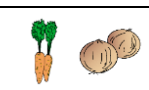
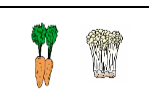
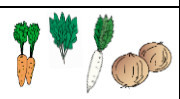
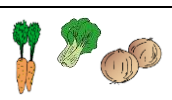
令和８年 ６月分　献立予定表（中学校）

熊谷市立熊谷学校給食センター

日	曜日	主食 牛乳	料理名	地場産物使用予定食材イラスト	注意 骨に	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）	栄養量 エネルギー(kcal)	たん白質(グラム)
1	月	コッペパン 牛乳	ラビオリスープ　ツナマヨオムレツ チリコンカン				牛乳 豚肉 卵　マグロ 鶏肉　ベーコン	コッペパン 小麦粉　パン粉 でん粉　砂糖　油 マヨネーズ　じゃがいも	玉ねぎ　にんじん キャベツ　ほうれん草 レンズ豆　にんにく トマト	734	29.4
2	火	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	764	37.3
3	水	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	797	30.4
4	木	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	803	28.6
5	金	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	782	30.1
8	月	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	745	24.4
9	火	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		〇		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	957	33.1
10	水	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		〇	／	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	713	31.7
11	木	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	814	29.1
12	金	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	855	24.9
15	月	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）		〇	／	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	745	29.7
16	火	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	765	31.0
17	水	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	860	34.3
18 19	木 金	埼玉県学校総合体育大会									
22	月	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	750	26.4
23	火	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	771	31.7
24	水	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 ほうれん草 黄ピーマン	928	29.2
25	木	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	849	35.8
26	金	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		〇	／	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	822	33.9
29	月	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	729	31.3
30	火	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	807	26.3
給食回数		20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			800	30.4
							基準栄養量			830	27～42

〇 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。