令和８年 9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）
8/31	月	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	900	27.9
1	火	地粉うどん 牛乳	なめこおろしうどんの汁　もやしのお浸し しゃくし菜まん　しょうゆ・かつお節（クラス）		○	牛乳 みそ 鶏肉　かつお節 油揚げ　豚肉	地粉うどん　油 小麦粉　砂糖 こんにゃく	にんじん　長ねぎ　しゃくし菜 もやし　ほうれん草　にんにく 大根　なめこ　玉ねぎ	710	29.8
2	水	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	831	30.3
3	木	ごはん 牛乳	すまし汁　こんにゃくソテー まぐろカツ	〇	○	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	804	30.3
4	金	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）	〇	○	牛乳 みそ 鶏肉　サバ	ごはん 油　春雨 砂糖　ごま ドレッシング	切干大根　もやし にんじん　ほうれん草 玉ねぎ　小松菜 にんにく　しょうが	760	32.7
7	月	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	784	34.3
8	火	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	766	31.8
9	水	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	753	31.3
10	木	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）	〇	○	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	799	27.7
11	金	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	863	37.3
14	月	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	717	24.6
15	火	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　トマト 玉ねぎ　キャベツ しょうが　にんにく チンゲン菜	822	32.2
16	水	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）	〇	○	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	661	26.9
17	木	新人戦								
18	金									
24	木	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	756	27.0
25	金	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）	〇	○	牛乳 みそ 油揚げ　豆腐 いわし	ごはん 春雨 砂糖　でん粉 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	749	30.6
28	月	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	816	34.8
29	火	ごはん 牛乳	もやしのみそ汁　切干大根の炒り煮 春巻き		○	牛乳 わかめ　みそ あさり　油揚げ 鶏肉	ごはん でん粉　春雨 小麦粉　砂糖	にんじん　長ねぎ　しいたけ もやし　ほうれん草　しょうが えのきたけ　切干大根 たけのこ　玉ねぎ　キャベツ	883	27.4
30	水	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 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	718	31.2
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			783	30.5
						基準栄養量			830	27～42

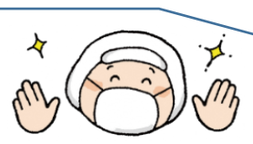
〇 印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。

★ 印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。

※ 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。





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。