令和7年 10月分 献立予定表 （小学校A）

熊谷学校給食センター

日	曜日	主食 牛乳	献立名 料理名	注骨意に	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）	エネルギー(kcal)	たん白質(グラム)
1	水	中華めん 牛乳	サンマーメンスープ　きのこサラダ 豆腐ナゲット(2個)　野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 豆腐　豆乳 イトヨリ 豚肉	中華めん 油　でん粉　砂糖 小麦粉 ドレッシング	にんじん　もやし 小松菜　長ねぎ キャベツ　えのきたけ エリンギ　玉ねぎ	586	23.1
2	木	食パン 牛乳	野菜コンソメスープ　ツナときのこのクリーム煮 照り焼きチキンパテ　チョコクリーム			牛乳 ベーコン マグロ 鶏肉	食パン 油　小麦粉 パン粉　砂糖　でん粉 チョコクリーム	にんじん　玉ねぎ キャベツ　コーン エリンギ　えのきたけ	656	27.5
3	金	ごはん 牛乳	野菜のごま風味汁　こんにゃくねぎ塩ソテー 春巻き			牛乳 豆腐　油揚げ みそ 鶏肉	ごはん ごま　油　でん粉 春雨　小麦粉　砂糖 しらたき	にんじん　大根　たけのこ ごぼう　長ねぎ　玉ねぎ　キャベツ しいたけ　小松菜	696	23.5
6	月	ごはん 牛乳	ハヤシライス　ほうれん草と春雨のサラダ イカナゲット(2個)　イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 イカ　タラ	ごはん じゃがいも　油 小麦粉　砂糖　でん粉 春雨　ドレッシング	にんじん　玉ねぎ トマト　赤ピーマン 黄ピーマン　ほうれん草	704	23.7
7	火	ごはん 牛乳	わんたんスープ　切干大根の炒り煮 サバの塩焼き	魚		牛乳 豚肉 サバ　油揚げ アサリ	ごはん わんたん 油　砂糖	にんじん　もやし 玉ねぎ　ほうれん草 切干大根　しょうが	657	30.6
8	水	ごはん 牛乳	なめこのみそ汁　ひじきともやしのサラダ 手作りたれカツ　中華ドレッシング(クラス)			牛乳 豆腐　みそ 鶏肉　ひじき	ごはん 小麦粉　パン粉 油　砂糖 ドレッシング	小松菜　長ねぎ にんじん　なめこ もやし　大根の葉	646	28.1
9	木	地粉うどん 牛乳	うま塩鶏うどんの汁　★ごぼうサラダ スパニッシュパンプキンオムレツ　ごまドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 わかめ 卵	地粉うどん 油 ドレッシング でん粉　砂糖	長ねぎ　にんじん エリンギ　えのきたけ かぼちゃ　れんこん ごぼう　コーン	575	23.4
10	金	ごはん 牛乳	中華スープ　大根とツナの煮物 包子(2個)			牛乳 豚肉　わかめ 鶏肉 マグロ	ごはん 油　小麦粉 でん粉　パン粉　砂糖 こんにゃく	もやし　たけのこ にんじん　しいたけ 大根　しょうが　玉ねぎ	614	24.3
14	火	ごはん 牛乳	おふのみそ汁　大豆の磯煮 じゃこカツ　プレミアム給食	魚		牛乳 豆腐　ふ　みそ 大豆　ひじき じゃこ天	ごはん 油　砂糖 パン粉　小麦粉 こんにゃく	ほうれん草　玉ねぎ にんじん	614	23.7
15	水	ブルーベリークリームパン 牛乳	**熊谷誕生うどん　さっぱりサラダ　くまがやマドレーヌ** **ラグビーかぼちゃのミートソースグラタン　塩中華ドレッシング(クラス)**			牛乳 油揚げ 鶏肉　牛肉 チーズ	ブルーベリークリームパン 熊谷うどん　油　春雨 ドレッシング　小麦粉　砂糖 でん粉　くまがやマドレーヌ	大根　長ねぎ　白菜 にんじん　小松菜　えのきたけ ナイストライかぼちゃ　にんにく コーン　玉ねぎ　トマト　きゅうり	631	22.8
16	木	ごはん 牛乳	すまし汁　★みそ金平 ハンバーグ和風きのこソース			牛乳 かまぼこ 凍り豆腐　わかめ 鶏肉　みそ	ごはん 油　砂糖 ごま　パン粉 こんにゃく	小松菜　長ねぎ　にんじん えのきたけ　玉ねぎ　エリンギ にんにく　ごぼう　れんこん	608	24.9
20	月	ごはん 牛乳	チキンカレー　花野菜サラダ 白身魚フライ　野菜ドレッシング(クラス)	魚		牛乳 鶏肉 ブルーホワイティング	ごはん じゃがいも　油 小麦粉　パン粉 でん粉　ドレッシング	玉ねぎ　にんじん しょうが　にんにく りんご　ブロッコリー カリフラワー	741	26.3
21	火	中華めん 牛乳	みそラーメンスープ　大根サラダ 鬼まん　中華ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 みそ 茎わかめ	中華めん ごま　油 小麦粉　さつま芋 砂糖　ドレッシング	もやし　にんじん 玉ねぎ　ほうれん草 長ねぎ　コーン しょうが　にんにく　大根	621	23.4
22	水	こどもパン 牛乳	コーンポタージュ　トマトビーンズ 赤魚のアヒージョ風	魚		牛乳 ベーコン 赤魚 大豆	こどもパン 油　小麦粉 砂糖　でん粉	玉ねぎ　にんじん コーン　パセリ にんにく　枝豆 トマト	626	28.7
23	木	ごはん 牛乳	あさりのみそ汁　おひたし 肉団子(2個)　しょうゆ・かつお節(クラス)			牛乳 アサリ　豆腐 みそ　鶏肉 かつお節	ごはん でん粉　砂糖 パン粉　油	にんじん　大根 長ねぎ　ほうれん草 キャベツ　玉ねぎ	611	27.4
24	金	ごはん 牛乳	茎わかめの中華スープ　豚肉と厚揚げのみそ炒め ちくわの磯辺揚げ			牛乳 鶏肉　茎わかめ ちくわ　あおさ 豚肉　厚揚げ　みそ	ごはん 小麦粉　でん粉 油　砂糖	もやし　にんじん 長ねぎ　たけのこ しいたけ　玉ねぎ ピーマン　しょうが　にんにく	593	22.0
27	月	ごはん 牛乳	大根のみそ汁　キムチ肉じゃが 厚焼き玉子			牛乳 豆腐　わかめ みそ　卵 豚肉　昆布	ごはん じゃがいも　油 砂糖　でん粉 しらたき	大根　にんじん　長ねぎ 大根の葉　玉ねぎ　しょうが 枝豆　白菜　にんにく	585	23.7
28	火	ごはん 牛乳	ピリ辛春雨スープ　◎かてめしの具　**※ちーず大福** コロッケ　ソース(クラス)			牛乳 鶏肉 油揚げ 凍り豆腐	ごはん　春雨　油　じゃがいも 砂糖　ごま　パン粉 小麦粉　ちーず大福 こんにゃく	もやし　にんじん　長ねぎ ほうれん草　しょうが　にんにく いんげん　ごぼう　しいたけ	867	25.1
29	水	地粉うどん 牛乳	鶏五目うどんの汁　グリーンサラダ ブルーベリーパンケーキ　バンバンジードレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉　さつま揚げ 油揚げ　ヨーグルト	地粉うどん 小麦粉　砂糖 油　ドレッシング	玉ねぎ　小松菜 にんじん　ブルーベリー ブロッコリー　キャベツ きゅうり	666	28.7
30	木	黒パン 牛乳	あさり入りABCスープ　じゃが芋の洋風煮 野菜入り豆腐バーグ			牛乳 鶏肉　アサリ 大豆　豆腐 ベーコン	黒パン マカロニ　パン粉 じゃがいも　小麦粉 砂糖　油	玉ねぎ　にんじん にんにく　トマト 枝豆　コーン しょうが	602	27.8
31	金	ごはん 牛乳	沢煮椀　煮びたし イワシのみぞれ煮	魚		牛乳 豚肉 イワシ 鶏肉	ごはん 砂糖 ごま でん粉	たけのこ　にんじん ごぼう　長ねぎ えのきたけ　しいたけ 大根　小松菜　もやし	605	28.0
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			643	25.6
						基準栄養量			650	21～33

□ は、新熊谷市誕生20周年記念『プレミアム給食』です。
市内の特産物を使用した献立を児童・生徒のみなさんから募集し決定しました。

【メニュー名】	【学校名】	【学年】	【考案者】
ブルーベリークリームパン	成田星宮小	3年	井澤凜さん
熊谷誕生うどん	吉見小	6年	矢島脩暉さん
ラグビーかぼちゃのミートソースグラタン	石原小	6年	中島惟吹さん
さっぱりサラダ	別府小	4年	原口結菜さん
	籠原小	6年	しまえまるさん

★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。
(1)印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。
◎混ぜごはんの具は、飯缶で混ぜないでください。
※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。



熊谷市の特産物を食べてみんなでお祝いしましょう。



15日…くまがやマドレーヌ、28日…ちーず大福は、給食用に特別に作っていただきます。