



# 令和８年 ４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 | 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) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 9 | 木 | 子どもパン<br>牛乳 | 野菜コンソメスープ　春雨サラダ<br>ホキのガーリックマヨ焼き　玉ねぎドレッシング（クラス） | 〇 | | 牛乳<br>ベーコン　ホキ | 子どもパン　春雨<br>マヨネーズ<br>ドレッシング | にんじん　玉ねぎ<br>キャベツ　小松菜<br>にんにく　パセリ<br>ほうれん草　枝豆 | 542 | 22.7 |
| 10 | 金 | ごはん<br>牛乳 | お祝いすまし汁　こんにゃくソテー<br>春巻き　野菜ふりかけ | | 〇 | 牛乳　かまぼこ<br>凍り豆腐　鶏肉<br>あおさ　のり | ごはん　砂糖<br>小麦粉　油<br>でんぷん　春雨　ごま<br>しらたき | にんじん　長ねぎ　玉ねぎ<br>えのきたけ　ほうれん草　キャベツ<br>小松菜　しょうが　たけのこ　しいたけ | 655 | 22.4 |
| 13 | 月 | 地粉うどん<br>牛乳 | 妻沼ねぎうどんの汁　地場産きゅうりのサラダ<br>肉まん　塩中華ドレッシング（クラス）<br>ふるさと給食の日 | | 〇 | 牛乳<br>豚肉　鶏肉<br>油揚げ　わかめ | 地粉うどん<br>ドレッシング<br>小麦粉　砂糖　油<br>パン粉　でんぷん | にんじん　玉ねぎ<br>長ねぎ　しょうが<br>きゅうり　もやし　しいたけ<br>たけのこ | 606 | 24.5 |
| 14 | 火 | ごはん<br>牛乳 | ポークカレー　ブロまめサラダ<br>ほうれん草オムレツ　ごまドレッシング（クラス） | | | 牛乳<br>豚肉　卵<br>大豆 | ごはん<br>じゃがいも　油<br>小麦粉　でんぷん<br>砂糖　ドレッシング | にんじん　玉ねぎ<br>にんにく　しょうが<br>トマト　りんご　枝豆<br>ほうれん草　ブロッコリー | 673 | 24.0 |
| 15 | 水 | ごはん<br>牛乳 | 中華スープ　春キャベツのサラダ<br>メンチカツ　バンバンジードレッシング（クラス） | | 〇 | 牛乳<br>豚肉<br>わかめ | ごはん　油<br>ごま　小麦粉　でんぷん<br>パン粉　砂糖<br>ドレッシング | にんじん　玉ねぎ<br>長ねぎ　小松菜　もやし<br>キャベツ　きゅうり<br>コーン | 590 | 20.2 |
| 16 | 木 | ツイストパン<br>牛乳 | ABCスープ　じゃが芋の洋風煮<br>ハニーレモンチキン | | | 牛乳<br>鶏肉　豚肉<br>ベーコン | ツイストパン<br>マカロニ<br>はちみつ　油<br>じゃがいも | にんじん　玉ねぎ　枝豆<br>キャベツ　グリンピース<br>にんにく　トマト　コーン<br>しょうが　レモン | 571 | 30.1 |
| 17 | 金 | 黒パン<br>牛乳 | ジュリエンヌスープ　カラフルサラダ<br>ミートボール(２個)　イタリアンドレッシング(クラス) | | | 牛乳<br>ベーコン<br>鶏肉 | 黒パン<br>春雨　パン粉　砂糖<br>ドレッシング　油<br>でんぷん | 玉ねぎ　にんじん<br>キャベツ　枝豆<br>コーン | 606 | 26.3 |
| 20 | 月 | たけのこごはん<br>牛乳 | 豆腐とわかめのみそ汁　大根と豚肉の煮物<br>白身魚フライ | 〇 | 〇 | 牛乳<br>豆腐　わかめ<br>豚肉　みそ<br>ブルーホワイティング | たけのこごはん　小麦粉<br>パン粉　油　砂糖<br>でんぷん<br>こんにゃく | にんじん　長ねぎ<br>大根　しょうが | 634 | 26.1 |
| 21 | 火 | コッペパン<br>牛乳 | 鶏肉とほうれん草のクリーム煮　あさりとキャベツのペペロンチーノ<br>野菜入り豆腐バーグ | | | 牛乳　鶏肉<br>生クリーム<br>豆腐　あさり | コッペパン<br>油　じゃがいも<br>スパゲッティ<br>パン粉　小麦粉　砂糖 | にんじん　キャベツ<br>玉ねぎ　ほうれん草<br>にんにく　枝豆<br>しょうが | 598 | 27.7 |
| 22 | 水 | ごはん<br>牛乳 | 肉団子スープ　★変わり金平<br>さわらの西京焼き | 〇 | | 牛乳<br>鶏肉　サワラ<br>みそ | ごはん　油<br>春雨　砂糖　ごま<br>でんぷん<br>こんにゃく | にんじん　玉ねぎ<br>たけのこ　キャベツ　ごぼう<br>しょうが　れんこん　にんにく | 561 | 24.0 |
| 23 | 木 | ごはん<br>牛乳 | 大根のみそ汁　お浸し<br>塩から揚げ(２個)　しょうゆ・かつお節(クラス) | | | 牛乳<br>鶏肉　油揚げ<br>かつお節<br>みそ | ごはん　油<br>でんぷん　米粉 | にんじん　大根　長ねぎ<br>ほうれん草<br>もやし　にんにく | 643 | 33.1 |
| 24 | 金 | 中華めん<br>牛乳 | 塩ラーメンスープ　切干大根ときゅうりのナムル<br>野菜シューマイ(２個)　ナムルドレッシング(クラス) | | | 牛乳<br>わかめ<br>豚肉　豆腐<br>タラ | 中華めん　砂糖<br>ドレッシング<br>小麦粉　でんぷん<br>ごま　油 | にんじん　もやし　キャベツ<br>切干大根　いんげん　たけのこ<br>コーン　チンゲン菜　ほうれん草<br>玉ねぎ　長ねぎ　きゅうり | 535 | 21.9 |
| 27 | 月 | ロールコッペ<br>牛乳 | キャロットポタージュ　ツナとトマトのペンネ<br>鶏の照り焼き | | | 牛乳<br>鶏肉　ベーコン<br>生クリーム<br>マグロ | ロールコッペ<br>油　小麦粉<br>マカロニ　砂糖<br>でんぷん | にんじん　玉ねぎ<br>パセリ　コーン<br>にんにく　トマト | 692 | 27.5 |
| 28 | 火 | ごはん<br>牛乳 | じゃが芋と油揚げのみそ汁　カリフラワーのサラダ<br>和風きのこハンバーグ　ごまドレッシング（クラス） | | | 牛乳　油揚げ<br>みそ　鶏肉 | ごはん　じゃがいも<br>砂糖　パン粉<br>でんぷん　ドレッシング<br>油 | 長ねぎ　にんじん<br>玉ねぎ　エリンギ<br>えのきたけ　カリフラワー<br>枝豆　コーン | 642 | 25.9 |
| 30 | 木 | ごはん<br>牛乳 | わんたんスープ　ドライカレー<br>まぐろカツ | 〇 | | 牛乳<br>豚肉　鶏肉<br>マグロ　大豆 | ごはん　油<br>砂糖　わんたん<br>小麦粉　パン粉<br>でんぷん | にんじん　玉ねぎ　しょうが<br>長ねぎ　もやし　トマト<br>小松菜　赤ピーマン　にんにく<br>黄ピーマン　ピーマン | 664 | 26.6 |
| 給食回数 | | 15回<br>※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 | | | 614 | 25.5 |
| | | | | | | 基準栄養量 | | | 650 | 21～33 |

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。

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。



公式Instagramをやっています！
ぜひフォローをお願いします！！



KUMAGAYA.KYUSHOKU