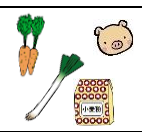
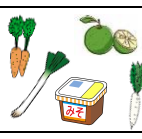
令和7年 11月分 献立予定表 （小学校A）

熊谷市立熊谷学校給食センター

日	曜日	主食 牛乳	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）	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)
4	火	ごはん 牛乳	高野豆腐のみそ汁　ヘルシーサラダ 豚肉のマリアナソース　玉ねぎドレッシング(クラス)				牛乳 わかめ　凍り豆腐 みそ　豚肉 豚レバー	ごはん でん粉　油 砂糖　ドレッシング こんにゃく	ほうれん草　長ねぎ　エリンギ 黄ピーマン　赤ピーマン　にんじん キャベツ　にんにく　しょうが	633	27.5
5	水	ごはん 牛乳	※直実汁　切干大根の炒り煮 ブリの西京焼き				牛乳　わかめ みそ　油揚げ あさり ブリ	ごはん 白玉餅 油 砂糖	にんじん　大根 ごぼう　長ねぎ 切干大根 トマト	653	28.2
6	木	ごはん 牛乳	ハヤシライス　地場産きゅうりのサラダ さつま芋のスパニッシュオムレツ　野菜ドレッシング(クラス)				牛乳 豚肉 卵 鶏肉	ごはん　油　じゃが芋 砂糖　春雨　小麦粉 さつまいも　でん粉 ドレッシング	にんじん　玉ねぎ トマト きゅうり　枝豆 ほうれん草	698	21.5
10	月	中華めん 牛乳	塩ラーメンスープ　★ごぼうサラダ 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	中華めん 胚芽ロールパン 油　ドレッシング 砂糖　ごま	にんじん　長ねぎ もやし　ごぼう キャベツ コーン	631	24.0
11	火	ツイストパン 牛乳	ペンネのクリーム煮　ブロまめサラダ 鶏肉のレモンバジル焼き　イタリアンドレッシング(クラス)				牛乳 豚肉 鶏肉 大豆	ツイストパン 油 マカロニ　小麦粉 ドレッシング	エリンギ　えのきたけ コーン　玉ねぎ　にんじん レモン　枝豆 バジル　ブロッコリー	630	33.6
12	水	ごはん 牛乳	中華スープ　厚揚げのピリ辛炒め ※揚げぎょうざ（2個）				牛乳 厚揚げ ベーコン 豚肉	ごはん 油　砂糖 でん粉 小麦粉	にんじん　もやし　玉ねぎ ほうれん草　チンゲン菜 にんにく　キャベツ にら　しょうが　トマト	600	19.2
13	木	ごはん 牛乳	呉汁　こんにゃくねぎ塩ソテー 肉団子(2個)				牛乳 大豆 豆腐 みそ　鶏肉	ごはん パン粉　でん粉 砂糖　油 しらたき	にんじん　大根 小松菜　玉ねぎ 長ねぎ	641	29.3
17	月	ごはん 牛乳	スンドゥブチゲ　ナムル 焼き春巻き　ナムルドレッシング(クラス)				牛乳　豆腐　豚肉 あさり　みそ わかめ 鶏肉　昆布	ごはん　ごま 油　パン粉 でん粉　小麦粉 ドレッシング　砂糖	にんじん　長ねぎ にら　しょうが　にんにく キャベツ　ほうれん草 玉ねぎ　白菜　大根	586	23.7
18	火	ごはん 牛乳	もやしのみそ汁　鶏肉とじゃが芋の煮物 ししゃも磯辺フライ(2個)				牛乳　みそ 鶏肉 ししゃも 青のり	ごはん　油　砂糖 じゃが芋 パン粉　小麦粉 しらたき	にんじん　えのきたけ もやし　ほうれん草 玉ねぎ　いんげん	600	23.1
19	水	地粉うどん 牛乳	妻沼ねぎうどんの汁　★れんこんサラダ 彩の国肉まん　玉ねぎドレッシング(クラス)				牛乳 鶏肉　油揚げ わかめ 豚肉	地粉うどん 小麦粉　砂糖 パン粉　油 ドレッシング	にんじん　長ねぎ れんこん　小松菜 玉ねぎ　キャベツ しょうが　コーン　しいたけ	645	25.3
20	木	ドッグパン 牛乳	白菜と春雨のスープ　チリコンカン ロングフランクフルト				牛乳　鶏肉 レンズ豆 フランクフルト ベーコン	ドッグパン 油 砂糖 じゃが芋	白菜　にんじん　長ねぎ もやし　春雨 玉ねぎ　にんにく トマト	565	23.6
21	金	ごはん 牛乳	彩花みそけんちん汁　わかめサラダ 鶏肉の唐揚げかぼすソース(2個)　野菜ドレッシング(クラス)				牛乳 豆腐　みそ 鶏肉 わかめ	ごはん　里芋 でん粉　米粉 油　砂糖 ドレッシング	にんじん　大根 長ねぎ かぼす もやし	656	31.1
25	火	ごはん 牛乳	★かみかみカレー　みかん プレーンオムレツ				牛乳 鶏肉 大豆 卵	ごはん 油 砂糖 小麦粉　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　みかん	673	23.3
26	水	ごはん 牛乳	芋煮　花野菜サラダ まぐろカツ　バンバンジードレッシング(クラス)				牛乳 豚肉 マグロ	ごはん　里芋　砂糖 油　ドレッシング パン粉　小麦粉　でん粉 こんにゃく	長ねぎ　大根　しめじ にんじん　ブロッコリー カリフラワー　玉ねぎ　しょうが	668	25.2
27	木	ごはん 牛乳	小松菜と油揚げのみそ汁　金平 ハンバーグのごまだれかけ				牛乳 油揚げ わかめ みそ　鶏肉	ごはん　ごま でん粉　油 砂糖 パン粉	小松菜　にんじん えのきたけ ごぼう 玉ねぎ	643	24.3
28	金	中華めん 牛乳	五目ラーメンスープ　大根サラダ 包子(2個)　塩中華ドレッシング(クラス)				牛乳 鶏肉 豚肉	中華めん　でん粉 ドレッシング パン粉 小麦粉　砂糖	コーン　にんじん　チンゲン菜 長ねぎ　もやし　しょうが にんにく　大根 大根の葉　玉ねぎ	599	25.5
給食回数			16 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			633	25.5
							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。



KUMAGAYA.KYUSHOKU

公式Instagramをやっています！
ぜひフォローをお願いします！！

