令和８年 9月分　献立予定表（小学校B）

熊谷市立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）	エネルギー（kcal）	たん白質（グラム）
			暑さに負けないように、給食をたくさん食べよう！							
1	火	ごはん 牛乳	おふのみそ汁　大豆の磯煮 焼きメンチカツ			牛乳 鶏肉　ひじき わかめ　油揚げ みそ　大豆	ごはん パン粉　じゃがいも 油　砂糖　でん粉　ふ こんにゃく	にんじん 大根の葉 玉ねぎ	654	24.5
2	水	ごはん 牛乳	チキンカレー　ブロッコリーサラダ 豆腐ナゲット（２個）　イタリアンドレッシング（クラス）			牛乳 鶏肉 豆腐　豆乳 イトヨリダイ	ごはん　砂糖 小麦粉　でん粉 油　ドレッシング じゃがいも	玉ねぎ　にんじん ブロッコリー　コーン にんにく　しょうが りんご	712	21.5
3	木	ごはん 牛乳	ピリ辛春雨スープ　切干大根とほうれん草のナムル サバのソース焼き　ナムルドレッシング（クラス）	○	○	牛乳 みそ 鶏肉　サバ	ごはん 油　春雨 砂糖　ごま ドレッシング	もやし　切干大根 にんじん　ほうれん草 玉ねぎ　小松菜 にんにく　しょうが	567	25.1
4	金	黒パン 牛乳	洋風豚汁　カリフラワーのサラダ 照り焼きチキンパテ　玉ねぎドレッシング（クラス）			牛乳 豚肉　鶏肉 みそ	黒パン　パン粉 でん粉　じゃがいも 砂糖　油 ドレッシング	小松菜　にんじん 玉ねぎ　エリンギ カリフラワー　トマト 枝豆　にんにく　ごぼう	576	27.3
7	月	ごはん 牛乳	すまし汁　こんにゃくソテー まぐろカツ	○		牛乳 かまぼこ マグロ　わかめ 鶏肉	ごはん　パン粉 小麦粉　でん粉 砂糖　油　ふ しらたき	玉ねぎ　長ねぎ にんじん　しいたけ 小松菜　しょうが	640	24.8
8	火	中華めん 牛乳	ごまみそラーメンスープ　大根サラダ 包子（２個）　野菜ドレッシング（クラス）			牛乳　鶏肉 みそ　豚肉 わかめ	中華めん　油 パン粉　小麦粉 砂糖　ごま　でん粉 ドレッシング	にんじん　大根 たけのこ　にんにく コーン　玉ねぎ もやし　にら　しょうが	594	25.1
9	水	ごはん 牛乳	中華スープ　春雨サラダ　野菜ふりかけ 白身魚フライ　中華ドレッシング（クラス）	○		牛乳 のり 鶏肉　あおさ ブルーホワイティング	ごはん　砂糖 パン粉　小麦粉 油　春雨　ごま でん粉　ドレッシング	にんじん　きゅうり もやし　コーン ほうれん草 しいたけ	622	23.0
10	木	ごはん 牛乳	沢煮椀　煮びたし 和風きのこハンバーグ			牛乳 鶏肉	ごはん パン粉 油　砂糖 でん粉	にんじん　玉ねぎ　小松菜 長ねぎ　もやし ごぼう　たけのこ しいたけ　えのきたけ	565	24.2
11	金	ごはん 牛乳	※お月見だんご汁　人参ともやしのサラダ 野菜入りつくね　塩中華ドレッシング（クラス）			牛乳 わかめ 鶏肉	ごはん　でん粉 油　白玉餅 砂糖　パン粉 ドレッシング	にんじん　長ねぎ　大根 もやし　大根の葉 小松菜　玉ねぎ れんこん　しょうが	549	19.9
14	月	ドッグパン 牛乳	野菜コンソメスープ　スラッピージョー ロングフランクフルト　ぶどうゼリー			牛乳 鶏肉　チーズ ベーコン フランクフルト	ドッグパン 小麦粉　油 ぶどうゼリー	にんじん 玉ねぎ　キャベツ しょうが　にんにく チンゲン菜　トマト	601	24.1
15	火	ごはん 牛乳	厚揚げのみそ汁　★根菜の煮物 鶏肉の塩から揚げ（２個）			牛乳 厚揚げ みそ　鶏肉	ごはん 油　砂糖 でん粉　米粉	にんじん　れんこん ほうれん草　長ねぎ にんにく　大根 ごぼう　いんげん	664	30.0
16	水	地粉うどん 牛乳	きのこうどんの汁　しらたきサラダ ちくわの磯辺揚げ（２個）　ごまドレッシング（クラス）			牛乳 鶏肉　あおさ 油揚げ ちくわ	地粉うどん でん粉　砂糖　油 小麦粉　ドレッシング しらたき	にんじん　えのきたけ しいたけ　長ねぎ コーン　枝豆	675	25.7
17	木	ごはん 牛乳	春雨スープ　金平 肉団子（２個）			牛乳 鶏肉	ごはん　でん粉 春雨　ごま パン粉　砂糖 油	にんじん　もやし しょうが　にんにく ごぼう　玉ねぎ	588	24.8
18	金	ごはん 牛乳	けんちん汁　地場産きゅうりのサラダ　ふるさと給食の日 さわらの西京焼き　玉ねぎドレッシング（クラス）	○		牛乳 さわら 豆腐　みそ	ごはん さといも 砂糖 ドレッシング	にんじん　きゅうり キャベツ　ごぼう 大根　長ねぎ	507	22.3
24	木	ごはん 牛乳	油揚げと豆腐のみそ汁　カラフルサラダ いわしのしょうが煮　バンバンジードレッシング（クラス）	○		牛乳 みそ 油揚げ　豆腐 いわし	ごはん　でん粉 春雨　でん粉 砂糖 ドレッシング	にんじん　長ねぎ 赤ピーマン　しょうが 黄ピーマン	563	23.6
25	金	子どもパン 牛乳	わんたんスープ　キャベツのペペロンチーノ炒め チキンのオーブン焼き			牛乳 豚肉　鶏肉 ベーコン チーズ	子どもパン わんたん　パン粉 油　砂糖 でん粉　スパゲッティ	にんじん　玉ねぎ チンゲン菜　キャベツ コーン　にんにく	565	24.7
28	月	ごはん 牛乳	わかめスープ　チンジャオロース 揚げぎょうざ（２個）			牛乳 豚肉 わかめ	ごはん でん粉　油 小麦粉　砂糖	しょうが　にんじん　にら 玉ねぎ　もやし　にんにく 赤ピーマン　たけのこ ピーマン　キャベツ	576	21.1
29	火	中華めん 牛乳	しょうゆラーメンスープ　ブロまめサラダ 野菜シューマイ（２個）　ごまドレッシング（クラス）			牛乳 豚肉　大豆 豆腐　タラ	中華めん 小麦粉　でん粉 砂糖　油 ドレッシング	にんじん　もやし　枝豆 小松菜　長ねぎ　玉ねぎ ブロッコリー　さやいんげん キャベツ　たけのこ	555	24.1
30	水	ごはん 牛乳	ハヤシライス　コーンサラダ プレーンオムレツ　イタリアンドレッシング（クラス）			牛乳 豚肉 卵	ごはん じゃがいも　小麦粉 油　でん粉　砂糖 ドレッシング	玉ねぎ　にんじん キャベツ　コーン トマト	644	20.1
給食回数			19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			601	24.0
						基準栄養量			650	21～33

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。

※ 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！
ぜひ「フォロー」をお願いします。



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。