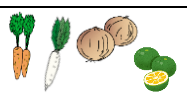
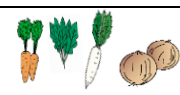
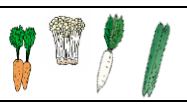
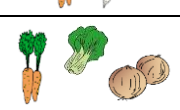
令和８年 ６月分　献立予定表（小学校Ａ）

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	地場産物使用予定食材イラスト	注意 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)
1	月	ごはん 牛乳	野菜の中華スープ　大根とツナの煮物 焼き春巻き				牛乳 鶏肉　豚肉 わかめ マグロ	ごはん ごま　小麦粉 油　砂糖　でん粉 こんにゃく	にんじん　長ねぎ　小松菜 もやし　コーン　大根 キャベツ　しょうが　玉ねぎ	572	19.6
2	火	ごはん 牛乳	豚丼 ナムル 豆腐ナゲット（２個）　ナムルドレッシング（クラス）				牛乳　豆乳 豚肉　わかめ 豆腐 イトヨリ	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　キャベツ ほうれん草	630	22.6
3	水	ごはん 牛乳	もやしと豆腐のみそ汁　切干大根の炒り煮 韓国風鶏の照り焼き				牛乳　豆腐 みそ　あさり 鶏肉 油揚げ	ごはん　油 ごま	にんじん　長ねぎ もやし　にんにく　しょうが 切干大根	585	31.5
4	木	地粉うどん 牛乳	カレー南蛮うどんの汁　ブロッコリーサラダ 鬼まん　ごまドレッシング（クラス）				牛乳 鶏肉	地粉うどん でん粉　さつま芋 砂糖　小麦粉 ドレッシング	小松菜　にんじん 玉ねぎ　長ねぎ ブロッコリー　コーン 枝豆	623	23.7
5	金	子どもパン 牛乳	コーンポタージュ　トマトのペンネ まぐろカツ		○		牛乳 生クリーム マグロ ウインナー	子どもパン　バター 小麦粉　でん粉 砂糖　油 パン粉　マカロニ	コーン　玉ねぎ にんじん　パセリ エリンギ　にんにく トマト	726	25.9
8	月	ごはん 牛乳	野菜椀　人参ともやしのサラダ **ハンバーグのかぼすソースかけ**　玉ねぎドレッシング（クラス）				牛乳 みそ 鶏肉	ごはん じゃがいも パン粉　砂糖 でん粉　ドレッシング	大根　長ねぎ にんじん　ごぼう 玉ねぎ　かぼす もやし　大根の葉	582	22.7
9	火	ごはん 牛乳	中華スープ　豚肉と春雨のピリ辛炒め ぎょうざ（２個）				牛乳 わかめ 豚肉　鶏肉	ごはん　砂糖 ごま　小麦粉 油　春雨 でん粉	にんじん　キャベツ もやし　コーン にら　しょうが　にんにく 玉ねぎ	575	19.6
10	水	ごはん 牛乳	ハヤシライス　冷凍みかん ほうれん草オムレツ				牛乳 豚肉 卵	ごはん じゃがいも 油　砂糖 でん粉　小麦粉	にんじん　玉ねぎ トマト　ほうれん草 みかん	653	19.5
11	木	ごはん 牛乳	すまし汁　◎金平そぼろごはんの具 赤魚のレモンバター焼き		○		牛乳　鶏肉 かまぼこ わかめ 赤魚	ごはん　油 バター 砂糖 こんにゃく	にんじん　長ねぎ えのきたけ　レモン ごぼう　大根の葉	548	26.4
12	金	中華めん 牛乳	**彩花ごまみそラーメンスープ**　ヘルシーサラダ 春巻き　塩中華ドレッシング（クラス）				牛乳 鶏肉 みそ	中華めん　小麦粉 ごま　春雨　でん粉 油　砂糖　ドレッシング こんにゃく	にんじん　コーン　たけのこ 玉ねぎ　もやし　キャベツ　しいたけ にら　しょうが　にんにく	649	22.5
15	月	コッペパン 牛乳	クラムチャウダー　花野菜サラダ ロングフランクフルト　イタリアンドレッシング（クラス）				牛乳 あさり フランクフルト	コッペパン 油　小麦粉 じゃがいも ドレッシング	にんじん　玉ねぎ キャベツ ブロッコリー カリフラワー	627	25.6
16	火	ごはん 牛乳	なめこのみそ汁　**のらぼう菜のお浸し** アジのかば焼き　しょうゆ・かつお節（クラス）		○		牛乳　アジ 豆腐　かつお節 わかめ みそ	ごはん　でん粉 油 砂糖	なめこ　にんじん 長ねぎ　のらぼう菜 キャベツ	568	22.9
17	水	ごはん 牛乳	わんたんスープ　大根と鶏肉の煮物 肉団子（２個）				牛乳 鶏肉	ごはん　でん粉 わんたん　油 パン粉　砂糖 こんにゃく	にんじん　もやし 長ねぎ　ほうれん草 玉ねぎ　大根　しょうが	601	25.8
18	木	ごはん 牛乳	野菜コンソメスープ　肉みそ豆腐 にんじんシューマイ（２個）				牛乳 タラ 豆腐　みそ 鶏肉	ごはん でん粉 砂糖　油 小麦粉	にんじん　もやし キャベツ　小松菜 玉ねぎ	580	20.9
19	金	ごはん 牛乳	わかめスープ　◎枝豆ごはんの具 カレーロール				牛乳 わかめ　油揚げ 豚肉 鶏肉	ごはん じゃがいも　砂糖 小麦粉　油 でん粉	にんじん　もやし 玉ねぎ　トマト コーン　枝豆 しいたけ　しょうが　にんにく	570	19.5
22	月	地粉うどん 牛乳	うま塩鶏うどんの汁　**地場産きゅうりのサラダ** りんごパンケーキ　野菜ドレッシング（クラス）				牛乳 鶏肉 わかめ	地粉うどん 油 小麦粉　砂糖 ドレッシング	エリンギ　えのきたけ にんじん　長ねぎ りんご　大根 きゅうり	567	19.3
23	火	黒パン 牛乳	ABCスープ　じゃが芋の洋風煮 チキンのオーブン焼き				牛乳 鶏肉 ベーコン チーズ	黒パン　パン粉 マカロニ 砂糖　油 じゃがいも	玉ねぎ　にんじん キャベツ　にんにく トマト　コーン グリンピース	571	25.3
24	水	ごはん 牛乳	高野豆腐のみそ汁　ひじきサラダ 手作りタレカツ　玉ねぎドレッシング（クラス）				牛乳 わかめ　鶏肉 凍り豆腐 みそ　ひじき	ごはん 小麦粉　パン粉 油　砂糖 ドレッシング	にんじん　小松菜 長ねぎ　キャベツ	613	26.9
25	木	ごはん 牛乳	チキンカレー　ほうれん草と春雨のサラダ プレーンオムレツ　中華ドレッシング（クラス）				牛乳 鶏肉 卵	ごはん　でん粉 じゃがいも 油　小麦粉　砂糖 春雨　ドレッシング	にんじん　玉ねぎ しょうが　にんにく りんご　ほうれん草 黄ピーマン	644	21.8
26	金	ごはん 牛乳	**トントロリンスープ**　大豆の磯煮 コロッケ　ソース（クラス）				牛乳 豚肉　ひじき 茎わかめ 卵　大豆	ごはん　パン粉 でん粉　油　砂糖 じゃがいも　小麦粉 こんにゃく	しょうが　にんにく 玉ねぎ　コーン　しいたけ ほうれん草	632	20.7
29	月	ごはん 牛乳	**※直実汁**　こんにゃくねぎ塩ソテー サバのごま風味焼き		○		牛乳 油揚げ　サバ わかめ　鶏肉 みそ	ごはん 白玉もち 油　ごま しらたき	にんじん　大根 ごぼう　小松菜 長ねぎ	642	28.5
30	火	中華めん 牛乳	しょうゆラーメンスープ　★ごぼうサラダ 包子（２個）　ごまドレッシング（クラス）				牛乳 鶏肉 豚肉	中華めん でん粉　小麦粉 パン粉 砂糖　ドレッシング	にんじん　もやし チンゲン菜　長ねぎ たけのこ　玉ねぎ　れんこん しょうが　ごぼう　コーン	570	24.9
給食回数			22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			606	23.5
							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。
★ 印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。
◎ 混ぜご飯の具は、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。
／ はしの日は、忘れずに持参しましょう。





公式instagramやっています！
ぜひ「フォロー」をお願いします。



KUMAGAYA.KYUSHOKU

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。
６月は「食育月間」「彩の国ふるさと学校給食月間」です。地場産食材を使用した献立や郷土料理を太字で表記しています。