令和８年 ２月分　献立予定表　（小学校A）

熊谷学校給食センター

日	曜日	主食 牛乳	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）	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）
2	月	子どもパン 牛乳	コーンポタージュ　トマトビーンズ 赤魚のアヒージョ風	魚		牛乳 ベーコン 赤魚 大豆	子どもパン 油　小麦粉 でん粉　砂糖	玉ねぎ　にんじん コーン　にんにく 枝豆　トマト	637	29.0
3	火	ごはん 牛乳	あさりのみそ汁　わかめと大根のサラダ　五家宝 肉団子（２個）　バンバンジードレッシング（クラス）		○	牛乳 あさり　豆腐 みそ　鶏肉 わかめ	ごはん パン粉　砂糖 油　でん粉 ドレッシング　五家宝	にんじん　長ねぎ 小松菜　玉ねぎ 大根	648	28.0
4	水	ごはん 牛乳	中華スープ　豚肉と厚揚げのみそ炒め まぐろカツ	魚	○	牛乳 鶏肉　まぐろ 豚肉　厚揚げ みそ	ごはん 油　ごま パン粉　砂糖 小麦粉	たけのこ　ほうれん草 もやし　にんじん しいたけ　玉ねぎ しょうが　にんにく	676	30.2
5	木	ごはん 牛乳	ハヤシライス　フルーツカクテル スパニッシュパンプキンオムレツ			牛乳 牛肉 卵 鶏肉	ごはん じゃがいも　油 小麦粉　砂糖　でん粉 こんにゃくゼリー	にんじん　玉ねぎ　トマト かぼちゃ　りんご 洋なし　黄桃　白桃	695	20.4
6	金	ごはん 牛乳	高野豆腐のみそ汁　こんにゃくねぎ塩ソテー 和風きのこハンバーグ　**ふるさと給食の日**		○	牛乳 わかめ　凍り豆腐 みそ　鶏肉	ごはん パン粉 油 しらたき	にんじん　ほうれん草 玉ねぎ　エリンギ　えのきたけ にんにく　小松菜　長ねぎ	613	27.0
9	月	中華めん 牛乳	タンメンスープ　★変わり金平 春巻き		○	牛乳 豚肉　かまぼこ 鶏肉	中華めん 油　ごま　でん粉 春雨　小麦粉　砂糖 こんにゃく	にんじん　白菜　もやし　長ねぎ にんにく　たけのこ　玉ねぎ　キャベツ ごぼう　れんこん　枝豆　しいたけ	719	28.0
10	火	食パン 牛乳	ABCスープ　鶏肉ときのこのクリーム煮 コロッケ　ソース（クラス）　チョコクリーム			牛乳 ベーコン 大豆　鶏肉	食パン マカロニ　じゃがいも パン粉　砂糖　小麦粉 油　チョコクリーム	玉ねぎ　にんじん にんにく　トマト コーン　エリンギ えのきたけ	750	26.2
12	木	ごはん 牛乳	ピリ辛春雨スープ　大根とツナの煮物 包子（２個）		○	牛乳 豚肉 まぐろ 鶏肉	ごはん 油　春雨　ごま　でん粉 パン粉　小麦粉　砂糖 こんにゃく	にんじん　長ねぎ　もやし ほうれん草　しょうが　にんにく しいたけ　玉ねぎ　大根	631	24.8
13	金	ごはん 牛乳	おふのみそ汁　ひじきサラダ　りんごゼリー ブリの西京焼き　玉ねぎドレッシング（クラス）	魚	○	牛乳 豆腐 みそ　ブリ ひじき	ごはん 砂糖　ふ ドレッシング りんごゼリー	にんじん　長ねぎ 小松菜　キャベツ	583	25.4
16	月	ごはん 牛乳	チキンカレー　カリフラワーとパプリカのサラダ プレーンオムレツ　イタリアンドレッシング（クラス）			牛乳 鶏肉 卵	ごはん じゃがいも 油　小麦粉　砂糖 でん粉　ドレッシング	にんじん　玉ねぎ　枝豆 しょうが　にんにく りんご　カリフラワー 黄ピーマン　赤ピーマン	651	22.2
17	火	ごはん 牛乳	なめこのみそ汁　切干大根の炒り煮 サバの塩焼き	魚	○	牛乳 豆腐　みそ サバ　油揚げ あさり	ごはん 砂糖 油	にんじん　長ねぎ なめこ　小松菜 切干大根　しょうが	630	30.4
18	水	地粉うどん 牛乳	五目うどんの汁　ヘルシーサラダ きなこ揚げパン　中華ドレッシング（クラス）		○	牛乳 豚肉 さつま揚げ きな粉	地粉うどん 胚芽ロールパン　油 砂糖　ドレッシング こんにゃく	ほうれん草　にんじん 長ねぎ　しいたけ キャベツ	654	26.5
19	木	ドッグパン 牛乳	クラムチャウダー　スラッピージョー ロングフランクフルト			牛乳 あさり フランクフルト 豚肉	ドッグパン じゃがいも 小麦粉　油	にんじん　玉ねぎ しょうが　にんにく トマト	633	28.2
20	金	ごはん 牛乳	大根のみそ汁　キャベツとわかめのサラダ 手作りチキンたれカツ　塩中華ドレッシング（クラス）		○	牛乳 油揚げ　みそ 鶏肉 わかめ	ごはん 小麦粉　パン粉 油　砂糖 ドレッシング	大根　にんじん 長ねぎ　大根の葉 キャベツ　きゅうり	609	26.8
24	火	ごはん 牛乳	茎わかめの中華スープ　大豆の磯煮 ぎょうざ（２個）		○	牛乳 鶏肉　茎わかめ 豚肉　大豆 ひじき	ごはん 油　ごま　小麦粉 でん粉　砂糖 こんにゃく	にんじん　もやし　長ねぎ たけのこ　しいたけ　キャベツ 玉ねぎ　にら　しょうが	568	22.3
25	水	ごはん 牛乳	すき焼き風煮　花野菜サラダ 厚焼き玉子　ごまドレッシング（クラス）		○	牛乳 牛肉 豆腐 卵	ごはん 砂糖　油 でん粉　ドレッシング しらたき	白菜　にんじん 長ねぎ　しいたけ ブロッコリー　カリフラワー	598	25.5
26	木	ごはん 牛乳	かつおだしのみそ汁　◎かてめしの具 白身魚フライ	魚	○	牛乳 豆腐　わかめ　みそ ブルーホワイティング 油揚げ　凍り豆腐	ごはん パン粉　小麦粉　油 でん粉　砂糖　ごま こんにゃく	小松菜　にんじん 玉ねぎ　えのきたけ いんげん　ごぼう　しいたけ	622	25.0
27	金	中華めん 牛乳	しょうゆラーメンスープ　さっぱりサラダ チョココアカップケーキ　玉ねぎドレッシング（クラス）		○	牛乳 豚肉	中華めん 油　ごま　小麦粉　砂糖 ココア　チョコレート 春雨　ドレッシング	にんじん　もやし ほうれん草　長ねぎ にんにく　しょうが きゅうり　コーン	680	25.0
給食回数			18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			644	26.2
						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。

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。