

令和7年 4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	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）
9	水	バターロールコッペ 牛乳	お祝いスープ ★ごぼうサラダ 鮭のガーリックバジル焼き バンバンジードレッシング（クラス）	○		牛乳 凍り豆腐 かまぼこ わかめ 鮭	バターロールコッペ 油 ドレッシング	小松菜 長ねぎ にんじん えのきたけ にんにく バジル ブロッコリー ごぼう 枝豆	558	28.2
10	木	ごはん 牛乳	じゃが芋のコンソメスープ チンジャオロース 厚焼き玉子		○	牛乳 鶏肉 豆腐 卵 豚肉	ごはん じゃがいも 砂糖 でん粉 油 米粉	ほうれん草 玉ねぎ 赤ピーマン たけのこ ピーマン にんにく しょうが	593	27.7
11	金	中華めん 牛乳	彩花ごまみそラーメンスープ 春雨サラダ きなこ揚げパン 塩中華ドレッシング（クラス）		○	牛乳 豚肉 みそ きなこ わかめ	中華めん ごま 油 胚芽ロールパン 砂糖 春雨 ドレッシング	にんじん コーン 玉ねぎ もやし 長ねぎ にら しょうが にんにく キャベツ	673	24.5
14	月	ごはん 牛乳	※キムチトッポギスープ 大豆の磯煮 包子（2個）		○	牛乳 豚肉 さつま揚げ 鶏肉 みそ 油揚げ 大豆 ひじき	ごはん トッポギ 油 でん粉 ごま パン粉 砂糖 小麦粉 こんにゃく	もやし 玉ねぎ えのきたけ 白菜 にんじん りんご にんにく しょうが 小松菜	695	26.0
15	火	ごはん 牛乳	中華スープ キャベツとほうれん草のサラダ 手作りたれカツ 中華ドレッシング（クラス）		○	牛乳 わかめ 鶏肉	ごはん ごま 油 パン粉 小麦粉 砂糖 ドレッシング	もやし 玉ねぎ にんじん エリンギ ほうれん草 キャベツ	628	25.5
16	水	子どもパン 牛乳	コーンポタージュ 花野菜サラダ 野菜入り豆腐バーグ 玉ねぎドレッシング（クラス）			牛乳 鶏肉 豆腐	子どもパン 小麦粉 油 でん粉 バター パン粉 砂糖 ドレッシング	コーン 玉ねぎ にんじん パセリ 枝豆 しょうが ブロッコリー カリフラワー	590	25.0
17	木	ツイストパン 牛乳	わんたんスープ チキンビーンズ プレーンオムレツ			牛乳 豚肉 卵 大豆 鶏肉	ツイストパン わんたん 砂糖 油 でん粉	にんじん もやし 長ねぎ ほうれん草 玉ねぎ トマト	561	28.1
18	金	ごはん 牛乳	おふのみそ汁 ★変わり金平 じゃこカツ	○	○	牛乳 豆腐 わかめ みそ じゃこ天	ごはん ふ 小麦粉 パン粉 油 砂糖 ごま こんにゃく	長ねぎ にんじん ごぼう れんこん いんげん	597	21.5
21	月	ライスボールパン 牛乳	野菜コンソメスープ 大根サラダ 鶏肉のにんじんマヨ焼き イタリアンドレッシング（クラス）			牛乳 ベーコン 鶏肉	ライスボールパン ノンエッグマヨネーズ ごま ドレッシング	にんじん 玉ねぎ キャベツ 小松菜 大根 コーン 大根の葉	594	26.6
22	火	ごはん 牛乳	彩花みそけんちん汁 高野豆腐の煮びたし アジの南蛮漬け ふるさと給食の日	○	○	牛乳 油揚げ みそ アジ 凍り豆腐 かつお節	ごはん さといも でん粉 油 砂糖 ごま	大根 にんじん 長ねぎ しいたけ 玉ねぎ 赤ピーマン しょうが ほうれん草 キャベツ	631	25.1
24	木	ごはん 牛乳	ハヤシライス フルーツカクテル イカナゲット（2個）			牛乳 豚肉 イカ タラ	ごはん じゃがいも でん粉 小麦粉 油 砂糖 こんにゃくゼリー	にんじん 玉ねぎ トマト りんご 黄桃 白桃 洋なし	713	23.0
25	金	地粉うどん 牛乳	うま塩鶏うどんの汁 わかめとしらたきのサラダ 鬼まん 野菜ドレッシング（クラス）		○	牛乳 鶏肉 わかめ	地粉うどん 油 ごま さつまいも 小麦粉 砂糖 ドレッシング しらたき	長ねぎ にんじん 小松菜 エリンギ えのきたけ きゅうり	607	22.2
28	月	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	623	26.2
30	水	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
給食回数		14 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			623	25.7
						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、よくかんで気をつけて食べましょう。

□は、「ふるさと給食」です。

★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。



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きます！
ぜひ「フォロー」をお願いします。



KUMAGAYA.KYUSHOKU