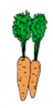
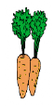
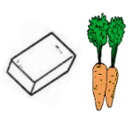
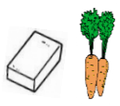
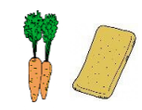
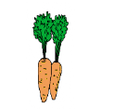
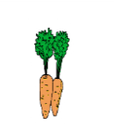
令和7年 6月分 献立予定表 （小学校B）

熊谷市立熊谷学校給食センター

日	曜日	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）	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	野菜椀 切干大根の炒り煮 白身魚フライ				牛乳 みそ ブルーホワイティング 油揚げ あさり	ごはん じゃが芋 砂糖 パン粉 小麦粉 でん粉 油	ほうれん草 長ねぎ にんじん ごぼう 切干大根 しょうが	645	24.6
3	火	ドライカレー 牛乳	ジュリエンヌスープ ★れんこんサラダ 鶏肉のマスタード焼き 野菜ドレッシング（クラス）				牛乳 ベーコン 鶏肉	ドライカレー はちみつ ノンエッグマヨネーズ ドレッシング	にんじん 玉ねぎ キャベツ セロリ れんこん 小松菜 コーン	609	27.0
4	水	ごはん 牛乳	豚汁 のらぼう菜のお浸し コロッケ しょうゆ・かつお節（クラス）				牛乳 豚肉 豆腐 みそ かつお節	ごはん じゃが芋 パン粉 小麦粉 油 砂糖	にんじん 大根 ごぼう 長ねぎ のらぼう菜 キャベツ 玉ねぎ	616	19.9
5	木	子どもパン 牛乳	グリーンポタージュ ブロッコリーサラダ ハンバーグドミソースかけ ごまドレッシング（クラス）				牛乳 鶏肉 生クリーム	子どもパン 小麦粉 バター パン粉 油 砂糖 ドレッシング	グリンピース コーン 玉ねぎ にんじん エリンギ トマト ブロッコリー 枝豆	654	29.4
6	金	ごはん 牛乳	わかめスープ ビビンバ 包子（2個）				牛乳 わかめ 豚肉 鶏肉 みそ	ごはん 小麦粉 でん粉 パン粉 ごま 砂糖	にんじん 玉ねぎ チンゲン菜 小松菜 もやし しょうが にんにく	593	24.8
9	月	中華めん 牛乳	塩ラーメンスープ ほうれん草と春雨のサラダ 焼き春巻き バンバンジードレッシング（クラス）				牛乳 鶏肉 あさり わかめ 豚肉	中華めん ごま パン粉 小麦粉 でん粉 春雨 ドレッシング	にんじん 長ねぎ もやし キャベツ 黄ピーマン 玉ねぎ しょうが ほうれん草 アスパラ	588	25.3
10	火	ごはん 牛乳	つみっこ ★みそきんぴら イワシのみぞれ煮				牛乳 鶏肉 イワシ みそ	ごはん すいとん 油 砂糖 でん粉 こんにゃく	大根 にんじん しいたけ 小松菜 長ねぎ ごぼう れんこん	658	26.8
11	水	ごはん 牛乳	にらともやしのみそ汁 ★キムタクごはんの具 ゼリーフライ				牛乳 豆腐 みそ わかめ おから 豚肉 昆布	ごはん じゃが芋 小麦粉 パン粉 油 砂糖 ごま	にんじん 玉ねぎ もやし にら 長ねぎ 大根 白菜 にんにく しょうが	635	20.6
12	木	ごはん 牛乳	豚肉のうま煮 切干大根のナムル 厚焼き玉子 ナムルドレッシング（クラス）				牛乳 豚肉 かまぼこ 卵	ごはん 油 砂糖 でん粉 ドレッシング こんにゃく	いんげん にんじん 玉ねぎ しいたけ 切干大根 ほうれん草 きゅうり	599	26.1
13	金	コッペパン 牛乳	野菜コンソメスープ チリコンカン 焼きメンチカツ				牛乳 鶏肉 レンズ豆	コッペパン パン粉 じゃが芋 油 砂糖	にんじん 玉ねぎ キャベツ チンゲン菜 にんにく トマト	587	22.5
16	月	ごはん 牛乳	呉汁 煮びたし 鶏肉の和風梅ダレかけ（2個）				牛乳 大豆 豆腐 みそ 鶏肉 さつま揚げ	ごはん 小麦粉 でん粉 砂糖 油	ほうれん草 にんじん 大根 長ねぎ 小松菜 梅 もやし	649	33.1
17	火	地粉うどん 牛乳	ごま味うどんの汁 しらたきサラダ 竹輪とかぼちゃの天ぷら（1個ずつ） 塩中華ドレッシング（クラス）				牛乳 鶏肉 油揚げ わかめ あおさ ちくわ	地粉うどん ごま 油 でん粉 小麦粉 ドレッシング しらたき	にんじん キャベツ 長ねぎ しいたけ 大根の葉 かぼちゃ コーン	645	24.5
18	水	ごはん 牛乳	マーボーなす豆腐 キャベツとえのきのサラダ ぎょうざ（2個） 野菜ドレッシング（クラス）				牛乳 豆腐 豚肉 大豆 鶏肉 みそ	ごはん 小麦粉 米粉 油 でん粉 ドレッシング 砂糖	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 えのきたけ 玉ねぎ にら キャベツ	651	24.1
19	木	ごはん 牛乳	※キムチトッポギスープ 大豆の磯煮 ほっけのみりん焼き				牛乳 鶏肉 昆布 ホッケ みそ 大豆 ひじき	ごはん 砂糖 油 ごま トッポギ 米粉 こんにゃく	にんじん 玉ねぎ ほうれん草 もやし 白菜 大根 トマト にんにく 長ねぎ しょうが	608	35.0
20	金	ごはん 牛乳	ピリ辛春雨スープ 地場産きゅうりのサラダ 鶏肉の人参マヨ焼き 野菜ふりかけ 玉ねぎドレッシング（クラス）				牛乳 鶏肉 あおさ のり	ごはん 油 春雨 ごま ノンエッグマヨネーズ ドレッシング	にんじん 長ねぎ もやし ほうれん草 しいたけ しょうが 玉ねぎ にんにく きゅうり コーン	590	26.6
23	月	バターロールコッペ 牛乳	ミネストローネ 花野菜サラダ 照り焼きチキンパテ イタリアンドレッシング（クラス）				牛乳 鶏肉	バターロールコッペ マカロニ 砂糖 じゃが芋 パン粉 ドレッシング	玉ねぎ にんじん キャベツ にんにく トマト ブロッコリー カリフラワー	573	24.0
24	火	ごはん 牛乳	おふのみそ汁 じゃが芋の磯煮 鮭メンチカツ				牛乳 油揚げ 鶏肉 わかめ ひじき みそ サケ タラ	ごはん パン粉 ふ 油 砂糖 でん粉 じゃが芋 小麦粉 こんにゃく	長ねぎ にんじん ほうれん草 枝豆 玉ねぎ	645	23.7
25	水	中華めん 牛乳	彩花ごまみそラーメンスープ ポパイサラダ 鬼まん 中華ドレッシング（クラス）				牛乳 豚肉 みそ	中華めん 小麦粉 さつま芋 砂糖 油 ごま ドレッシング	にんじん コーン 玉ねぎ もやし キャベツ 長ねぎ にら ほうれん草 しょうが にんにく	624	23.9
26	木	ごはん 牛乳	★かみかみカレー ゆでとうもろこし プレーンオムレツ				牛乳 鶏肉 大豆 卵	ごはん 砂糖 油 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 とうもろこし	684	24.4
27	金	ごはん 牛乳	沢煮椀 こんにゃくソテー カツオの竜田揚げ				牛乳 豚肉 鶏肉 カツオ	ごはん 油 でん粉 砂糖 しらたき	にんじん たけのこ 長ねぎ しいたけ しょうが 小松菜	563	26.9
30	月	ごはん 牛乳	わんたんスープ 大根と鶏肉の煮物 肉団子（2個）				牛乳 鶏肉	ごはん わんたん 砂糖 油 パン粉 でん粉 こんにゃく	にんじん もやし 玉ねぎ 長ねぎ ほうれん草 だいこん しょうが トマト	628	29.6
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			621	25.8
							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。

◎ 混ぜごはんの具は、飯缶で混ぜないでください。

◎ 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。

熊谷学校給食センターのインスタグラム公式アカウントがあります。
日々の給食や、食材について発信しています！
ぜひ「フォロー」をお願いします。

KUMAGAYA.KYUSHOKU

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。