

令和８年 ５月分　献立予定表　（小学校B）




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	注意に骨	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	金	中華めん 牛乳	豆乳担々麺汁　三色サラダ はんぺんチーズフライ　イタリアンドレッシング（クラス）		／	牛乳 鶏肉　みそ 豆乳 はんぺん　チーズ	中華めん 油　砂糖　ごま でん粉　小麦粉 パン粉　ドレッシング	にんじん　長ねぎ　ほうれん草 にんにく　しょうが　しいたけ たけのこ　ブロッコリー 赤ピーマン　黄ピーマン	674	26.6
8	金	ごはん 牛乳	肉豆腐　★れんこんにゃくサラダ えびシューマイ（２個）　中華ドレッシング（クラス）		／	牛乳 豆腐　鶏肉 タラ　エビ	ごはん 砂糖　でん粉 小麦粉　ドレッシング こんにゃく	玉ねぎ　にんじん　しょうが チンゲンサイ　キャベツ れんこん　コーン　大根の葉	631	26.5
11	月	ごはん 牛乳	おふのみそ汁　こんにゃくソテー 焼きメンチカツ		／	牛乳 油揚げ　わかめ ふ　みそ　鶏肉	ごはん パン粉　でん粉 油　砂糖 しらたき	長ねぎ　にんじん 大根　玉ねぎ 小松菜　しょうが	631	23.7
12	火	ごはん 牛乳	麻婆大根スープ　もやしのナムル 白身魚の南蛮漬け　ナムルドレッシング（クラス）	魚	／	牛乳 鶏肉 タラ	ごはん 油　でん粉 砂糖　ドレッシング こんにゃく	大根　長ねぎ　にら しょうが　にんにく ほうれん草　にんじん　もやし	607	26.5
13	水	子どもパン 牛乳	野菜スープ　マカロニのドミグラ和え クリスピーチキン			牛乳 鶏肉 豚肉	子どもパン 砂糖　でん粉 パン粉　油 マカロニ	にんじん　玉ねぎ キャベツ　ほうれん草 コーン　グリンピース トマト	579	28.5
14	木	ごはん 牛乳	小松菜と豆腐のみそ汁　◎中華風混ぜご飯の具 ぎょうざ（２個）		／	牛乳 豆腐　みそ 豚肉　鶏肉 油揚げ	ごはん 砂糖　小麦粉 でん粉　油	小松菜　にんじん　長ねぎ キャベツ　玉ねぎ　にら しょうが　たけのこ いんげん　しいたけ	568	21.5
15	金	地粉うどん 牛乳	鶏南蛮うどんの汁　アスパラガスとこんにゃくのサラダ きなこ揚げパン　野菜ドレッシング（クラス）		／	牛乳 鶏肉　油揚げ きな粉	地粉うどん 胚芽ロールパン　砂糖 油　ドレッシング こんにゃく	小松菜　にんじん 玉ねぎ　長ねぎ アスパラガス　枝豆	653	26.8
18	月	ごはん 牛乳	ハヤシライス　春雨サラダ 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 豚肉 卵　鶏肉 わかめ	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 グリンピース　トマト かぼちゃ　キャベツ	673	21.1
19	火	ごはん 牛乳	キャベツのみそ汁　煮びたし ハンバーグのごまだれかけ		／	牛乳 油揚げ　わかめ みそ　鶏肉	ごはん パン粉　砂糖 ごま　でん粉	キャベツ　にんじん 長ねぎ　玉ねぎ 小松菜　もやし	591	25.6
20	水	ごはん 牛乳	※玄米団子汁　地場産きゅうりと玉ねぎのサラダ ゼリーフライ　玉ねぎドレッシング（クラス） ふるさと給食の日		／	牛乳 鶏肉 おから	ごはん 玄米団子　じゃがいも 小麦粉　パン粉 油　ドレッシング	にんじん　長ねぎ ほうれん草　しいたけ えのきたけ　玉ねぎ きゅうり　コーン	614	18.6
21	木	黒パン 牛乳	パンプキンシチュー　切干大根のサラダ 若鶏の香味焼き　バンバンジードレッシング（クラス）			牛乳 鶏肉 生クリーム	黒パン 油　小麦粉 ドレッシング	コーン　かぼちゃ　エリンギ 玉ねぎ　にんじん　パセリ バジル　切干大根　キャベツ 赤ピーマン　黄ピーマン	590	23.5
22	金	ごはん 牛乳	豚汁　ひじきと大豆の煮もの サバの塩焼き	魚	／	牛乳 豚肉　みそ サバ　さつま揚げ 大豆　ひじき	ごはん じゃがいも 油　砂糖	にんじん　大根 ごぼう　長ねぎ	606	30.2
25	月	中華めん 牛乳	五目ラーメンスープ　★変わり金平 包子（２個）		／	牛乳 鶏肉 豚肉	中華めん でん粉　パン粉　砂糖 小麦粉　油　ごま こんにゃく	コーン　にんじん　長ねぎ もやし　しょうが　にんにく 玉ねぎ　ごぼう　れんこん　枝豆	594	25.5
26	火	ごはん 牛乳	わかめスープ　厚揚げの四川風煮 鶏肉の人参マヨ焼き		／	牛乳 わかめ　鶏肉 厚揚げ　豚肉 みそ	ごはん マヨネーズ　ごま 油　砂糖 でん粉	にんじん　長ねぎ もやし　たけのこ 玉ねぎ　ほうれん草 にんにく　しょうが	590	29.8
27	水	ごはん 牛乳	★かみかみカレー　しらたきサラダ コロッケ　塩中華ドレッシング（クラス）			牛乳 鶏肉 大豆	ごはん 小麦粉　油　パン粉　砂糖 じゃがいも　ドレッシング しらたき	ごぼう　れんこん　玉ねぎ にんじん　しょうが　にんにく りんご　コーン　枝豆	722	22.8
28	木	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 まぐろ	ごはん ごま　油　小麦粉 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 しょうが　キャベツ　玉ねぎ	572	19.6
29	金	コッペパン 牛乳	ラビオリスープ　チリコンカン ツナマヨオムレツ			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	562	24.0
給食回数		１７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			615	24.8
						基準栄養量			650	21～33

魚　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。
／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！
フォローおねがいします！！

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。