令和7年 5月分 献立予定表 （中学校）

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	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	コッペパン 牛乳	キャロットポタージュ ブロッコリーサラダ ウインナー（2本） ごまドレッシング（クラス）			牛乳 鶏肉 ウインナー	コッペパン 油 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ コーン パセリ ブロッコリー 枝豆 赤ピーマン 黄ピーマン	853	34.8
2	金	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	784	30.8
7	水	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	743	26.3
8	木	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	899	30.0
9	金	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	826	36.7
12	月	ごはん 牛乳	わかめスープ 鶏回鍋肉 サバの塩こうじ焼き アセロラゼリー	○	○	牛乳 わかめ サバ 鶏肉 みそ	ごはん 砂糖 アセロラゼリー	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	735	30.8
13	火	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	809	34.4
14	水	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	718	32.1
15	木	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	786	28.0
16	金	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	737	27.8
19	月	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	819	32.4
20	火	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	768	28.3
21	水	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	758	32.6
22	木	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	777	28.9
23	金	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	783	27.8
26	月	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	759	29.3
27	火	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	879	37.4
28	水	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	851	26.2
29	木	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 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	766	33.1
30	金	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	761	31.8
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			791	31.0
						基準栄養量			830	27~42

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