令和7年 5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	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）	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	木	ごはん 牛乳	野菜のごま風味汁 大根と鶏肉のゆずこしょう煮 肉団子（2個）		○	牛乳 油揚げ みそ 鶏肉	ごはん ごま パン粉 砂糖 でん粉 油 こんにゃく	小松菜 にんじん ごぼう 玉ねぎ しいたけ 大根 長ねぎ	656	30.2
2	金	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
7	水	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
8	木	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
9	金	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
12	月	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
13	火	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
14	水	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
15	木	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
16	金	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
19	月	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
20	火	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
21	水	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
22	木	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
23	金	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
26	月	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
27	火	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
28	水	パターロールコッペ 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	パターロールコッペ わんたん パン粉 砂糖 油 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
29	木	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
30	金	地粉うどん 牛乳	山菜なめこうどん汁 ヘルシーサラダ 肉まん 中華ドレッシング（クラス）		○	牛乳 鶏肉 油揚げ 豚肉	地粉うどん 小麦粉 砂糖 パン粉 ドレッシング こんにゃく	わらび 水菜 えのきたけ うど なめこ たけのこ にんじん 長ねぎ 玉ねぎ キャベツ しいたけ しょうが	639	24.5
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			628	25.6
						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