

令和7年 4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	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	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	バターロールコッペ 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	806	36.2
10	木	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	793	28.6
11	金	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	697	33.6
14	月	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	783	30.8
15	火	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	766	30.1
16	水	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	852	30.3
17	木	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	747	25.9
18	金	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	695	30.9
21	月	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	754	35.6
22	火	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	920	29.1
24	木	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	713	26.2
25	金	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	795	31.1
28	月	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	791	34.7
30	水	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	830	27.3
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			782	30.7
						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、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