

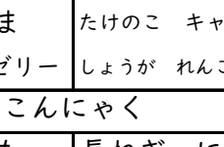
令和８年 ４月分　献立予定表　（中学校）



熊谷市立熊谷学校給食センター

日	曜日	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	ごはん 牛乳	お祝いすまし汁　こんにゃくソテー 春巻き　野菜ふりかけ			牛乳　かまぼこ 凍り豆腐　鶏肉 あおさ　のり	ごはん　砂糖 小麦粉　油 でんぷん　春雨　ごま しらたき	にんじん　長ねぎ　玉ねぎ えのきたけ　ほうれん草　キャベツ 小松菜　しょうが　たけのこ　しいたけ	789	26.6
10	金	地粉うどん 牛乳	妻沼ねぎうどんの汁　地場産きゅうりのサラダ 肉まん　塩中華ドレッシング（クラス） ふるさと給食の日			牛乳 豚肉　鶏肉 油揚げ　わかめ	地粉うどん ドレッシング 小麦粉　砂糖　油 パン粉　でんぷん	にんじん　玉ねぎ 長ねぎ　しょうが きゅうり　もやし　しいたけ たけのこ	737	29.7
13	月	子どもパン 牛乳	野菜コンソメスープ　春雨サラダ ホキのガーリックマヨ焼き　玉ねぎドレッシング（クラス）			牛乳 ベーコン　ホキ	子どもパン　春雨 マヨネーズ ドレッシング	にんじん　玉ねぎ キャベツ　小松菜 にんにく　パセリ ほうれん草　枝豆	728	28.6
14	火	ごはん 牛乳	中華スープ　春キャベツのサラダ メンチカツ　バンバンジードレッシング（クラス）			牛乳 豚肉 わかめ	ごはん　油 ごま　小麦粉　でんぷん パン粉　砂糖 ドレッシング	にんじん　玉ねぎ 長ねぎ　小松菜　もやし キャベツ　きゅうり コーン	740	23.8
15	水	ツイストパン 牛乳	ABCスープ　じゃが芋の洋風煮 ハニーレモンチキン			牛乳 鶏肉　豚肉 ベーコン	ツイストパン マカロニ はちみつ　油 じゃがいも	にんじん　玉ねぎ　枝豆 キャベツ　グリンピース にんにく　トマト　コーン しょうが　レモン	768	37.6
16	木	ごはん 牛乳	ポークカレー　ブロまめサラダ ほうれん草オムレツ　ごまドレッシング（クラス）			牛乳 豚肉　卵 大豆	ごはん じゃがいも　油 小麦粉　でんぷん 砂糖　ドレッシング	にんじん　玉ねぎ にんにく　しょうが トマト　枝豆 ほうれん草　ブロッコリー	930	30.0
17	金	たけのこごはん 牛乳	豆腐とわかめのみそ汁　大根と豚肉の煮物 白身魚フライ			牛乳 豆腐　わかめ 豚肉　みそ ブルーホワイティング	たけのこごはん　小麦粉 パン粉　油　砂糖 でんぷん こんにゃく	にんじん　長ねぎ 大根　しょうが	782	30.8
20	月	コッペパン 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 野菜入り豆腐バーグ			牛乳　鶏肉 生クリーム 豆腐　あさり	コッペパン 油　じゃがいも 小麦粉　スパゲッティ パン粉　砂糖	にんじん　キャベツ 玉ねぎ　ほうれん草 にんにく　枝豆 しょうが	776	33.7
21	火	黒パン 牛乳	ジュリエンヌスープ　カラフルサラダ ミートボール(２個)　イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 ベーコン 鶏肉	黒パン 春雨　パン粉　砂糖 ドレッシング　油 でんぷん	玉ねぎ　にんじん キャベツ　枝豆 コーン	777	30.7
22	水	ごはん 牛乳	大根のみそ汁　お浸し 塩から揚げ(２個)　しょうゆ・かつお節(クラス)			牛乳 鶏肉　油揚げ かつお節 みそ	ごはん　油 でんぷん　米粉	にんじん　大根　長ねぎ ほうれん草 もやし　にんにく	772	36.6
23	木	中華めん 牛乳	塩ラーメンスープ　切干大根ときゅうりのナムル 野菜シューマイ(２個)　ナムルドレッシング(クラス)			牛乳 わかめ 豚肉　豆腐 タラ	中華めん　砂糖 ドレッシング 小麦粉　でんぷん ごま　油	にんじん　もやし　キャベツ 切干大根　いんげん　たけのこ コーン　チンゲン菜　ほうれん草 玉ねぎ　長ねぎ　きゅうり	662	26.3
24	金	ごはん 牛乳	肉団子スープ　★変わり金平 さわらの西京焼き　みかんゼリー			牛乳 鶏肉　サワラ みそ	ごはん　油 春雨　砂糖　ごま でんぷん　みかんゼリー こんにゃく	にんじん　玉ねぎ たけのこ　キャベツ　ごぼう しょうが　れんこん　にんにく	755	29.4
27	月	ごはん 牛乳	じゃが芋と油揚げのみそ汁　カリフラワーのサラダ 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 みそ　鶏肉	ごはんじゃがいも 砂糖　パン粉 でんぷん　ドレッシング 油	長ねぎ　にんじん 玉ねぎ　エリンギ えのきたけ　カリフラワー 枝豆　コーン	826	32.4
28	火	ごはん 牛乳	わんたんスープ　ドライカレー まぐろカツ			牛乳 豚肉　鶏肉 マグロ　大豆	ごはん　油 砂糖　わんたん 小麦粉　パン粉 でんぷん	にんじん　玉ねぎ　しょうが 長ねぎ　もやし　トマト 小松菜　赤ピーマン　にんにく 黄ピーマン　ピーマン	808	31.1
30	木	ロールコッペ 牛乳	キャロットポタージュ　ツナとトマトのペンネ 鶏の照り焼き			牛乳 鶏肉　ベーコン 生クリーム マグロ	ロールコッペ 油　小麦粉 マカロニ　砂糖 でんぷん	にんじん　玉ねぎ パセリ　コーン にんにく　トマト	928	34.5
給食回数		15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			785	30.8
						基準栄養量			830	27～42

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

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。