熊谷市
記者クラブ取材情報

令和7年9月29日発表
担当課:教育総務課

タイトル

熊谷市誕生20周年記念　みんなでお祝い！プレミアム給食事業

1. 日時　令和７年１０月９日（木）ほか
2. 場所　市内小・中学校
3. 事業概要

（目的）
　熊谷市誕生２０周年を記念し、学校給食を通じて２０周年の祝賀ムードを盛り上げるとともに、地場産物を使用して、本市の農産物や食文化を学ぶ機会を作りながら、食育と地産地消を進めます。
（対象）
　市内小・中学校の児童生徒
（内容）
　市内統一献立：ブルーベリークリームパン、熊谷誕生うどん、熊谷野菜のサラダ、ラグビーかぼちゃのミートソースグラタン、くまがやマドレーヌ
　特別メニュー：ちーず大福
（提供日）
　別紙のとおり　※地区毎に設定

4. 特徴やPRポイント

・実施に向け、児童生徒からネーミングを含めたメニューを募集したところ、1,292件の応募がありました。応募の中には「当たり付きにんじんかぼちゃスープ」や「パンプキンピザ」といったものがあり、子どもたちの自由な発想を強く感じさせるような、季節感や行事感を盛り込んだメニューが見られました。その中から、江南地域で収穫されたブルーベリーがたっぷり入った風味豊かで甘酸っぱいブルーベリークリームパンや、「ナイストライ」という愛称がつけられている、ラグビーボール型のロロンという品種のかぼちゃを使ったかぼちゃのミートソースグラタンなど、本市の農産物をアピールできるようなメニューを厳選しました。
・学校給食を通じた地域理解と郷土愛の育成をねらいとし、児童生徒に対して、熊谷市誕生２０周年と地場産物の魅力を伝える献立紹介資料を作成しました。

5. その他

・取材を御希望の場合は、下記学校で受け入れますので御連絡ください。

　学校名：熊谷市立大幡小学校（松原由郎校長）
　献　立：別紙献立予定表参照

※ 資料の有無（ 有 ・ 無 ）　※市HPの掲載（ 有 ・ 無 ）

担当者　教育委員会教育総務課　野口　恭久
連絡先　048-524-1111　内線550

献立紹介　１０月

熊谷市は、令和７年１０月１日で新市誕生２０周年を迎えます。学校給食でも２０周年をお祝いするために、１０月にプレミアム給食を提供することとなりました。プレミアム給食では、児童生徒のみなさんからメニューの募集を行い、以下のメニューに決定しました。

熊谷誕生うどん

★吉見小 ６年生 が考えてくれたメニューです。

熊谷市は、埼玉県内で小麦の生産量が最も多い地域です。「くまがやうどん」には、「さとのそら」と「あやひかり」という２種類の小麦をブレンドして作られた麺が使用されています。うどんの中には、熊谷産の人参や長ねぎ、埼玉産のこまつなやえのきたけを使用する予定です。

ラグビーかぼちゃのミートソースグラタン

★石原小 ６年生 が考えてくれたメニューです。

ロロンという品種のかぼちゃの形態がラグビーボールに似ていることから、熊谷で収穫されて熊谷市場で販売しているロロンかぼちゃに「ナイストライ」という愛称がつけられています。

カット済みの角切りナイストライかぼちゃと濃厚なミートソースの上にチーズをのせてグラタンを作りました。









ブルーベリークリームパン

★成田星宮小 ３年生 が考えてくれたメニューです。

江南地域で収穫されたブルーベリーを使って、パン屋さんに特別に作っていただきました。とろけるクリームと合わさった、風味豊かで甘酸っぱいパンです。



熊谷	さっぱりサラダ	別府小 ４年生 籠原小 ６年生
江南	熊谷野菜の彩りサラダ	江南中 ２年生
大里	にんじんきゅうりサラダ	吉見小 ３年生
妻沼	バンサンスー	秦小 ５年生

各地区ごとに考えてくれた、きゅうりの入ったサラダです。熊谷産のきゅうりを使用する予定です。

熊谷市では、春と秋に収穫できるきゅうりを生産しています。

【市全体共通の提供メニュー】

メニュー名	学校名	学年	掲載名
ブルーベリークリームパン	成田星宮小	３年	井澤凛
熊谷誕生うどん	吉見小	６年	矢島脩暉
ラグビーかぼちゃのミートソースグラタン	石原小	６年	中島惟吹

【サラダ】

地区	メニュー名	学校名	学年	掲載名
熊谷	さっぱりサラダ	別府小	４年	原口結菜
		籠原小	６年	しマえマる
江南	熊谷野菜の彩りサラダ	江南中	２年	江南中学校２年生
大里	にんじんきゅうりサラダ	吉見小	３年	ゆうた
妻沼	バンサンスー	秦小	５年	中島駿

【デザート】

くまがやマドレーヌ	デザートについては、左記の商品名をそのまま記載しています。
ちーず大福	

プレミアム給食メニュー提供予定日

No.	学校名	統一献立 （ブルーベリークリームパン、熊谷うどん、熊谷野菜のサラダ、かぼちゃのミートソースグラタン、くまがやマドレーヌ）	ちーず大福
		日付	日付
1	熊谷東　小学校	10月15日(水)	10月28日(火)
2	熊谷西　小学校	10月10日(金)	10月15日(水)
3	石　原　小学校	10月15日(水)	10月23日(木)
4	大　幡　小学校	10月10日(金)	10月15日(水)
5	佐谷田　小学校	10月10日(金)	10月15日(水)
6	大麻生　小学校	10月10日(金)	10月15日(水)
7	玉　井　小学校	10月10日(金)	10月15日(水)
8	久　下　小学校	10月15日(水)	10月28日(火)
9	熊谷南　小学校	10月15日(水)	10月28日(火)
10	中　条　小学校	10月15日(水)	10月23日(木)
11	吉　岡　小学校	10月15日(水)	10月28日(火)
12	別　府　小学校	10月10日(金)	10月15日(水)
13	三　尻　小学校	10月10日(金)	10月15日(水)
14	奈　良　小学校	10月15日(水)	10月28日(火)
15	桜　木　小学校	10月15日(水)	10月28日(火)
16	籠　原　小学校	10月15日(水)	10月28日(火)
17	新　堀　小学校	10月10日(金)	10月15日(水)
18	成田星宮小学校	10月10日(金)	10月15日(水)
19	吉　見　小学校	10月14日(火)	10月28日(火)
20	市　田　小学校	10月14日(火)	10月28日(火)
21	長　井　小学校	10月9日(木)	10月15日(水)
22	秦　　小学校	10月9日(木)	10月15日(水)
23	妻　沼　小学校	10月9日(木)	10月14日(火)
24	妻沼西　小学校	10月9日(木)	10月15日(水)
25	江南南　小学校	10月31日(金)	10月15日(水)
26	江南北　小学校	10月31日(金)	10月15日(水)
27	荒　川　中学校	10月14日(火)	10月23日(木)
28	富士見　中学校	10月14日(火)	10月23日(木)
29	大　原　中学校	10月14日(火)	10月23日(木)
30	熊谷東　中学校	10月14日(火)	10月23日(木)
31	玉　井　中学校	10月14日(火)	10月23日(木)
32	大麻生　中学校	10月14日(火)	10月23日(木)
33	中　条　中学校	10月14日(火)	10月23日(木)
34	吉　岡　中学校	10月14日(火)	10月23日(木)
35	別　府　中学校	10月14日(火)	10月23日(木)
36	三　尻　中学校	10月14日(火)	10月23日(木)
37	奈　良　中学校	10月14日(火)	10月23日(木)
38	大　幡　中学校	10月14日(火)	10月23日(木)
39	大　里　中学校	10月14日(火)	10月28日(火)
40	妻沼東　中学校	10月9日(木)	10月15日(水)
41	妻沼西　中学校	10月9日(木)	10月15日(水)
42	江　南　中学校	10月31日(金)	10月15日(水)

◎　取材受け入れは、大幡小学校を予定しています。
　　担当まで御連絡ください。
※　準備の都合上、早めに御連絡をいただけると幸いです。

令和7年 10月分 献立予定表 （小学校B）

熊谷学校給食センター

日	曜日	主食 牛乳	献立名 料理名	注骨意に	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）	エネルギー(kcal)	たん白質(グラム)
1	水	酢めし 牛乳	ほうれん草と豆腐のみそ汁　磯寿司の具 にんじんシューマイ(2個)			牛乳　大豆 タラ みそ　ひじき　油揚げ 豆腐　鶏肉	酢めし　油　砂糖 でん粉 小麦粉 こんにゃく	玉ねぎ　にんじん ほうれん草 えのきたけ	616	21.9
2	木	ごはん 牛乳	ハヤシライス　ほうれん草と春雨のサラダ **イカナゲット(2個)　イタリアンドレッシング(クラス)**			牛乳 豚肉 イカ　タラ	ごはん じゃがいも　油 小麦粉　砂糖　でん粉 春雨　ドレッシング	にんじん　玉ねぎ トマト　赤ピーマン 黄ピーマン　ほうれん草	704	23.7
3	金	食パン 牛乳	野菜コンソメスープ　ツナときのこのクリーム煮 照り焼きチキンパテ　チョコクリーム			牛乳 ベーコン マグロ 鶏肉	食パン 油　小麦粉 パン粉　砂糖　でん粉 チョコクリーム	にんじん　玉ねぎ キャベツ　コーン エリンギ　えのきたけ	656	27.5
6	月	ごはん 牛乳	野菜のごま風味汁　こんにゃくねぎ塩ソテー 春巻き			牛乳 豆腐　油揚げ みそ 鶏肉	ごはん ごま　油　でん粉 春雨　小麦粉　砂糖 しらたき	にんじん　大根　たけのこ ごぼう　長ねぎ　玉ねぎ　キャベツ しいたけ　小松菜	696	23.5
7	火	地粉うどん 牛乳	うま塩鶏うどんの汁　★ごぼうサラダ スパニッシュパンプキンオムレツ　ごまドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 わかめ 卵	地粉うどん 油 ドレッシング でん粉　砂糖	長ねぎ　にんじん エリンギ　えのきたけ かぼちゃ　れんこん ごぼう　コーン	575	23.4
8	水	ごはん 牛乳	わんたんスープ　切干大根の炒り煮 サバの塩焼き			牛乳 豚肉 サバ　油揚げ アサリ	ごはん わんたん 油　砂糖	にんじん　もやし 玉ねぎ　ほうれん草 切干大根　しょうが	657	30.6
9	木	ごはん 牛乳	なめこのみそ汁　ひじきともやしのサラダ　中華ドレッシング(クラス) 手作りたれカツ　**プレミアム給食**			牛乳 豆腐　みそ 鶏肉　ひじき	ごはん 小麦粉　パン粉 油　砂糖 ドレッシング	小松菜　長ねぎ にんじん　なめこ もやし　大根の葉	646	28.1
10	金	**ブルーベリークリームパン** **牛乳**	**熊谷誕生うどん　さっぱりサラダ　くまがやマドレーヌ** **ラグビーかぼちゃのミートソースグラタン　塩中華ドレッシング(クラス)**			牛乳 油揚げ 鶏肉　牛肉 チーズ	ブルーベリークリームパン 熊谷うどん　油　春雨 ドレッシング　小麦粉　砂糖 でん粉　くまがやマドレーヌ	大根　長ねぎ　白菜 にんじん　小松菜　えのきたけ ナイストライかぼちゃ　にんにく コーン　玉ねぎ　トマト　きゅうり	631	22.8
14	火	ごはん 牛乳	中華スープ　大根とツナの煮物 包子(2個)			牛乳 豚肉　わかめ 鶏肉 マグロ	ごはん 油　小麦粉 でん粉　パン粉　砂糖 こんにゃく	もやし　たけのこ にんじん　しいたけ 大根　しょうが　玉ねぎ	614	24.3
15	水	ごはん 牛乳	おふのみそ汁　大豆の磯煮　**※ちーず大福** じゃこカツ			牛乳 豆腐　ふ　みそ 大豆　ひじき じゃこ天	ごはん 油　砂糖　パン粉 小麦粉　ちーず大福 こんにゃく	ほうれん草　玉ねぎ にんじん	797	27.4
16	木	中華めん 牛乳	みそラーメンスープ　大根サラダ 鬼まん　中華ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 みそ 茎わかめ	中華めん ごま　油 小麦粉　さつま芋 砂糖　ドレッシング	もやし　にんじん 玉ねぎ　ほうれん草 長ねぎ　コーン しょうが　にんにく　大根	621	23.4
20	月	ごはん 牛乳	すまし汁　★みそ金平 ハンバーグ和風きのこソース			牛乳 かまぼこ 凍り豆腐　わかめ 鶏肉　みそ	ごはん 油　砂糖 ごま　パン粉 こんにゃく	小松菜　長ねぎ　にんじん えのきたけ　玉ねぎ　エリンギ にんにく　ごぼう　れんこん	608	24.9
21	火	ごはん 牛乳	チキンカレー　花野菜サラダ 白身魚フライ　野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 ブルーホワイティング	ごはん じゃがいも　油 小麦粉　パン粉 でん粉　ドレッシング	玉ねぎ　にんじん しょうが　にんにく りんご　ブロッコリー カリフラワー	741	26.3
22	水	ごはん 牛乳	茎わかめの中華スープ　豚肉と厚揚げのみそ炒め ちくわの磯辺揚げ			牛乳 鶏肉　茎わかめ ちくわ　あおさ 豚肉　厚揚げ　みそ	ごはん 小麦粉　でん粉 油　砂糖	もやし　にんじん 長ねぎ　たけのこ しいたけ　玉ねぎ ピーマン　しょうが　にんにく	593	22.0
23	木	こどもパン 牛乳	コーンポタージュ　トマトビーンズ 赤魚のアヒージョ風			牛乳 ベーコン 赤魚 大豆	こどもパン 油　小麦粉 砂糖　でん粉	玉ねぎ　にんじん コーン　パセリ にんにく　枝豆 トマト	626	28.7
24	金	ごはん 牛乳	あさりのみそ汁　おひたし 肉団子(2個)　しょうゆ・かつお節(クラス)			牛乳 アサリ　豆腐 みそ　鶏肉 かつお節	ごはん でん粉　砂糖 パン粉　油	にんじん　大根 長ねぎ　ほうれん草 キャベツ　玉ねぎ	611	27.4
27	月	地粉うどん 牛乳	鶏五目うどんの汁　グリーンサラダ ブルーベリーパンケーキ　バンバンジードレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉　さつま揚げ 油揚げ　ヨーグルト	地粉うどん 小麦粉　砂糖 油　ドレッシング	玉ねぎ　小松菜 にんじん　ブルーベリー ブロッコリー　キャベツ きゅうり	666	28.7
28	火	ごはん 牛乳	大根のみそ汁　キムチ肉じゃが 厚焼き玉子			牛乳 豆腐　わかめ みそ　卵 豚肉　昆布	ごはん じゃがいも　油 砂糖　でん粉 しらたき	大根　にんじん　長ねぎ 大根の葉　玉ねぎ　しょうが 枝豆　白菜　にんにく	585	23.7
29	水	ごはん 牛乳	ピリ辛春雨スープ　◎かてめしの具 コロッケ　ソース(クラス)			牛乳 鶏肉 油揚げ 凍り豆腐	ごはん　春雨　油 じゃがいも　砂糖 ごま　パン粉　小麦粉 こんにゃく	もやし　にんじん　長ねぎ ほうれん草　しょうが　にんにく いんげん　ごぼう　しいたけ	684	21.4
30	木	ごはん 牛乳	高野豆腐のみそ汁　ヘルシーサラダ 豚肉のマリアナソース　玉ねぎドレッシング(クラス)			牛乳 わかめ　凍り豆腐 みそ　豚肉 豚レバー	ごはん でん粉　油 砂糖　ドレッシング こんにゃく	ほうれん草　長ねぎ　エリンギ 黄ピーマン　赤ピーマン　にんじん キャベツ　にんにく　しょうが	633	27.5
31	金	黒パン 牛乳	あさり入りABCスープ　じゃが芋の洋風煮 野菜入り豆腐バーグ			牛乳 鶏肉　アサリ 大豆　豆腐 ベーコン	黒パン マカロニ　パン粉 じゃがいも　小麦粉 砂糖　油	玉ねぎ　にんじん にんにく　トマト 枝豆　コーン しょうが	602	27.8
給食回数			21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		646	25.5
							基準栄養量		650	21～33

□ は、新熊谷市誕生20周年記念『プレミアム給食』です。
市内の特産物を使用した献立を児童・生徒のみなさんから募集し決定しました。

【メニュー名】	【学校名】	【学年】	【考案者】
ブルーベリークリームパン	成田星宮小	3年	井澤凜さん
熊谷誕生うどん	吉見小	6年	矢島脩暉さん
ラグビーかぼちゃのミートソースグラタン	石原小	6年	中島惟吹さん
さっぱりサラダ	別府小	4年	原口結菜さん
	籠原小	6年	しまえまるさん

10日…くまがやマドレーヌ、15日…ちーず大福は、給食用に特別に作っていただきます。

★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。
印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。
◎混ぜごはんの具は、飯缶で混ぜないでください。
※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。
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。

熊谷市の特産物を食べてみんなでお祝いしましょう。

10周年記念時の写真（参考イメージ）

