令和7年 5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 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）
1	木	ごはん 牛乳	沢煮椀 厚揚げのみそ炒め 春巻き		○	牛乳 豚肉 鶏肉 厚揚げ みそ	ごはん 油 でん粉 はるさめ 小麦粉 砂糖	にんじん ごぼう たけのこ 長ねぎ 玉ねぎ キャベツ しいたけ えのきたけ ほうれん草 ピーマン しょうが にんにく	695	23.1
2	金	ごはん 牛乳	チキンカレー レモンフルーツポンチ ベーコンオニオンオムレツ			牛乳 鶏肉 卵 ベーコン	ごはん じゃが芋 油 小麦粉 でん粉 砂糖 レモンゼリー	にんじん 玉ねぎ しょうが にんにく りんご 黄桃 白桃 洋なし	731	25.2
7	水	ごはん 牛乳	豆腐とわかめのみそ汁 煮びたし ハンバーグのごまだれかけ		○	牛乳 わかめ 豆腐 みそ 鶏肉 さつま揚げ	ごはん パン粉 ごま 砂糖 米粉	長ねぎ にんじん 玉ねぎ 小松菜 もやし	615	24.7
8	木	中華めん 牛乳	五目ラーメンスープ ごぼうサラダ 揚げぎょうざ（2個） バンバンジードレッシング（クラス）		○	牛乳 豚肉 鶏肉	中華めん 米粉 油 パン粉 小麦粉 ドレッシング	にんじん チンゲン菜 長ねぎ もやし しょうが にんにく キャベツ 玉ねぎ 枝豆 ごぼう コーン	630	22.2
9	金	コッペパン 牛乳	ペンネのクリーム煮 花野菜サラダ 野菜入りつくね 玉ねぎドレッシング（クラス）			牛乳 鶏肉	コッペパン マカロニ 油 小麦粉 パン粉 砂糖 でん粉 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 れんこん 長ねぎ しょうが ブロッコリー カリフラワー	589	27.0
12	月	ごはん 牛乳	小松菜と油揚げのみそ汁 アスパラガスのサラダ 鶏肉の塩から揚げ（2個） イタリアンドレッシング（クラス）		○	牛乳 油揚げ みそ 鶏肉	ごはん でん粉 米粉 油 ドレッシング	小松菜 にんじん 長ねぎ にんにく アスパラガス コーン キャベツ	663	31.2
13	火	ごはん 牛乳	わかめスープ 鶏回鍋肉 サバの塩こうじ焼き	○	○	牛乳 わかめ サバ 鶏肉 みそ	ごはん 砂糖	にんじん もやし 玉ねぎ キャベツ ピーマン しょうが にんにく	561	25.6
14	水	ごはん 牛乳	肉じゃが もやしのお浸し 厚焼き玉子 しょうゆ・かつお節（クラス）		○	牛乳 豚肉 卵 かつお節	ごはん じゃが芋 砂糖 でん粉 しらたき	にんじん 玉ねぎ グリーンピース ほうれん草 もやし	584	22.9
15	木	ごはん 牛乳	たけのこと春雨のスープ 枝豆ごはんの具 サワラのごま風味焼き	○	○	牛乳 サワラ 鶏肉 油揚げ	ごはん 春雨 ごま 砂糖	たけのこ にんじん 長ねぎ もやし しいたけ しょうが にんにく コーン 枝豆	572	26.1
16	金	地粉うどん 牛乳	カレー南蛮うどん汁 地場産きゅうりのサラダ ちくわの煎茶揚げ（2個） 野菜ドレッシング（クラス）	ふるさと給食の日	○	牛乳 鶏肉 ちくわ	地粉うどん 小麦粉 でん粉 油 春雨 ドレッシング	小松菜 にんじん 玉ねぎ 長ねぎ きゅうり 枝豆 せん茶	665	23.8
19	月	子どもパン 牛乳	あさり入りABCスープ じゃが芋の洋風煮 クリスピーチキン			牛乳 あさり 鶏肉 ベーコン	子どもパン マカロニ パン粉 油 じゃが芋 バター	玉ねぎ にんじん キャベツ にんにく トマト コーン グリーンピース	570	26.2
20	火	ごはん 牛乳	大根のみそ汁 ★茎わかめの炒め煮 ハムカツ		○	牛乳 みそ ハム 鶏肉 茎わかめ 大豆 凍り豆腐	ごはん 小麦粉 パン粉 油 砂糖	えのきたけ にんじん 大根 長ねぎ	647	26.2
21	水	ごはん 牛乳	マーボー豆腐 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 わかめ	ごはん 油 砂糖 でん粉 小麦粉 ドレッシング	にんじん たけのこ しいたけ 長ねぎ にら しょうが にんにく 玉ねぎ キャベツ いんげん ほうれん草	630	24.0
22	木	ごはん 牛乳	すまし汁 かてめしの具 イワシのかぼすみそ煮	○	○	牛乳 かまぼこ イワシ みそ 鶏肉 油揚げ	ごはん ふ 砂糖 米粉 こんにゃく	えのきたけ にんじん 長ねぎ ほうれん草 かぼす いんげん ごぼう しいたけ	635	25.2
23	金	ごはん 牛乳	豚丼 ブロッコリーサラダ 豆腐ナゲット（2個） ごまドレッシング（クラス）		○	牛乳 豚肉 豆腐	ごはん 砂糖 小麦粉 でん粉 油 ドレッシング しらたき	玉ねぎ にんじん 小松菜 ブロッコリー コーン	630	24.2
26	月	中華めん 牛乳	具だくさん野菜のタンメンスープ 大根サラダ カレーロール 塩中華ドレッシング（クラス）		○	牛乳 鶏肉 わかめ 豚肉	中華めん じゃが芋 小麦粉 油 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ キャベツ 長ねぎ もやし トマト にんにく しょうが 大根 大根の葉	575	21.7
27	火	バターロールコッペ 牛乳	わんたんスープ ひじきサラダ 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 ひじき	バターロールコッペ わんたん 油 パン粉 砂糖 ドレッシング	にんじん もやし 玉ねぎ ほうれん草 赤ピーマン パセリ キャベツ	578	28.0
28	水	ごはん 牛乳	みそけんちん汁 こんにゃくねぎ塩ソテー ★豚肉とレバーのごまだれ		○	牛乳 豆腐 油揚げ みそ 豚肉 豚レバー 鶏肉	ごはん 里芋 でん粉 砂糖 油 ごま しらたき	にんじん 大根 ごぼう 長ねぎ しょうが にんにく 小松菜	698	30.3
29	木	ごはん 牛乳	ハヤシライス 枝豆と春雨のサラダ ほうれん草オムレツ バンバンジードレッシング（クラス）			牛乳 豚肉 卵	ごはん じゃが芋 油 小麦粉 砂糖 でん粉 春雨 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ グリーンピース トマト ほうれん草 枝豆 赤ピーマン 黄ピーマン	695	22.3
30	金	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
給食回数		20回				平均栄養量			630	25.2
		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

○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。

★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。

◎ 混ぜごはんの具は、飯缶で混ぜないでください。



お知らせ

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を開設しました。
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