令和８年 ６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

日	曜日	主食 牛乳	料理名	地場産物使用予定食材イラスト	注意に骨	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）	栄養量 エネルギー(kcal)	たん白質(グラム)
1	月	ごはん 牛乳	ユッケジャンスープ　ほうれん草と春雨のサラダ 白身魚フライ　野菜ドレッシング（クラス）		○		牛乳 豚肉 卵 ブルーホワイティング	ごはん ごま　油　パン粉 小麦粉　でん粉 春雨　ドレッシング	にんじん　えのきたけ 長ねぎ　にら にんにく　ほうれん草 黄ピーマン	633	22.8
2	火	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
3	水	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
4	木	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
5	金	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
8	月	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
9	火	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
10	水	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
11	木	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
12	金	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
15	月	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
16	火	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
17	水	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
18	木	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
19	金	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
22	月	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
23	火	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
24	水	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
25	木	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
26	金	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
29	月	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　にんじん 玉ねぎ　コーン　しいたけ ほうれん草	632	20.7
30	火	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
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		609	23.6
								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。







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。