

令和7年 4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

献立名				骨に注意	はしの日	主な材料名			栄養量	
日	曜日	主食 牛乳	料理名			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 ）	エネルギー （kcal）	たん白質 （グラム）
9	水	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
10	木	ごはん 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	ごはん 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	561	27.4
11	金	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
14	月	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
15	火	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
16	水	バターロール コッペ 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	バターロールコッペ 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	625	26.3
17	木	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
18	金	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
21	月	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
22	火	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
24	木	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
25	金	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
28	月	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
30	水	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
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			626	25.2
						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。





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