす トマト　りんご　いんげん	662	19.7
3	火	地粉うどん 牛乳	けんちんうどんの汁　カラフルサラダ きなこ揚げパン　ナムルドレッシング（クラス）		／	牛乳 鶏肉　きなこ 油揚げ	地粉うどん 胚芽ロールパン 砂糖　油　春雨 ドレッシング　里芋	にんじん ごぼう　大根 エリンギ　長ねぎ　枝豆 コーン	691	25.7
4	水	バターリングパン 牛乳	ラグビーボール型かぼちゃ入りABCスープ　ポークビーンズ クリスピーチキン　ナイストライ　アメリカ料理の日			牛乳 ベーコン 鶏肉 豚肉　大豆	バターリングパン マカロニ じゃがいも　油 パン粉　でんぷん	にんじん　玉ねぎ キャベツ　トマト　かぼちゃ ほうれん草	597	29.6
5	木	わかめごはん 牛乳	豆腐と油揚げのみそ汁　キャベツときゅうりのサラダ アジフライ　中華ドレッシング（クラス）　ふるさと給食の日	魚	／	牛乳 豆腐　油揚げ みそ　アジ	わかめごはん 小麦粉　パン粉　油 ドレッシング でんぷん	にんじん　長ねぎ 小松菜　もやし　えのきたけ キャベツ　きゅうり	649	26.2
6	金	ごはん 牛乳	春雨スープ　ひじきと大豆の煮物 ハンバーグのおろしかけ		／	牛乳 鶏肉　豚肉 さつま揚げ　大豆 ひじき	ごはん 春雨 ごま　砂糖 油　パン粉	にんじん　長ねぎ もやし　しょうが　にんにく 玉ねぎ　大根	613	24.7
9	月	はちみつパン 牛乳	ペンネのクリーム煮　フルーツポンチ 肉団子（2個）			牛乳 鶏肉 豚肉	はちみつパン　パン粉 マカロニ　でんぷん 油　小麦粉　砂糖 こんにゃくゼリー	にんじん　洋ナシ　りんご エリンギ　えのきたけ　黄桃 玉ねぎ　キャベツ　白桃	732	30.0
10	火	ごはん 牛乳	わかめスープ　枝豆ごはんの具 はんぺんチーズフライ		／／	牛乳 わかめ　はんぺん チーズ　鶏肉　油揚げ	ごはん パン粉　油 砂糖　でんぷん	にんじん もやし　玉ねぎ コーン　枝豆 しいたけ	651	22.7
11	水	中華めん 牛乳	塩ラーメンスープ　★茎わかめのサラダ 焼き春巻き　バンバンジードレッシング（クラス）		／	牛乳 豚肉　あさり わかめ 鶏肉	中華めん 小麦粉　春雨 砂糖　油　パン粉 ドレッシング	にんじん 長ねぎ　もやし　しょうが 大根の葉　キャベツ にら　玉ねぎ　にんにく	588	23.7
12	木	ごはん 牛乳	じゃがいものそぼろ煮　ブロッコリーサラダ イワシのカボスみそ煮　野菜ドレッシング（クラス）	魚	／	牛乳 豚肉　イワシ みそ	ごはん じゃがいも　砂糖 ドレッシング　米粉 こんにゃく	にんじん いんげん　かぼす ブロッコリー　コーン　枝豆	713	26.9
13	金	ごはん 牛乳	マーボーナス豆腐　切干大根の中華風炒め エビシューマイ（2個）		／／	牛乳　油揚げ 豆腐　豚肉 みそ エビ　タラ	ごはん 油　砂糖　でんぷん 小麦粉 米粉	にんじん　玉ねぎ なす　長ねぎ　しょうが 切干大根　たけのこ　にんにく いんげん　しいたけ　キャベツ	667	25.7
17	火	ごはん 牛乳	※お月見団子汁　アスパラとこんにゃくのサラダ 鶏肉の竜田揚げ（2個）　ごまドレッシング（クラス）		／	牛乳 わかめ　鶏肉	ごはん 白玉餅　油 ドレッシング　米粉 こんにゃく	にんじん　長ねぎ 大根　小松菜　しょうが アスパラガス　枝豆	715	32.2
18	水	ツイストパン 牛乳	野菜スープ　ほうれん草のソテー 焼きメンチカツ			牛乳 豚肉　ベーコン 鶏肉	ツイストパン 油　砂糖 でんぷん　米粉 じゃがいも	にんじん 玉ねぎ　もやし　しょうが チンゲン菜　にんにく ほうれん草　コーン	621	24.7
19	木	ごはん 牛乳	豚汁　煮びたし 秋鮭のガーリックバジル焼き	魚	／	牛乳 豚肉　豆腐 みそ　鮭 さつま揚げ	ごはん 砂糖 油	にんじん　長ねぎ 大根　ごぼう にんにく　バジル 小松菜　もやし	555	27.8
20	金	地粉うどん 牛乳	鶏南蛮うどんの汁　花野菜サラダ 竹輪とさつま芋の天ぷら（1個ずつ）　玉ねぎドレッシング（クラス）		／	牛乳 鶏肉　油揚げ ちくわ　あおさ	地粉うどん 小麦粉　油　砂糖 さつまいも　でんぷん ドレッシング	にんじん　長ねぎ 小松菜　玉ねぎ ブロッコリー　カリフラワー	668	27.0
24	火	黒パン 牛乳	大豆入りミネストローネ　キャベツのペペロンチーノ炒め 若鶏の香味焼き			牛乳 大豆　鶏肉　ベーコン	黒パン じゃがいも 油　スパゲッティ	にんじん 玉ねぎ　にんにく　トマト キャベツ　コーン　バジル	598	25.7
25	水	ごはん 牛乳	のっぺい汁　厚揚げと鶏肉の煮物 サバの塩焼き	魚	／	牛乳 サバ　厚揚げ 鶏肉	ごはん　米粉 里芋　でんぷん 砂糖	にんじん　長ねぎ ごぼう　大根 玉ねぎ　チンゲン菜　しょうが	649	30.3
26	木	ごはん 牛乳	肉団子スープ　こんにゃくソテー かぼちゃコロッケ		／	牛乳 鶏肉 豚肉	ごはん　でんぷん 春雨　じゃがいも　砂糖 小麦粉　パン粉　油 しらたき	にんじん　にんにく 玉ねぎ　もやし　たけのこ しょうが　かぼちゃ　小松菜	674	22.3
27	金	ライスボールパン 牛乳	コーンポタージュ　大根サラダ 野菜入りつくね　イタリアンドレッシング（クラス）			牛乳 ベーコン 生クリーム　鶏肉 脱脂粉乳　チーズ	ライスボールパン バター　小麦粉 ドレッシング　でんぷん 油　砂糖　パン粉	にんじん コーン　玉ねぎ　パセリ 大根　大根の葉 れんこん　長ねぎ　しょうが	680	27.8
30	月	ごはん 牛乳	すまし汁　金平 白身魚の南蛮漬け	魚	／	牛乳 豆腐　わかめ タラ	ごはん でんぷん　油 砂糖　ごま	にんじん　長ねぎ しいたけ　ほうれん草 しょうが　ごぼう	594	23.7
給食回数		19回 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。				平均栄養量			648	26.1
						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。



カップ印の献立は、カップにごはんをよそりましょう。

◎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。

★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。

※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。



9月7日（土）に「パシフィックネーションズカップ2024」ラグビー日本代表対アメリカ代表の試合が熊谷ラグビー場で行われます。9月4日（水）の献立は、対戦国のアメリカにちなんだ給食です。アメリカの料理を食べてラグビーを盛り上げましょう。

令和6年 9月分 献立予定表 （小学校B）

スクスク!クマガヤ

熊谷市立熊谷学校給食センター

日	曜日	献立名 主食 牛乳	献立名 料理名	注意に骨	はしの日	主な材料名 血や肉をつくるもの（あか）	主な材料名 熱や力になるもの（きいろ）	主な材料名 体の調子をととのえるもの（みどり）	栄養量 エネルギー（kcal）	栄養量 たん白質（グラム）
2	月	バターリングパン 牛乳	ラグビーボール型かぼちゃ入りABCスープ　ポークビーンズ クリスピーチキン　アメリカ料理の日			牛乳 ベーコン 鶏肉 豚肉　大豆	バターリングパン マカロニ じゃがいも　油 パン粉　でんぷん	にんじん　玉ねぎ キャベツ　トマト　かぼちゃ ほうれん草	597	29.6
3	火	ごはん 牛乳	夏野菜カレー　アップルシャーベット ほうれん草オムレツ			牛乳 卵　豚肉	ごはん 油　でんぷん じゃがいも 砂糖　小麦粉	にんじん　ほうれん草 にんにく　しょうが 玉ねぎ　かぼちゃ　なす トマト　りんご　いんげん	662	19.7
4	水	地粉うどん 牛乳	けんちんうどんの汁　カラフルサラダ きなこ揚げパン　ナムルドレッシング（クラス）		○	牛乳 鶏肉　きなこ 油揚げ	地粉うどん 胚芽ロールパン 砂糖　油　春雨 ドレッシング　里芋	にんじん ごぼう　大根 エリンギ　長ねぎ　枝豆 コーン	691	25.7
5	木	はちみつパン 牛乳	ペンネのクリーム煮　フルーツポンチ 肉団子（2個）			牛乳 鶏肉 豚肉	はちみつパン　パン粉 マカロニ　でんぷん 油　小麦粉　砂糖 こんにゃくゼリー	にんじん　洋ナシ　りんご エリンギ　えのきたけ　黄桃 玉ねぎ　キャベツ　白桃	732	30.0
6	金	わかめごはん 牛乳	豆腐と油揚げのみそ汁　キャベツときゅうりのサラダ アジフライ　中華ドレッシング（クラス）　ふるさと給食の日	魚	○	牛乳 豆腐　油揚げ みそ　アジ	わかめごはん 小麦粉　パン粉　油 ドレッシング でんぷん	にんじん　長ねぎ 小松菜　もやし　えのきたけ キャベツ　きゅうり	649	26.2
9	月	ごはん 牛乳	春雨スープ　ひじきと大豆の煮物 ハンバーグのおろしかけ		○	牛乳 鶏肉　豚肉 さつま揚げ　大豆 ひじき	ごはん 春雨 ごま　砂糖 油　パン粉	にんじん　長ねぎ もやし　しょうが　にんにく 玉ねぎ　大根	613	24.7
10	火	ごはん 牛乳	じゃがいものそぼろ煮　ブロッコリーサラダ イワシのカボスみそ煮　野菜ドレッシング（クラス）	魚	○	牛乳 豚肉　イワシ みそ	ごはん じゃがいも　砂糖 ドレッシング　米粉 こんにゃく	にんじん いんげん　かぼす ブロッコリー　コーン　枝豆	713	26.9
11	水	ごはん 牛乳	わかめスープ　枝豆ごはんの具 はんぺんチーズフライ		○	牛乳 わかめ　はんぺん チーズ　鶏肉　油揚げ	ごはん パン粉　油 砂糖　でんぷん	にんじん もやし　玉ねぎ コーン　枝豆 しいたけ	651	22.7
12	木	中華めん 牛乳	塩ラーメンスープ　★茎わかめのサラダ 焼き春巻き　バンバンジードレッシング（クラス）		○	牛乳 豚肉　あさり わかめ 鶏肉	中華めん 小麦粉　春雨 砂糖　油　パン粉 ドレッシング	にんじん 長ねぎ　もやし　しょうが 大根の葉　キャベツ にら　玉ねぎ　にんにく	588	23.7
13	金	ツイストパン 牛乳	野菜スープ　ほうれん草のソテー 焼きメンチカツ			牛乳 豚肉　ベーコン 鶏肉	ツイストパン 油　砂糖 でんぷん　米粉 じゃがいも	にんじん 玉ねぎ　もやし　しょうが チンゲン菜　にんにく ほうれん草　コーン	621	24.7
17	火	ごはん 牛乳	マーボーナス豆腐　切干大根の中華風炒め エビシューマイ（2個）		○	牛乳　油揚げ 豆腐　豚肉 みそ エビ　タラ	ごはん 油　砂糖　でんぷん 小麦粉 米粉	にんじん　玉ねぎ なす　長ねぎ　しょうが 切干大根　たけのこ　にんにく いんげん　しいたけ　キャベツ	667	25.7
18	水	ごはん 牛乳	※お月見団子汁　アスパラとこんにゃくのサラダ 鶏肉の竜田揚げ（2個）　ごまドレッシング（クラス）		○	牛乳 わかめ　鶏肉	ごはん 白玉餅　油 ドレッシング　米粉 こんにゃく	にんじん　長ねぎ 大根　小松菜　しょうが アスパラガス　枝豆	715	32.2
19	木	黒パン 牛乳	大豆入りミネストローネ　キャベツのペペロンチーノ炒め 若鶏の香味焼き			牛乳 大豆　鶏肉　ベーコン	黒パン じゃがいも 油　スパゲッティ	にんじん 玉ねぎ　にんにく　トマト キャベツ　コーン　バジル	598	25.7
20	金	ごはん 牛乳	豚汁　煮びたし 秋鮭のガーリックバジル焼き	魚	○	牛乳 豚肉　豆腐 みそ　鮭 さつま揚げ	ごはん 砂糖 油	にんじん　長ねぎ 大根　ごぼう にんにく　バジル 小松菜　もやし	555	27.8
24	火	地粉うどん 牛乳	鶏南蛮うどんの汁　花野菜サラダ 竹輪とさつま芋の天ぷら（1個ずつ）　玉ねぎドレッシング（クラス）		○	牛乳 鶏肉　油揚げ ちくわ　あおさ	地粉うどん 小麦粉　油　砂糖 さつまいも　でんぷん ドレッシング	にんじん　長ねぎ 小松菜　玉ねぎ ブロッコリー　カリフラワー	668	27.0
25	水	ライスボールパン 牛乳	コーンポタージュ　大根サラダ 野菜入りつくね　イタリアンドレッシング（クラス）			牛乳 ベーコン 生クリーム　鶏肉 脱脂粉乳　チーズ	ライスボールパン バター　小麦粉 ドレッシング　でんぷん 油　砂糖　パン粉	にんじん コーン　玉ねぎ　パセリ 大根　大根の葉 れんこん　長ねぎ　しょうが	680	27.8
26	木	ごはん 牛乳	のっぺい汁　厚揚げと鶏肉の煮物 サバの塩焼き	魚	○	牛乳 サバ　厚揚げ 鶏肉	ごはん　米粉 里芋　でんぷん 砂糖	にんじん　長ねぎ ごぼう　大根 玉ねぎ　チンゲン菜　しょうが	649	30.3
27	金	ごはん 牛乳	肉団子スープ　こんにゃくソテー かぼちゃコロッケ		○	牛乳 鶏肉 豚肉	ごはん　でんぷん 春雨　じゃがいも　砂糖 小麦粉　パン粉　油 しらたき	にんじん　にんにく 玉ねぎ　もやし　たけのこ しょうが　かぼちゃ　小松菜	674	22.3
30	月	バターロールコッペ 牛乳	ポークストロガノフ　冷凍パイン タコナゲット（2個）			牛乳 豚肉 生クリーム タコ　イカ　タラ	バターロールコッペ 油　小麦粉 砂糖　でんぷん	にんじん　玉ねぎ　パイン グリンピース　エリンギ マッシュルーム　にんにく トマト	671	26.0
給食回数		19回	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。			平均栄養量			652	26.2
						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。

○印の献立は、カップにごはんをよそりましょう。

◎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。

★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。

※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

9月7日（土）に「パシフィックネーションズカップ2024」ラグビー日本代表対アメリカ代表の試合が熊谷ラグビー場で行われます。9月2日（月）の献立は、対戦国のアメリカにちなんだ給食です。アメリカの料理を食べてラグビーを盛り上げましょう。

令和6年 9月分 献立予定表 （中学校）

熊谷市立熊谷学校給食センター

日	曜日	献立名 主食 牛乳	献立名 料理名	注意 骨に	注意 はしの日	主な材料名 血や肉をつくるもの（あか）	主な材料名 熱や力になるもの（きいろ）	主な材料名 体の調子をととのえるもの（みどり）	栄養量 エネルギー（kcal）	栄養量 たん白質（グラム）
2	月	地粉うどん 牛乳	けんちんうどんの汁　カラフルサラダ きなこ揚げパン　ナムルドレッシング（クラス）		○	牛乳 鶏肉　きなこ 油揚げ	地粉うどん 胚芽ロールパン 砂糖　油　春雨 ドレッシング　里芋	にんじん ごぼう　大根 エリンギ　長ねぎ　枝豆 コーン	847	32.0
3	火	バターリングパン 牛乳	ラグビーボール型かぼちゃ入りABCスープ　ポークビーンズ クリスピーチキン　ナイストライ　アメリカ料理の日			牛乳 ベーコン 鶏肉 豚肉　大豆	バターリングパン マカロニ じゃがいも　油 パン粉　でんぷん	にんじん　玉ねぎ キャベツ　トマト　かぼちゃ ほうれん草	734	36.2
4	水	ごはん 牛乳	夏野菜カレー　アップルシャーベット ほうれん草オムレツ			牛乳 卵　豚肉	ごはん 油　でんぷん じゃがいも 砂糖　小麦粉	にんじん　ほうれん草 にんにく　しょうが 玉ねぎ　かぼちゃ　なす トマト　りんご　いんげん	828	25.1
5	木	ごはん 牛乳	春雨スープ　ひじきと大豆の煮物 ハンバーグのおろしかけ		○	牛乳 鶏肉　豚肉 さつま揚げ　大豆 ひじき	ごはん 春雨 ごま　砂糖 油　パン粉	にんじん　長ねぎ もやし　しょうが　にんにく 玉ねぎ　大根	811	32.0
6	金	はちみつパン 牛乳	ペンネのクリーム煮　フルーツポンチ 肉団子（2個）			牛乳 鶏肉 豚肉	はちみつパン　パン粉 マカロニ　でんぷん 油　小麦粉　砂糖 こんにゃくゼリー	にんじん　洋ナシ　りんご エリンギ　えのきたけ　黄桃 玉ねぎ　キャベツ　白桃	970	37.8
9	月	わかめごはん 牛乳	豆腐と油揚げのみそ汁　キャベツときゅうりのサラダ アジフライ　中華ドレッシング（クラス）　ふるさと給食の日	○	○	牛乳 豆腐　油揚げ みそ　アジ	わかめごはん 小麦粉　パン粉　油 ドレッシング でんぷん	にんじん　長ねぎ 小松菜　もやし　えのきたけ キャベツ　きゅうり	823	31.4
10	火	中華めん 牛乳	塩ラーメンスープ　★茎わかめのサラダ 焼き春巻き　バンバンジードレッシング（クラス）		○	牛乳 豚肉　あさり わかめ 鶏肉	中華めん 小麦粉　春雨 砂糖　油　パン粉 ドレッシング	にんじん 長ねぎ　もやし　しょうが 大根の葉　キャベツ にら　玉ねぎ　にんにく	756	29.5
11	水	ごはん 牛乳	じゃがいものそぼろ煮　ブロッコリーサラダ イワシのカボスみそ煮　野菜ドレッシング（クラス）	○	○	牛乳 豚肉　イワシ みそ	ごはん じゃがいも　砂糖 ドレッシング　米粉 こんにゃく	にんじん いんげん　かぼす ブロッコリー　コーン　枝豆	886	32.9
12	木	ごはん 牛乳	わかめスープ　枝豆ごはんの具 はんぺんチーズフライ		○	牛乳 わかめ　はんぺん チーズ　鶏肉　油揚げ	ごはん パン粉　油 砂糖　でんぷん	にんじん もやし　玉ねぎ コーン　枝豆 しいたけ	823	28.2
13	金	ごはん 牛乳	※お月見団子汁　アスパラとこんにゃくのサラダ 鶏肉の竜田揚げ（2個）　ごまドレッシング（クラス）		○	牛乳 わかめ　鶏肉	ごはん 白玉餅　油 ドレッシング　米粉 こんにゃく	にんじん　長ねぎ 大根　小松菜　しょうが アスパラガス　枝豆	924	39.9
17	火	ツイストパン 牛乳	野菜スープ　ほうれん草のソテー 焼きメンチカツ			牛乳 豚肉　ベーコン 鶏肉	ツイストパン 油　砂糖 でんぷん　米粉 じゃがいも	にんじん 玉ねぎ　もやし　しょうが チンゲン菜　にんにく ほうれん草　コーン	879	34.3
18	水	ごはん 牛乳	マーボーナス豆腐　切干大根の中華風炒め エビシューマイ（2個）		○	牛乳　油揚げ 豆腐　豚肉 みそ エビ　タラ	ごはん 油　砂糖　でんぷん 小麦粉 米粉	にんじん　玉ねぎ なす　長ねぎ　しょうが 切干大根　たけのこ　にんにく いんげん　しいたけ　キャベツ	849	31.6
19	木	地粉うどん 牛乳	鶏南蛮うどんの汁　花野菜サラダ 竹輪とさつま芋の天ぷら（1個ずつ）　玉ねぎドレッシング（クラス）		○	牛乳 鶏肉　油揚げ ちくわ　あおさ	地粉うどん 小麦粉　油　砂糖 さつまいも　でんぷん ドレッシング	にんじん　長ねぎ 小松菜　玉ねぎ ブロッコリー　カリフラワー	839	33.9
20	金	黒パン 牛乳	大豆入りミネストローネ　キャベツのペペロンチーノ炒め 若鶏の香味焼き			牛乳 大豆　鶏肉　ベーコン	黒パン じゃがいも 油　スパゲッティ	にんじん 玉ねぎ　にんにく　トマト キャベツ　コーン　バジル	844	34.3
24	火	ごはん 牛乳	豚汁　煮びたし 秋鮭のガーリックバジル焼き	○	○	牛乳 豚肉　豆腐 みそ　鮭 さつま揚げ	ごはん 砂糖 油	にんじん　長ねぎ 大根　ごぼう にんにく　バジル 小松菜　もやし	731	35.9
25	水	ごはん 牛乳	肉団子スープ　こんにゃくソテー かぼちゃコロッケ		○	牛乳 鶏肉 豚肉	ごはん　でんぷん 春雨　じゃがいも　砂糖 小麦粉　パン粉　油 しらたき	にんじん　にんにく 玉ねぎ　もやし　たけのこ しょうが　かぼちゃ　小松菜	872	28.3
26	木	ライスボールパン 牛乳	コーンポタージュ　大根サラダ 野菜入りつくね　イタリアンドレッシング（クラス）			牛乳 ベーコン 生クリーム　鶏肉 脱脂粉乳　チーズ	ライスボールパン バター　小麦粉 ドレッシング　でんぷん 油　砂糖　パン粉	にんじん コーン　玉ねぎ　パセリ 大根　大根の葉 れんこん　長ねぎ　しょうが	869	34.9
27	金	ごはん 牛乳	のっぺい汁　厚揚げと鶏肉の煮物 サバの塩焼き	○	○	牛乳 サバ　厚揚げ 鶏肉	ごはん　米粉 里芋　でんぷん 砂糖	にんじん　長ねぎ ごぼう　大根 玉ねぎ　チンゲン菜　しょうが	849	38.5
30	月	中華めん 牛乳	みそラーメンスープ　★根菜サラダ 肉まん　塩中華ドレッシング（クラス）		○	牛乳 豚肉 みそ	中華めん　ドレッシング ごま　砂糖　油 小麦粉　パン粉 でんぷん　しいたけ	にんじん　長ねぎ　たけのこ 玉ねぎ　もやし　にら しょうが　にんにく　大根の葉 れんこん　大根	791	31.6
給食回数			19回 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。			平均栄養量			838	33.1
						基準栄養量			830	27~42

○印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。

○印の献立は、カップにごはんをよそりましょう。

◎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。

★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。

※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

9月7日（土）に「パシフィックネーションズカップ2024」ラグビー日本代表対アメリカ代表の試合が熊谷ラグビー場で行われます。9月3日（火）の献立は、対戦国のアメリカにちなんだ給食です。アメリカの料理を食べてラグビーを盛り上げましょう。

令和6年 10月分 献立予定表 （小学校A）

スクスク!クマガヤ

熊谷市立熊谷学校給食センター

日	曜日	献立名 主食 牛乳	献立名 料理名	注意に骨	はしの日	主な材料名 血や肉をつくるもの（あか）	主な材料名 熱や力になるもの（きいろ）	主な材料名 体の調子をととのえるもの（みどり）	栄養量 エネルギー（kcal）	栄養量 たん白質（グラム）
1	火	中華めん 牛乳	みそラーメンスープ ★根菜サラダ 肉まん 塩中華ドレッシング（クラス）		○	牛乳 豚肉 みそ	中華めん ドレッシング ごま 砂糖 油 小麦粉 パン粉 でんぷん しいたけ	にんじん 長ねぎ たけのこ 玉ねぎ もやし にら しょうが にんにく 大根の葉 れんこん 大根	639	25.0
2	水	バターロールコッペ 牛乳	ポークストロガノフ 冷凍パイン タコナゲット（2個）			牛乳 豚肉 生クリーム タコ イカ タラ	バターロールコッペ 油 小麦粉 砂糖 でんぷん	にんじん 玉ねぎ パイン グリンピース エリンギ マッシュルーム にんにく トマト	671	26.0
3	木	ごはん 牛乳	エビボールスープ 大根と鶏肉の煮物 まぐろカツ	○	○	牛乳 エビ タラ オキアミ マグロ 鶏肉	ごはん 小麦粉 パン粉 でんぷん 油 砂糖 春雨 こんにゃく	にんじん 玉ねぎ ほうれん草 長ねぎ しょうが 大根 たけのこ	649	27.4
4	金	ごはん 牛乳	もやしのみそ汁 ひじきの煮物 鶏の照り焼き		○	牛乳 わかめ みそ 鶏肉 ひじき さつま揚げ	ごはん 砂糖 油	にんじん 長ねぎ もやし 小松菜 いんげん 枝豆	593	27.3
7	月	子どもパン 牛乳	ビーンズスープ しらたきサラダ ハンバーグきのこソースかけ 野菜ドレッシング（クラス）			牛乳 大豆 鶏肉 わかめ	子どもパン パン粉 ドレッシング バター 砂糖 しらたき	コーン トマト マッシュルーム にんじん キャベツ チンゲンサイ 玉ねぎ	593	25.0
8	火	ごはん 牛乳	若獅子カレー 彩りサラダ 里芋コロッケ イタリアンドレッシング（クラス）			牛乳 豚肉 鶏肉	ごはん ドレッシング さといも パン粉 小麦粉 油 でんぷん 砂糖	玉ねぎ 赤ピーマン 黄ピーマン キャベツ ブロッコリー	748	26.3
9	水	地粉うどん 牛乳	もろこしうどんの汁 ★ごぼうサラダ ぎょうざ（2個） ごまドレッシング（クラス）		○	牛乳 鶏肉 豚肉 たまご くきわかめ	地粉うどん でんぷん 小麦粉 ドレッシング	にんじん キャベツ 長ねぎ 玉ねぎ にら 小松菜 枝豆 ごぼう コーン	646	26.2
10	木	バターリングパン 牛乳	ラグビーボール型かぼちゃ入りABCスープ トマトビーンズ クリスピーチキン ブルーベリーゼリー			牛乳 豚肉 ベーコン 鶏肉 大豆	バターリングパン マカロニ パン粉 じゃがいも 油 小麦粉 ブルーベリーゼリー	キャベツ にんじん かぼちゃ トマト 玉ねぎ ほうれん草	637	29.7
11	金	ごはん 牛乳	おふのみそ汁 こんにゃくソテー サバの南部焼き	○	○	牛乳 油揚げ わかめ 鶏肉 みそ サバ	ごはん じゃがいも ごま ふ 油 砂糖 しらたき	長ねぎ にんじん しいたけ 小松菜 しょうが	639	25.4
15	火	ごはん 牛乳	ピリ辛春雨スープ 切干大根の炒り煮 肉団子（2個）		○	牛乳 鶏肉 油揚げ アサリ	ごはん 春雨 油 ごま でんぷん パン粉 砂糖	にんじん 玉ねぎ たけのこ 小松菜 しょうが にんにく 切干大根	663	26.4
16	水	ツイストパン 牛乳	さつま芋のポタージュ ひじきともやしのサラダ ハムのコーンフレーク揚げ 塩中華ドレッシング（クラス）			牛乳 生クリーム ハム ひじき	ツイストパン 油 さつまいも コーンフレーク 小麦粉 ドレッシング	コーン 玉ねぎ にんじん パセリ もやし 大根の葉	691	23.8
17	木	ごはん 牛乳	スンドゥブチゲ 黄桃シャーベット 鮭の塩焼き のりごまふりかけ	○	○	牛乳 豆腐 豚肉 サケ アサリ のり みそ あおさ	ごはん 油 ごま 砂糖	黄桃 白菜 にんじん 玉ねぎ 大根 にら しょうが にんにく	573	28.4
21	月	中華めん 牛乳	しょうゆラーメンスープ ★れんこんにゃくサラダ 鬼まん 中華ドレッシング（クラス）		○	牛乳 豚肉	中華めん 小麦粉 さつまいも ドレッシング 砂糖 こんにゃく	にんじん もやし れんこん ほうれん草 長ねぎ メンマ コーン 枝豆	620	24.7
22	火	ごはん 牛乳	けんちん汁 ナムル ★豚肉とレバーのみそがらめ ナムルドレッシング（クラス）		○	牛乳 豆腐 豚肉 豚レバー みそ わかめ	ごはん さといも 砂糖 油 でんぷん ドレッシング	にんじん ごぼう 大根 長ねぎ にんにく しょうが キャベツ ほうれん草	648	27.0
23	水	ごはん 牛乳	ミートボールのハヤシライス 地場産きゅうりのサラダ イワシナゲット(2個) 野菜ドレッシング（クラス）	ふるさと給食の日		牛乳 豚肉 鶏肉 イワシ タラ	ごはん パン粉 油 砂糖 小麦粉 じゃがいも ドレッシング でんぷん かぼちゃこんにゃく	にんじん 玉ねぎ グリンピース トマト きゅうり もやし	693	24.3
24	木	酢めし 牛乳	すまし汁 五目寿司の具 春巻き		○	牛乳 豚肉 鶏肉 かまぼこ 凍り豆腐 大豆 油揚げ	酢めし 春雨 小麦粉 砂糖 油 でんぷん	にんじん 長ねぎ ほうれん草 たけのこ 玉ねぎ キャベツ グリンピース しいたけ	709	24.7
25	金	黒パン 牛乳	ポトフ 花野菜サラダ ツナマヨオムレツ バンバンジードレッシング（クラス）			牛乳 豚肉 マグロ たまご	黒パン でんぷん 油 じゃがいも マヨネーズ ドレッシング	ブロッコリー カリフラワー 玉ねぎ にんじん キャベツ パセリ	556	22.3
28	月	ごはん 牛乳	大根のみそ汁 金平そぼろごはんの具 アジの照り焼き	○	○	牛乳 わかめ みそ アジ 鶏肉	ごはん 砂糖 油 こんにゃく	にんじん 大根 長ねぎ しょうが ごぼう 大根の葉	561	24.4
29	火	地粉うどん 牛乳	まいたけ入りうどんの汁 まめまめサラダ ※大学芋 玉ねぎドレッシング（クラス）		○	牛乳 大豆 鶏肉	地粉うどん さつまいも ごま 油 砂糖 ドレッシング	まいたけ えのきたけ にんじん 長ねぎ しょうが キャベツ 枝豆	696	22.5
30	水	バターロールコッペ 牛乳	パンプキンシチュー ぶどうフルーツポンチ 照り焼きチキンパテ			牛乳 生クリーム 鶏肉 豚肉	バターロールコッペ 油 ぶどうゼリー 小麦粉 パン粉 でんぷん 砂糖	かぼちゃ しめじ 玉ねぎ にんじん パセリ 黄桃 洋ナシ リンゴ 白桃	723	31.9
31	木	ごはん 牛乳	小松菜と油揚げのみそ汁 ★煮しめ 焼きメンチカツ		○	牛乳 油揚げ わかめ みそ 豚肉 鶏肉	ごはん 油 でんぷん 米粉 さといも 砂糖 こんにゃく	にんじん えのきたけ にんにく 玉ねぎ ごぼう 小松菜 いんげん れんこん しょうが	663	24.0
給食回数		21回 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。				平均栄養量			648	25.8
						基準栄養量			650	21~33

※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

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。

◎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。



【8日・若獅子カレー】

熊谷市は平成30年に西武ライオンズと連携協力に関する協定を結び、フレンドリーシティとなっています。埼玉西武ライオンズの選手が若獅子寮で実際に食べている食事メニューの一つである若獅子カレーのレシピを無償で提供していただき、再現します。

Lions sajama saibu

LIONS FRIENDLY CITY

©SEIBU Lions

令和6年 10月分 献立予定表 （小学校B）

熊谷市立熊谷学校給食センター

日	曜日	献立名 主食 牛乳	料理名	注意に骨	はしの日	主な材料名 血や肉をつくるもの（あか）	熱や力になるもの（きいろ）	体の調子をととのえるもの（みどり）	栄養量 エネルギー（kcal）	たん白質（グラム）
1	火	ごはん 牛乳	すまし汁 金平 白身魚の南蛮漬け	魚	○	牛乳 豆腐 わかめ タラ	ごはん でんぷん 油 砂糖 ごま	にんじん 長ねぎ しいたけ ほうれん草 しょうが ごぼう	594	23.7
2	水	中華めん 牛乳	みそラーメンスープ ★根菜サラダ 肉まん 塩中華ドレッシング（クラス）		○	牛乳 豚肉 みそ	中華めん ドレッシング ごま 砂糖 油 小麦粉 パン粉 でんぷん しいたけ	にんじん 長ねぎ たけのこ 玉ねぎ もやし にら しょうが にんにく 大根の葉 れんこん 大根	639	25.0
3	木	子どもパン 牛乳	ビーンズスープ しらたきサラダ ハンバーグきのこソースかけ 野菜ドレッシング（クラス）			牛乳 大豆 鶏肉 わかめ	子どもパン パン粉 ドレッシング バター 砂糖 しらたき	コーン トマト マッシュルーム にんじん キャベツ チンゲンサイ 玉ねぎ	593	25
4	金	ごはん 牛乳	エビボールスープ 大根と鶏肉の煮物 まぐろカツ	魚	○	牛乳 エビ タラ オキアミ マグロ 鶏肉	ごはん 小麦粉 パン粉 でんぷん 油 砂糖 春雨 こんにゃく	にんじん 玉ねぎ ほうれん草 長ねぎ しょうが 大根 たけのこ	649	27.4
7	月	ごはん 牛乳	もやしのみそ汁 ひじきの煮物 鶏の照り焼き		○	牛乳 わかめ みそ 鶏肉 ひじき さつま揚げ	ごはん 砂糖 油	にんじん 長ねぎ もやし 小松菜 いんげん 枝豆	593	27.3
8	火	バターリングパン 牛乳	ラグビーボール型かぼちゃ入りABCスープ トマトビーンズ クリスピーチキン ブルーベリーゼリー			牛乳 豚肉 ベーコン 鶏肉 大豆	バターリングパン マカロニ パン粉 じゃがいも 油 小麦粉 ブルーベリーゼリー	キャベツ にんじん かぼちゃ トマト 玉ねぎ ほうれん草	637	29.7
9	水	ごはん 牛乳	若獅子カレー 彩りサラダ 里芋コロッケ イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 鶏肉	ごはん ドレッシング さといも パン粉 小麦粉 油 でんぷん 砂糖	玉ねぎ 赤ピーマン 黄ピーマン キャベツ ブロッコリー	748	26.3
10	木	地粉うどん 牛乳	もろこしうどんの汁 ★ごぼうサラダ ぎょうざ（2個） ごまドレッシング(クラス)		○	牛乳 鶏肉 豚肉 たまご くきわかめ	地粉うどん でんぷん 小麦粉 ドレッシング	にんじん キャベツ 長ねぎ 玉ねぎ にら 小松菜 枝豆 ごぼう コーン	646	26.2
11	金	ツイストパン 牛乳	さつま芋のポタージュ ひじきともやしのサラダ ハムのコーンフレーク揚げ 塩中華ドレッシング（クラス）			牛乳 生クリーム ハム ひじき	ツイストパン 油 さつまいも コーンフレーク 小麦粉 ドレッシング	コーン 玉ねぎ にんじん パセリ もやし 大根の葉	691	23.8
15	火	ごはん 牛乳	おふのみそ汁 こんにゃくソテー サバの南部焼き	魚	○	牛乳 油揚げ わかめ 鶏肉 みそ サバ	ごはん じゃがいも ごま ふ 油 砂糖 しらたき	長ねぎ にんじん しいたけ 小松菜 しょうが	639	25.4
16	水	ごはん 牛乳	ピリ辛春雨スープ 切干大根の炒り煮 肉団子（2個）		○	牛乳 鶏肉 油揚げ アサリ	ごはん 春雨 油 ごま でんぷん パン粉 砂糖	にんじん 玉ねぎ たけのこ 小松菜 しょうが にんにく 切干大根	663	26.4
17	木	ごはん 牛乳	けんちん汁 ナムル ★豚肉とレバーのみそがらめ ナムルドレッシング（クラス）		○	牛乳 豆腐 豚肉 豚レバー みそ わかめ	ごはん さといも 砂糖 油 でんぷん ドレッシング	にんじん ごぼう 大根 長ねぎ にんにく しょうが キャベツ ほうれん草	648	27.0
21	月	ごはん 牛乳	スンドゥブチゲ 黄桃シャーベット 鮭の塩焼き のりごまふりかけ	魚	○	牛乳 豆腐 豚肉 サケ アサリ のり みそ あおさ	ごはん 油 ごま 砂糖	黄桃 白菜 にんじん 玉ねぎ 大根 にら しょうが にんにく	573	28.4
22	火	中華めん 牛乳	しょうゆラーメンスープ ★れんこんにゃくサラダ 鬼まん 中華ドレッシング（クラス）		○	牛乳 豚肉	中華めん 小麦粉 さつまいも ドレッシング 砂糖 こんにゃく	にんじん もやし れんこん ほうれん草 長ねぎ メンマ コーン 枝豆	620	24.7
23	水	黒パン 牛乳	ポトフ 花野菜サラダ ツナマヨオムレツ バンバンジードレッシング（クラス）			牛乳 豚肉 マグロ たまご	黒パン でんぷん 油 じゃがいも マヨネーズ ドレッシング	ブロッコリー カリフラワー 玉ねぎ にんじん キャベツ パセリ	556	22.3
24	木	ごはん 牛乳	ミートボールのハヤシライス 地場産きゅうりのサラダ イワシナゲット(2個) 野菜ドレッシング（クラス） ふるさと給食の日			牛乳 豚肉 鶏肉 イワシ タラ	ごはん パン粉 油 砂糖 小麦粉 じゃがいも ドレッシング でんぷん かぼちゃこんにゃく	にんじん 玉ねぎ グリンピース トマト きゅうり もやし	693	24.3
25	金	酢めし 牛乳	すまし汁 五目寿司の具 春巻き		○	牛乳 豚肉 鶏肉 かまぼこ 凍り豆腐 大豆 油揚げ	酢めし 春雨 小麦粉 砂糖 油 でんぷん	にんじん 長ねぎ ほうれん草 たけのこ 玉ねぎ キャベツ グリンピース しいたけ	709	24.7
28	月	バターロールコッペ 牛乳	パンプキンシチュー ぶどうフルーツポンチ 照り焼きチキンパテ			牛乳 生クリーム 鶏肉 豚肉	バターロールコッペ 油 ぶどうゼリー 小麦粉 パン粉 でんぷん 砂糖	かぼちゃ しめじ 玉ねぎ にんじん パセリ 黄桃 洋ナシ リンゴ 白桃	723	31.9
29	火	ごはん 牛乳	大根のみそ汁 金平そぼろごはんの具 アジの照り焼き	魚	○	牛乳 わかめ みそ アジ 鶏肉	ごはん 砂糖 油 こんにゃく	にんじん 大根 長ねぎ しょうが ごぼう 大根の葉	561	24.4
30	水	地粉うどん 牛乳	まいたけ入りうどんの汁 まめまめサラダ ※大学芋 玉ねぎドレッシング（クラス）		○	牛乳 大豆 鶏肉	地粉うどん さつまいも ごま 油 砂糖 ドレッシング	まいたけ えのきたけ にんじん 長ねぎ しょうが キャベツ 枝豆	696	22.5
31	木	子どもパン 牛乳	レンズ豆のスープ ほうれん草と春雨のサラダ 白身魚フライ 塩中華ドレッシング（クラス）	魚		牛乳 ベーコン ブルーホワイティング	子どもパン ドレッシング じゃがいも でんぷん 油 パン粉 春雨 小麦粉	玉ねぎ にんじん 枝豆 セロリ レンズ豆 トマト パセリ ほうれん草 赤ピーマン もやし	596	24.8
給食回数		21回	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。			平均栄養量			641	25.8
						基準栄養量			650	21~33

※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

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。

◎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。



【9日・若獅子カレー】

熊谷市は平成30年に西武ライオンズと連携協力に関する協定を結び、埼玉西武ライオンズの選手が若獅子寮で実際に食べている食事メニューの一つである若獅子カレーのレシピを無償で提供していただき、再現します。

©SEIBU Lions

令和6年 10月分 献立予定表 （中学校）

熊谷市立熊谷学校給食センター

日	曜日	献立名 主食 牛乳	献立名 料理名	注意に骨	はしの日	主な材料名 血や肉をつくるもの（あか）	主な材料名 熱や力になるもの（きいろ）	主な材料名 体の調子をととのえるもの（みどり）	栄養量 エネルギー（kcal）	栄養量 たん白質（グラム）
1	火	バターロールコッペ 牛乳	ポークストロガノフ 冷凍パイン タコナゲット（2個）			牛乳 豚肉 生クリーム タコ イカ タラ	バターロールコッペ 油 小麦粉 砂糖 でんぷん	にんじん 玉ねぎ パイン グリンピース エリンギ マッシュルーム にんにく トマト	928	34.7
2	水	ごはん 牛乳	すまし汁 金平 白身魚の南蛮漬け	魚	箸	牛乳 豆腐 わかめ タラ	ごはん でんぷん 油 砂糖 ごま	にんじん 長ねぎ しいたけ ほうれん草 しょうが ごぼう	737	28.1
3	木	ごはん 牛乳	もやしのみそ汁 ひじきの煮物 鶏の照り焼き		箸	牛乳 わかめ みそ 鶏肉 ひじき さつま揚げ	ごはん 砂糖 油	にんじん 長ねぎ もやし 小松菜 いんげん 枝豆	741	33.1
4	金	子どもパン 牛乳	ビーンズスープ しらたきサラダ ハンバーグきのこソースかけ 野菜ドレッシング（クラス）			牛乳 大豆 鶏肉 わかめ	子どもパン パン粉 ドレッシング バター 砂糖 しらたき	コーン トマト マッシュルーム にんじん キャベツ チンゲンサイ 玉ねぎ	807	32.5
7	月	ごはん 牛乳	エビボールスープ 大根と鶏肉の煮物 まぐろカツ	魚	箸	牛乳 エビ タラ オキアミ マグロ 鶏肉	ごはん 小麦粉 パン粉 でんぷん 油 砂糖 春雨 こんにゃく	にんじん 玉ねぎ ほうれん草 長ねぎ しょうが 大根 たけのこ	778	31.6
8	火	地粉うどん 牛乳	もろこしうどんの汁 ★ごぼうサラダ ぎょうざ（2個） ごまドレッシング(クラス)		箸	牛乳 鶏肉 豚肉 たまご くきわかめ	地粉うどん でんぷん 小麦粉 ドレッシング	にんじん キャベツ 長ねぎ 玉ねぎ にら 小松菜 枝豆 ごぼう コーン	779	31.2
9	水	バターリングパン 牛乳	ラグビーボール型かぼちゃ入りABCスープ トマトビーンズ クリスピーチキン ブルーベリーゼリー			牛乳 豚肉 ベーコン 鶏肉 大豆	バターリングパン マカロニ パン粉 じゃがいも 油 小麦粉 ブルーベリーゼリー	キャベツ にんじん かぼちゃ トマト 玉ねぎ ほうれん草	743	34.5
10	木	ごはん 牛乳	若獅子（わかじし）カレー 彩りサラダ 里芋コロッケ イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 鶏肉	ごはん ドレッシング さといも パン粉 小麦粉 油 でんぷん 砂糖	玉ねぎ 赤ピーマン 黄ピーマン キャベツ ブロッコリー	937	32.2
11	金	ごはん 牛乳	ピリ辛春雨スープ 切干大根の炒り煮 肉団子（2個）		箸	牛乳 鶏肉 油揚げ アサリ	ごはん 春雨 油 ごま でんぷん パン粉 砂糖	にんじん 玉ねぎ たけのこ 小松菜 しょうが にんにく 切干大根	801	29.6
15	火	ツイストパン 牛乳	さつま芋のポタージュ ひじきともやしのサラダ ハムのコーンフレーク揚げ 塩中華ドレッシング（クラス）			牛乳 生クリーム ハム ひじき	ツイストパン 油 さつまいも コーンフレーク 小麦粉 ドレッシング	コーン 玉ねぎ にんじん パセリ もやし 大根の葉	941	31.0
16	水	ごはん 牛乳	おふのみそ汁 こんにゃくソテー サバの南部焼き	魚	箸	牛乳 油揚げ わかめ 鶏肉 みそ サバ	ごはん じゃがいも ごま ふ 油 砂糖 しらたき	長ねぎ にんじん しいたけ 小松菜 しょうが	805	31.0
17	木	中華めん 牛乳	しょうゆラーメンスープ ★れんこんにゃくサラダ 鬼まん 中華ドレッシング（クラス）		箸	牛乳 豚肉	中華めん 小麦粉 さつまいも ドレッシング 砂糖 こんにゃく	にんじん もやし れんこん ほうれん草 長ねぎ メンマ コーン 枝豆	735	29.6
21	月	ごはん 牛乳	けんちん汁 ナムル ★豚肉とレバーのみそがらめ ナムルドレッシング（クラス）		箸	牛乳 豆腐 豚肉 豚レバー みそ わかめ	ごはん さといも 砂糖 油 でんぷん ドレッシング	にんじん ごぼう 大根 長ねぎ にんにく しょうが キャベツ ほうれん草	817	33.3
22	火	ごはん 牛乳	スンドゥブチゲ 黄桃シャーベット 鮭の塩焼き のりごまふりかけ	魚	箸	牛乳 豆腐 豚肉 サケ アサリ のり みそ あおさ	ごはん 油 ごま 砂糖	黄桃 白菜 にんじん 玉ねぎ 大根 にら しょうが にんにく	708	34.4
23	水	酢めし 牛乳	すまし汁 五目寿司の具 春巻き さつま芋と栗のタルト		箸	牛乳 豚肉 鶏肉 かまぼこ 凍り豆腐 大豆 油揚げ	酢めし 春雨 小麦粉 砂糖 油 でんぷん さつま芋と栗のタルト	にんじん 長ねぎ ほうれん草 たけのこ 玉ねぎ キャベツ グリンピース しいたけ	957	29.9
24	木	黒パン 牛乳	ポトフ 花野菜サラダ ミルクプリン ツナマヨオムレツ バンバンジードレッシング（クラス）			牛乳 豚肉 マグロ たまご	黒パン でんぷん 油 じゃがいも マヨネーズ ドレッシング ミルクプリン	ブロッコリー カリフラワー 玉ねぎ にんじん キャベツ パセリ	785	29.4
25	金	ごはん 牛乳	ミートボールのハヤシライス 地場産きゅうりのサラダ イワシナゲット(2個) 野菜ドレッシング（クラス）	ふるさと給食の日		牛乳 豚肉 鶏肉 イワシ タラ	ごはん パン粉 油 砂糖 小麦粉 じゃがいも ドレッシング でんぷん かぼちゃこんにゃく	にんじん 玉ねぎ グリンピース トマト きゅうり もやし	852	28.0
28	月	地粉うどん 牛乳	まいたけ入りうどんの汁 まめまめサラダ ※大学芋 玉ねぎドレッシング（クラス）		箸	牛乳 大豆 鶏肉	地粉うどん さつまいも ごま 油 砂糖 ドレッシング	まいたけ えのきたけ にんじん 長ねぎ しょうが キャベツ 枝豆	872	27.3
29	火	バターロールコッペ 牛乳	パンプキンシチュー ぶどうフルーツポンチ 照り焼きチキンパテ			牛乳 生クリーム 鶏肉 豚肉	バターロールコッペ 油 ぶどうゼリー 小麦粉 パン粉 でんぷん 砂糖	かぼちゃ しめじ 玉ねぎ にんじん パセリ 黄桃 洋ナシ リンゴ 白桃	959	38.9
30	水	ごはん 牛乳	大根のみそ汁 金平そぼろごはんの具 アジの照り焼き	魚	箸	牛乳 わかめ みそ アジ 鶏肉	ごはん 砂糖 油 こんにゃく	にんじん 大根 長ねぎ しょうが ごぼう 大根の葉	703	29.4
31	木	ごはん 牛乳	わかめスープ 回鍋肉 野菜シューマイ(2個) チョコプリン		箸	牛乳 わかめ 豚肉 豆腐 タラ みそ	ごはん 小麦粉 砂糖 でんぷん チョコプリン	にんじん 長ねぎ もやし たけのこ キャベツ にんにく しょうが 玉ねぎ いんげん	735	23.9
給食回数		21回 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。				平均栄養量			815	31.1
						基準栄養量			830	27~42

※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

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。

◎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。



【10日・若獅子カレー】
熊谷市は平成30年に西武ライオンズと連携協力に関する協定を結び、フレンドリーシティとなっています。埼玉西武ライオンズの選手が若獅子寮で実際に食べている食事メニューの一つである若獅子カレーのレシピを無償で提供していただき、再現します。

©SEIBU Lions

令和6年 11月分 献立予定表（小学校A）

熊谷市立熊谷学校給食センター

日	曜日	献立名 主食 牛乳	献立名 料理名	注意に骨	埼玉県産使用予定食材	はしの日	主な材料名 血や肉をつくるもの（あか）	主な材料名 熱や力になるもの（きいろ）	主な材料名 体の調子をととのえるもの（みどり）	栄養量 エネルギー（kcal）	栄養量 たん白質（グラム）
5	火	ごはん 牛乳	わかめスープ 回鍋肉 野菜シューマイ（2個）				牛乳 わかめ 豚肉 豆腐 タラ みそ	ごはん 小麦粉 砂糖 でんぷん	にんじん 長ねぎ もやし たけのこ キャベツ にんにく しょうが 玉ねぎ いんげん	561	20.4
6	水	子どもパン 牛乳	レンズ豆のスープ ほうれん草と春雨のサラダ 白身魚フライ 塩中華ドレッシング（クラス）	○			牛乳 ベーコン ブルーホワイティング	子どもパン ドレッシング じゃがいも でんぷん 油 パン粉 春雨 小麦粉	玉ねぎ にんじん 枝豆 セロリ レンズ豆 トマト パセリ ほうれん草 赤ピーマン もやし	596	24.8
7	木	麦ごはん 牛乳	県産ほうれん草のチキンカレー 杏仁フルーツ プレーンオムレツ				牛乳 鶏肉 卵	麦ごはん じゃがいも 油 小麦粉 砂糖 杏仁豆腐	にんじん 玉ねぎ しょうが にんにく ほうれん草 りんご 黄桃 洋なし 白桃	756	23.7
8	金	中華めん 牛乳	塩ラーメンスープ ブロッコリーとこんにゃくのサラダ 春巻き 中華ドレッシング（クラス）				牛乳 豚肉 あさり わかめ 鶏肉	中華めん ごま でんぷん 春雨 砂糖 小麦粉 油 ドレッシング こんにゃく	にんじん 長ねぎ もやし たけのこ 玉ねぎ キャベツ しいたけ ブロッコリー	666	25.2
11	月	バーガーパン 牛乳	野菜コンソメスープ ツナとトマトのペンネ ハンバーグの玉ねぎソースかけ				牛乳 ベーコン 鶏肉 マグロ	バーガーパン パン粉 砂糖 でんぷん マカロニ 油	にんじん 玉ねぎ キャベツ 小松菜 エリンギ にんにく コーン トマト	621	25.8
12	火	発芽玄米入りごはん 牛乳	※直実汁 大豆の磯煮 じゃこカツ	○			牛乳 凍り豆腐 みそ じゃこ天 大豆 ひじき	発芽玄米入りごはん 白玉もち パン粉 油 砂糖 小麦粉 こんにゃく	にんじん 大根 長ねぎ 小松菜	676	23.9
13	水	ごはん 牛乳	春雨スープ 豚肉と厚揚げのみそ炒め 包子（2個）				牛乳 豚肉 鶏肉 厚揚げ みそ	ごはん 春雨 ごま でんぷん パン粉 砂糖 小麦粉 油	にんじん 長ねぎ もやし しいたけ しょうが にんにく ほうれん草 玉ねぎ ピーマン	630	24.5
15	金	ライスボールパン 牛乳	熊谷うどん キャベツとわかめのサラダ 赤魚のアヒージョ風 バンバンジードレッシング（クラス）	○			牛乳 油揚げ 鶏肉 赤魚 わかめ	ライスボールパン 熊谷うどん 油 ドレッシング	にんじん 長ねぎ 大根 白菜 にんにく コーン キャベツ	666	32.7
18	月	ごはん 牛乳	※すき焼き風煮 小松菜ともやしのサラダ ししゃもフリッター 塩中華ドレッシング（クラス）	○			牛乳 豚肉 豆腐 ししゃも	ごはん 白玉もち 砂糖 小麦粉 でんぷん 油 ドレッシング しらたき	しいたけ にんじん 白菜 長ねぎ 小松菜 もやし	665	23.5
19	火	中華めん 牛乳	彩花ごまみそラーメンスープ ブロッコリーとお豆のサラダ 彩の国肉まん ごまドレッシング（クラス）				牛乳 豚肉 みそ 大豆	中華めん ごま 油 小麦粉 砂糖 パン粉 ドレッシング	にんじん コーン 玉ねぎ もやし 長ねぎ にら しょうが にんにく キャベツ しいたけ ブロッコリー 枝豆	668	27.4
20	水	ごはん 牛乳	もずくスープ 切干大根の炒り煮 韓国風鶏の照り焼き ふじりんごゼリー				牛乳 もずく 糸かまぼこ 鶏肉 油揚げ アサリ	ごはん 油 ごま 砂糖 ふじりんごゼリー	えのきたけ エリンギ にんじん 玉ねぎ しょうが たけのこ ほうれん草 にんにく 切干大根	626	31.1
21	木	発芽玄米入りごはん 牛乳	吟子汁 こんにゃくねぎ塩ソテー ★豚肉のマリアナソース	○			牛乳 鮭 豆腐 みそ 豚肉 豚レバー 鶏肉	発芽玄米入りごはん じゃがいも でんぷん 油 砂糖 こんにゃく	にんじん 大根 長ねぎ しょうが にんにく 黄ピーマン 赤ピーマン 小松菜	704	32.3
22	金	麦ごはん 牛乳	ハヤシライス 早生みかん スパニッシュパンプキンオムレツ				牛乳 豚肉 卵 鶏肉	麦ごはん じゃがいも 油 小麦粉 砂糖 でんぷん	にんじん 玉ねぎ しめじ エリンギ えのきたけ トマト かぼちゃ みかん	692	21.8
25	月	ドッグパン 牛乳	わんたんスープ ひじきサラダ チーズ ウインナー（2本） イタリアンドレッシング（クラス）				牛乳 ウインナー ひじき チーズ	ドッグパン わんたん ドレッシング	にんじん もやし 長ねぎ ほうれん草 キャベツ	594	27.6
26	火	ごはん 牛乳	ごんぎつねのみそ汁 ★変わり金平 いわしのみぞれ煮	○			牛乳 大豆 油揚げ みそ イワシ	ごはん 砂糖 でんぷん 油 ごま こんにゃく	しめじ エリンギ えのきたけ ほうれん草 にんじん 長ねぎ 大根 ごぼう れんこん いんげん	661	27.3
27	水	地粉うどん 牛乳	けんちんうどんの汁 花野菜サラダ きなこ揚げパン 玉ねぎドレッシング（クラス）				牛乳 鶏肉 凍り豆腐 きなこ	地粉うどん さといも 胚芽ロールパン 砂糖 油 ドレッシング	にんじん ごぼう 大根 しいたけ 長ねぎ ブロッコリー カリフラワー	652	25.4
28	木	バターロールパン 牛乳	ポトフ チキンビーンズ 野菜入り豆腐バーグ				牛乳 豚肉 鶏肉 豆腐 大豆	バターロールパン じゃがいも パン粉 小麦粉 砂糖 油	玉ねぎ にんじん キャベツ 枝豆 しょうが トマト	659	31.3
29	金	ごはん 牛乳	煮込みおでん 春雨サラダ サバのごま風味焼き ナムルドレッシング（クラス）	○			牛乳 さつま揚げ タラ エビ オキアミ 鶏肉 昆布 サバ 茎わかめ	ごはん 砂糖 油 ごま でんぷん 春雨 ドレッシング こんにゃく	大根 にんじん ほうれん草	682	32.9
給食回数			18回 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。					平均栄養量		654	26.8
								基準栄養量		650	21~33

○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。

※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

◎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。

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。地場産食材を使用した献立や郷土料理を太字で表記しています。



令和6年 11月分 献立予定表 （小学校B）

熊谷市立熊谷学校給食センター

日	曜日	主食 牛乳	料理名	注意 骨に	埼玉県産使用予定食材	はしの日	主な材料名 血や肉をつくるもの（あか）	熱や力になるもの（きいろ）	体の調子をととのえるもの（みどり）	栄養量 エネルギー（kcal）	栄養量 たん白質（グラム）
5	火	ごはん 牛乳	小松菜と油揚げのみそ汁　★煮しめ 焼きメンチカツ				牛乳 油揚げ わかめ みそ 豚肉 鶏肉	ごはん 油 でんぷん 米粉 さといも 砂糖 こんにゃく	にんじん えのきたけ にんにく 玉ねぎ ごぼう 小松菜 いんげん れんこん しょうが	663	24.0
6	水	ごはん 牛乳	わかめスープ　回鍋肉 野菜シューマイ（2個）				牛乳 わかめ 豚肉 豆腐 タラ みそ	ごはん 小麦粉 砂糖 でんぷん	にんじん 長ねぎ もやし たけのこ キャベツ にんにく しょうが 玉ねぎ いんげん	561	20.4
7	木	バーガーパン 牛乳	野菜コンソメスープ　ツナとトマトのペンネ ハンバーグの玉ねぎソースかけ				牛乳 ベーコン 鶏肉 マグロ	バーガーパン パン粉 砂糖 でんぷん マカロニ 油	にんじん 玉ねぎ キャベツ 小松菜 エリンギ にんにく コーン トマト	621	25.8
8	金	麦ごはん 牛乳	県産ほうれん草のチキンカレー　杏仁フルーツ プレーンオムレツ				牛乳 鶏肉 卵	麦ごはん じゃがいも 油 小麦粉 砂糖 杏仁豆腐	にんじん 玉ねぎ しょうが にんにく ほうれん草 りんご 黄桃 洋なし 白桃	756	23.7
11	月	中華めん 牛乳	塩ラーメンスープ　ブロッコリーとこんにゃくのサラダ 春巻き 中華ドレッシング（クラス）				牛乳 豚肉 あさり わかめ 鶏肉	中華めん ごま でんぷん 春雨 砂糖 小麦粉 油 ドレッシング こんにゃく	にんじん 長ねぎ もやし たけのこ 玉ねぎ キャベツ しいたけ ブロッコリー	666	25.2
12	火	ライスボールパン 牛乳	熊谷うどん　キャベツとわかめのサラダ 赤魚のアヒージョ風 バンバンジードレッシング（クラス）	魚			牛乳 油揚げ 鶏肉 赤魚 わかめ	ライスボールパン 熊谷うどん 油 ドレッシング	にんじん 長ねぎ 大根 白菜 にんにく コーン キャベツ	666	32.7
13	水	発芽玄米入りごはん 牛乳	※直実汁　大豆の磯煮 じゃこカツ	魚			牛乳 凍り豆腐 みそ じゃこ天 大豆 ひじき	発芽玄米入りごはん 白玉もち パン粉 油 砂糖 小麦粉 こんにゃく	にんじん 大根 長ねぎ 小松菜	676	23.9
15	金	ごはん 牛乳	春雨スープ　豚肉と厚揚げのみそ炒め 包子（2個）				牛乳 豚肉 鶏肉 厚揚げ みそ	ごはん 春雨 ごま でんぷん パン粉 砂糖 小麦粉 油	にんじん 長ねぎ もやし しいたけ しょうが にんにく ほうれん草 玉ねぎ ピーマン	630	24.5
18	月	ごはん 牛乳	もずくスープ　切干大根の炒り煮 韓国風鶏の照り焼き　ふじりんごゼリー				牛乳 もずく 糸かまぼこ 鶏肉 油揚げ アサリ	ごはん 油 ごま 砂糖 ふじりんごゼリー	えのきたけ エリンギ にんじん 玉ねぎ しょうが たけのこ ほうれん草 にんにく 切干大根	626	31.1
19	火	ごはん 牛乳	※すき焼き風煮　小松菜ともやしのサラダ ししゃもフリッター　塩中華ドレッシング（クラス）	魚			牛乳 豚肉 豆腐 ししゃも	ごはん 白玉もち 砂糖 小麦粉 でんぷん 油 ドレッシング しらたき	しいたけ にんじん 白菜 長ねぎ 小松菜 もやし	665	23.5
20	水	中華めん 牛乳	彩花ごまみそラーメンスープ　ブロッコリーとお豆のサラダ 彩の国肉まん　ごまドレッシング（クラス）				牛乳 豚肉 みそ 大豆	中華めん ごま 油 小麦粉 砂糖 パン粉 ドレッシング	にんじん コーン 玉ねぎ もやし 長ねぎ にら しょうが にんにく キャベツ しいたけ ブロッコリー 枝豆	668	27.4
21	木	ドッグパン 牛乳	わんたんスープ　ひじきサラダ　チーズ ウインナー（2本） イタリアンドレッシング（クラス）				牛乳 ウインナー ひじき チーズ	ドッグパン わんたん ドレッシング	にんじん もやし 長ねぎ ほうれん草 キャベツ	594	27.6
22	金	発芽玄米入りごはん 牛乳	吟子汁　こんにゃくねぎ塩ソテー ★豚肉のマリアナソース	魚			牛乳 鮭 豆腐 みそ 豚肉 豚レバー 鶏肉	発芽玄米入りごはん じゃがいも でんぷん 油 砂糖 こんにゃく	にんじん 大根 長ねぎ しょうが にんにく 黄ピーマン 赤ピーマン 小松菜	704	32.3
25	月	麦ごはん 牛乳	ハヤシライス　早生みかん スパニッシュパンプキンオムレツ				牛乳 豚肉 卵 鶏肉	麦ごはん じゃがいも 油 小麦粉 砂糖 でんぷん	にんじん 玉ねぎ しめじ エリンギ えのきたけ トマト かぼちゃ みかん	692	21.8
26	火	バターロールパン 牛乳	ポトフ　チキンビーンズ 野菜入り豆腐バーグ				牛乳 豚肉 鶏肉 豆腐 大豆	バターロールパン じゃがいも パン粉 小麦粉 砂糖 油	玉ねぎ にんじん キャベツ 枝豆 しょうが トマト	659	31.3
27	水	ごはん 牛乳	ごんぎつねのみそ汁　★変わり金平 いわしのみぞれ煮	魚			牛乳 大豆 油揚げ みそ イワシ	ごはん 砂糖 でんぷん 油 ごま こんにゃく	しめじ エリンギ えのきたけ ほうれん草 にんじん 長ねぎ 大根 ごぼう れんこん いんげん	661	27.3
28	木	地粉うどん 牛乳	けんちんうどんの汁　花野菜サラダ きなこ揚げパン　玉ねぎドレッシング（クラス）				牛乳 鶏肉 凍り豆腐 きなこ	地粉うどん さといも 胚芽ロールパン 砂糖 油 ドレッシング	にんじん ごぼう 大根 しいたけ 長ねぎ ブロッコリー カリフラワー	652	25.4
29	金	ツイストパン 牛乳	ポテトポタージュ　あさりとキャベツのペペロンチーノ炒め 肉団子（2個）				牛乳 あさり 鶏肉	ツイストパン じゃがいも 油 小麦粉 パン粉 砂糖 でんぷん スパゲッティ	コーン 玉ねぎ にんじん パセリ キャベツ 小松菜 にんにく	693	30.0
給食回数			18回 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。				平均栄養量			659	26.6
							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。

※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

◎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。

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。地場産食材を使用した献立や郷土料理を太字で表記しています。





令和6年 11月分 献立予定表 （中学校）

熊谷市立熊谷学校給食センター

日	曜日	主食 牛乳	料理名	注意に骨	埼玉県産使用予定食材	はしの日	主な材料名 血や肉をつくるもの（あか）	熱や力になるもの（きいろ）	体の調子をととのえるもの（みどり）	栄養量 エネルギー（kcal）	たん白質（グラム）
5	火	子どもパン 牛乳	レンズ豆のスープ　ほうれん草と春雨のサラダ 白身魚フライ　塩中華ドレッシング（クラス）	魚	にんじん		牛乳 ベーコン ブルーホワイティング	子どもパン　ドレッシング じゃがいも　でんぷん 油　パン粉 春雨　小麦粉	玉ねぎ　にんじん 枝豆　セロリ　レンズ豆 トマト　パセリ　ほうれん草 赤ピーマン　もやし	777	30.1
6	水	ごはん 牛乳	小松菜と油揚げのみそ汁　★煮しめ 焼きメンチカツ		にんじん　小松菜	○	牛乳　油揚げ わかめ　みそ 豚肉　鶏肉	ごはん　油 でんぷん　米粉 さといも　砂糖 こんにゃく	にんじん　えのきたけ　にんにく 玉ねぎ　ごぼう　小松菜 いんげん　れんこん　しょうが	849	30.3
7	木	中華めん 牛乳	塩ラーメンスープ　ブロッコリーとこんにゃくのサラダ 春巻き　中華ドレッシング（クラス）		にんじん　小松菜　長ねぎ	○	牛乳 豚肉　あさり わかめ　鶏肉	中華めん ごま　でんぷん　春雨　砂糖 小麦粉　油　ドレッシング こんにゃく	にんじん　長ねぎ もやし　たけのこ　玉ねぎ キャベツ　しいたけ　ブロッコリー	776	29.9
8	金	バーガーパン 牛乳	野菜コンソメスープ　ツナとトマトのペンネ ハンバーグの玉ねぎソースかけ		にんじん　小松菜　長ねぎ		牛乳 ベーコン　鶏肉 マグロ	バーガーパン パン粉　砂糖 でんぷん　マカロニ 油	にんじん　玉ねぎ キャベツ　小松菜 エリンギ　にんにく コーン　トマト	847	34.0
11	月	麦ごはん 牛乳	県産ほうれん草のチキンカレー　杏仁フルーツ プレーンオムレツ		にんじん　玉ねぎ　長ねぎ		牛乳 鶏肉 卵	麦ごはん じゃがいも　油 小麦粉　砂糖 杏仁豆腐	にんじん　玉ねぎ しょうが　にんにく ほうれん草　りんご 黄桃　洋なし　白桃	936	29.0
12	火	ごはん 牛乳	春雨スープ　豚肉と厚揚げのみそ炒め 包子（2個）		にんじん　小松菜　長ねぎ	○	牛乳 豚肉　鶏肉 厚揚げ みそ	ごはん 春雨　ごま でんぷん　パン粉 砂糖　小麦粉　油	にんじん　長ねぎ もやし　しいたけ しょうが　にんにく ほうれん草　玉ねぎ　ピーマン	763	28.4
13	水	ライスボールパン 牛乳	**熊谷うどん**　キャベツとわかめのサラダ 赤魚のアヒージョ風　バンバンジードレッシング（クラス）	魚	にんじん　長ねぎ　キャベツ	○	牛乳 油揚げ　鶏肉 赤魚　わかめ	ライスボールパン 熊谷うどん 油　ドレッシング	にんじん　長ねぎ 大根　白菜 にんにく　コーン キャベツ	775	38.3
15	金	発芽玄米入りごはん 牛乳	※**直実汁**　大豆の磯煮 じゃこカツ	魚	にんじん　大根　長ねぎ　小松菜	○	牛乳 凍り豆腐　みそ じゃこ天　大豆 ひじき	発芽玄米入りごはん 白玉もち　パン粉 油　砂糖　小麦粉 こんにゃく	にんじん　大根 長ねぎ　小松菜	860	29.1
18	月	中華めん 牛乳	彩花ごまみそラーメンスープ　ブロッコリーとお豆のサラダ **彩の国肉まん**　ごまドレッシング（クラス）		にんじん　小松菜　長ねぎ	○	牛乳 豚肉　みそ 大豆	中華めん ごま　油 小麦粉　砂糖 パン粉　ドレッシング	にんじん　コーン　玉ねぎ もやし　長ねぎ　にら しょうが　にんにく　キャベツ しいたけ　ブロッコリー　枝豆	801	32.7
19	火	ごはん 牛乳	もずくスープ　切干大根の炒り煮 韓国風鶏の照り焼き　ふじりんごゼリー		にんじん　小松菜　長ねぎ	○	牛乳 もずく　糸かまぼこ 鶏肉　油揚げ アサリ	ごはん 油　ごま 砂糖 ふじりんごゼリー	えのきたけ　エリンギ にんじん　玉ねぎ しょうが　たけのこ　ほうれん草 にんにく　切干大根	775	37.1
20	水	ごはん 牛乳	※すき焼き風煮　小松菜ともやしのサラダ ししゃもフリッター（2本）　塩中華ドレッシング（クラス）	魚	にんじん　小松菜　もやし	○	牛乳 豚肉　豆腐 ししゃも	ごはん 白玉もち　砂糖　小麦粉 でんぷん　油　ドレッシング しらたき	しいたけ　にんじん 白菜　長ねぎ 小松菜　もやし	887	30.3
21	木	麦ごはん 牛乳	ハヤシライス　早生（わせ）みかん スパニッシュパンプキンオムレツ		にんじん　長ねぎ		牛乳 豚肉 卵　鶏肉	麦ごはん じゃがいも 油　小麦粉 砂糖　でんぷん	にんじん　玉ねぎ しめじ　エリンギ えのきたけ　トマト かぼちゃ　みかん	863	26.4
22	金	ドッグパン 牛乳	わんたんスープ　ひじきサラダ　チーズ ウインナー（2本）イタリアンドレッシング（クラス）		にんじん　小松菜　長ねぎ　キャベツ		牛乳 ウインナー ひじき チーズ	ドッグパン わんたん ドレッシング	にんじん　もやし 長ねぎ　ほうれん草 キャベツ	817	36.3
25	月	発芽玄米入りごはん 牛乳	**吟子汁**　こんにゃくねぎ塩ソテー ★豚肉のマリアナソース	魚	にんじん　大根　長ねぎ　小松菜	○	牛乳 鮭　豆腐 みそ　豚肉 豚レバー　鶏肉	発芽玄米入りごはん じゃがいも　でんぷん 油　砂糖 こんにゃく	にんじん　大根　長ねぎ しょうが　にんにく　黄ピーマン 赤ピーマン　小松菜	897	40.6
26	火	地粉うどん 牛乳	けんちんうどんの汁　花野菜サラダ きなこ揚げパン　玉ねぎドレッシング（クラス）		にんじん　大根　長ねぎ　ブロッコリー　カリフラワー	○	牛乳 鶏肉 凍り豆腐 きなこ	地粉うどん さといも 胚芽ロールパン 砂糖　油　ドレッシング	にんじん　ごぼう 大根　しいたけ 長ねぎ　ブロッコリー カリフラワー	774	29.8
27	水	バターロールパン 牛乳	ポトフ　チキンビーンズ 野菜入り豆腐バーグ		にんじん　小松菜　キャベツ　しょうが　トマト		牛乳 豚肉　鶏肉 豆腐　大豆	バターロールパン じゃがいも　パン粉 小麦粉　砂糖　油	玉ねぎ　にんじん キャベツ　枝豆 しょうが　トマト	881	38.7
28	木	ごはん 牛乳	ごんぎつねのみそ汁　★変わり金平 いわしのみぞれ煮	魚	にんじん　小松菜　長ねぎ　ほうれん草　ごぼう　れんこん　いんげん	○	牛乳 大豆　油揚げ みそ　イワシ	ごはん 砂糖　でんぷん 油　ごま こんにゃく	しめじ　エリンギ　えのきたけ ほうれん草　にんじん　長ねぎ 大根　ごぼう　れんこん　いんげん	800	31.6
29	金	ごはん 牛乳	わかめスープ　炒り豆腐 コロッケ　ソース（クラス）		にんじん　長ねぎ　もやし　たけのこ　玉ねぎ　枝豆		牛乳 わかめ 豆腐　鶏肉	ごはん じゃがいも パン粉　砂糖 小麦粉　油	にんじん　長ねぎ もやし　たけのこ 玉ねぎ　枝豆	795	28.0
給食回数			18回 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。				平均栄養量			826	32.3
							基準栄養量			830	27~42

魚 印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。

※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

◎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。

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。地場産食材を使用した献立や郷土料理を太字で表記しています。

★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。



