

令和８年 ５月分　献立予定表　（中学校）



熊谷学校給食センター

日	曜日	献立 主食 牛乳	献立 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	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	769	27.6
8	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	817	32.6
11	月	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	782	31.3
12	火	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	710	25.7
13	水	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	742	29.9
14	木	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	749	33.1
15	金	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	769	31.8
18	月	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 コッペパン　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	864	34.2
19	火	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	864	25.4
20	水	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	783	37.1
21	木	ごはん 牛乳	ふるさと給食の日 ※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）			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	750	21.9
22	金	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	801	29.7
25	月	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 コーン　枝豆	891	27.9
26	火	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	735	30.3
27	水	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	758	35.8
28	木	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）	魚		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	767	26.4
29	金	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　抹茶プリン			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　抹茶プリン 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	752	22.9
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			783	29.6
						基準栄養量			830	27～42

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。