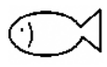


令和8年7月分 献立予定表（小学校B）



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)
1	水	ごはん 牛乳	マーボーなす豆腐 キャベツときゅうりのサラダ 春巻き ナムルドレッシング（クラス）			牛乳 豆腐 豚肉 大豆 みそ 鶏肉	ごはん 油 砂糖 春雨 でん粉 小麦粉 ドレッシング	長ねぎ にんじん キャベツ たけのこ グリンピース しいたけ なす しょうが にんにく きゅうり 玉ねぎ	691	23.5
2	木	子どもパン 牛乳	ミネストローネ ブロまめサラダ 鶏肉の梅マヨパン粉焼き 玉ねぎドレッシング（クラス）			牛乳 鶏肉 大豆	子どもパン マカロニ パン粉 じゃがいも ドレッシング マヨネーズ	にんじん 玉ねぎ キャベツ にんにく トマト 梅 ブロッコリー 枝豆	562	29.5
3	金	ごはん 牛乳	もやしと豆腐のみそ汁 切干大根の炒り煮 肉団子（2個）			牛乳 鶏肉 豆腐 みそ 油揚げ あさり	ごはん 油 パン粉 砂糖 でん粉	長ねぎ にんじん もやし 切干大根 しょうが 玉ねぎ トマト	644	28.2
6	月	地粉うどん 牛乳	ごま味うどんの汁 五色の短冊サラダ 塩中華ドレッシング（クラス） ちくわとさつま芋の天ぷら（1個ずつ）			牛乳 鶏肉 油揚げ ちくわ わかめ アオサ	地粉うどん ごま 油 さつま芋 ドレッシング 小麦粉 でん粉	長ねぎ にんじん キャベツ きゅうり しいたけ 大根 コーン	628	24.0
7	火	ごはん 牛乳	七夕汁 人参ともやしのサラダ イワシのみぞれ煮 野菜ドレッシング（クラス）			牛乳 かまぼこ もずく イワシ	ごはん ふ 砂糖 ドレッシング でん粉	長ねぎ にんじん ほうれん草 えのきたけ もやし 大根の葉 大根	563	23.3
8	水	ごはん 牛乳	大根のみそ汁 金平 星のハンバーグ玉ねぎソースかけ			牛乳 鶏肉 豚肉 わかめ みそ	ごはん じゃがいも 砂糖 でん粉 油 ごま	玉ねぎ にんじん 大根の葉 大根 エリンギ にんにく ごぼう トマト しょうが	601	22.8
9	木	ごはん 牛乳	つるむらさきのスープ ガリバタチキン 野菜シューマイ（2個）			牛乳 鶏肉 卵 豆腐 タラ	ごはん でん粉 小麦粉 バター 砂糖 油	長ねぎ にんじん にんにく つるむらさき もやし キャベツ しいたけ にんにくの芽 いんげん 玉ねぎ コーン エリンギ たけのこ	576	21.2
10	金	ロールコッペ 牛乳	野菜コンソメスープ 茎わかめのサラダ 鶏肉のサルサソースかけ イタリアンドレッシング（クラス）			牛乳 豚肉 鶏肉 茎わかめ	ロールコッペ じゃがいも ドレッシング 油	玉ねぎ にんじん コーン キャベツ 小松菜 レモン ピーマン にんにく トマト もやし	529	27.2
13	月	ごはん 牛乳	沢煮椀 ソイ丼の具 白身魚フライ			牛乳 ブルーホワイティング 鶏肉 ベーコン 大豆	ごはん 小麦粉 パン粉 油 砂糖 でん粉	長ねぎ にんじん ごぼう たけのこ しいたけ 枝豆 玉ねぎ しょうが	628	26.4
14	火	中華めん 牛乳	タンメンスープ ★ごぼうサラダ 肉まん ごまドレッシング（クラス）			牛乳 鶏肉 かまぼこ 豚肉	中華めん 油 ごま 小麦粉 ドレッシング でん粉 砂糖 パン粉	玉ねぎ にんじん にんにく コーン しいたけ キャベツ 長ねぎ しょうが もやし ごぼう たけのこ	598	23.8
15	水	ごはん 牛乳	夏野菜カレー カラフルサラダ タコナゲット（2個） バンバンジードレッシング（クラス）			牛乳 豚肉 鶏肉 タコ タラ タチウオ	ごはん 油 じゃがいも 小麦粉 春雨 砂糖 ドレッシング でん粉	玉ねぎ にんじん かぼちゃ なす いんげん トマト りんご しょうが にんにく 枝豆 コーン	666	23.8
16	木	ごはん 牛乳	吟子汁 こんにゃくソテー ふるさと給食の日 コロッケ			牛乳 みそ 鮭 豆腐 鶏肉 卵白	ごはん じゃがいも 砂糖 小麦粉 パン粉 油 しらたき	長ねぎ にんじん しょうが 小松菜	633	23.2
17	金	ごはん 牛乳	鶏肉のフォー風スープ じゃが芋と豚肉のさっぱり煮 かぼちゃひき肉フライ			牛乳 鶏肉 大豆 豚肉	ごはん 砂糖 じゃがいも 油 小麦粉 パン粉 米麺 ごま でん粉	長ねぎ にんじん もやし ほうれん草 しょうが 玉ねぎ いんげん かぼちゃ	680	21.4
給食回数			13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			615	24.5
						基準栄養量			650	21～33



□ は、「ふるさと給食」です。

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。

 の日は、忘れずに持参しましょう。

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。







熊谷学校給食センターの
インスタグラム公式アカウント
があります。
日々の給食や、食材について発
信しています！
ぜひ「フォロー」をお願いします。

KUMAGAYA.KYUSHOKU