



令和4年5月分 献立予定表 (小学校A)



熊谷市立熊谷学校給食センター

日	曜日	献立名		はしの日	主な材料名			栄養量	
		主食	料理名		血や肉をつくるもの (あか)	熱や力になるもの (きいろ)	体の調子をとのえるもの (みどり)	エネルギー (kcal)	たん白質 (グラム)
2	月	子どもパン 牛乳	ペンのクリーム煮 サイダーゼリーボンチ イカナゲット (2個)		牛乳 鶏肉 イカ タラ	子どもパン マカロニ 油 小麦粉 でんぶん 砂糖 サイダーゼリー	しめじ エリンギ コーン 玉ねぎ にんじん みかん 黄桃 パイン	689	27.0
9	月	ごはん 牛乳	なめこのみそ汁 金平 アジフライ ソース (クラス)	//	牛乳 豆腐 みそ わかめ アジ	ごはん ごま 砂糖 小麦粉 パン粉 油 でんぶん 砂糖	なめこ ほうれん草 にんじん 長ねぎ ごぼう	638	24.4
10	火	中華めん 牛乳	もやしラーメンスープ ナムル 焼き春巻き ナムルドレッシング (クラス)	//	牛乳 鶏肉 わかめ 豚肉	中華めん 油 小麦粉 ごま パン粉 でんぶん ドレッシング	たけのこ ほうれん草 にんじん 長ねぎ 玉ねぎ もやし にら しょうが にんにく キャベツ	575	24.3
11	水	ツイストパン 牛乳	ミネストローネ 花野菜サラダ 若鶏のピカタ ごまドレッシング (クラス)		牛乳 ベーコン 鶏肉 卵 チーズ	ツイストパン マカロニ 砂糖 でんぶん 油 小麦粉 パン粉 ドレッシング	玉ねぎ にんじん キャベツ にんにく トマト ブロッコリー カリフラワー パセリ	588	23.1
12	木	ごはん 牛乳	野菜のごま風味汁 ほうれん草ともやしのサラダ イワシのおかか煮 野菜ドレッシング (クラス)	//	牛乳 豆腐 みそ イワシ かつお節	ごはん ごま ドレッシング 砂糖	小松菜 大根 にんじん ごぼう 玉ねぎ しいたけ ほうれん草 もやし	589	23.4
13	金	酢めし 牛乳	若竹汁 五目寿司の具 鶏肉のレモン漬 (2個)	//	牛乳 かまぼこ 油揚げ わかめ 大豆 鶏肉 豚肉	酢めし でんぶん 砂糖 油 小麦粉	たけのこ 長ねぎ にんじん グリーンピース しいたけ レモン	741	36.3
16	月	子どもパン 牛乳	トマトクリームシチュー 冷凍パイン 焼きメンチカツ ソース (クラス)		牛乳 鶏肉 卵 生クリーム 豚肉	子どもパン じゃがいも 油 でんぶん パン粉 小麦粉	玉ねぎ にんじん グリーンピース トマト パイン	698	23.7
17	火	ごはん 牛乳	おふのみそ汁 大根と鶏肉の煮物 野菜入りつくね	//	牛乳 油揚げ 鶏肉 わかめ みそ	ごはん 油 砂糖 ふ パン粉 でんぶん こんにゃく	長ねぎ にんじん 大根 れんこん しょうが 玉ねぎ	595	25.6
18	水	地粉うどん 牛乳	鶏南蛮うどんの汁 コーンサラダ 中華ドレッシング (クラス) 新茶の笹かまとさつま芋の天ぷら (1個ずつ)	//	牛乳 油揚げ 鶏肉 笹かまぼこ	地粉うどん 小麦粉 でんぶん ドレッシング さつまいも 油	小松菜 にんじん 玉ねぎ 長ねぎ 緑茶 コーン キャベツ	654	25.8
19	木	ごはん 牛乳	チキンカレー こんにゃくサラダ ほうれん草オムレツ たまねぎドレッシング (クラス)		牛乳 鶏肉 卵	ごはん でんぶん じゃがいも 小麦粉 油 ドレッシング 砂糖 こんにゃく	にんじん 玉ねぎ ほうれん草 しょうが にんにく れんこん りんご コーン 枝豆	686	22.4
20	金	ごはん 牛乳	※直売汁 煮びたし 彩の国里芋コロッケ ソース(クラス)	//	牛乳 油揚げ わかめ 鶏肉 みそ	ごはん でんぶん 白玉もち 小麦粉 里芋 パン粉 ごま 砂糖 油	にんじん 大根 ごぼう 長ねぎ こまつな 玉ねぎ もやし	646	21.6
23	月	ごはん 牛乳	たけのこ春雨のスープ ブロッコリーとコーンのサラダ ハンバーグのごまだれかけ 香味塩ドレッシング (クラス)	//	牛乳 鶏肉	ごはん 砂糖 はるさめ パン粉 ごま でんぶん ドレッシング	たけのこ にんじん 長ねぎ もやし 枝豆 しいたけ しょうが 玉ねぎ にんにく コーン ブロッコリー	612	23.7
24	火	はちみつパン 牛乳	わんだんスープ アセロラフルーツボンチ 鶏の照り焼き		牛乳 豚肉 鶏肉	はちみつパン ワンタン アセロラゼリー 砂糖	にんじん 玉ねぎ チンゲンサイ みかん 黄桃 パイン	627	24.2
25	水	ごはん 牛乳	小松菜と豆腐のみそ汁 里芋の煮物 白身魚フライ ソース (クラス)	//	牛乳 豆腐 みそ ブルーホワイティング	ごはん 砂糖 小麦粉 パン粉 里芋 でんぶん 油 こんにゃく	小松菜 にんじん 長ねぎ 枝豆	650	23.3
26	木	中華めん 牛乳	担々麺 ひじきサラダ 野菜ドレッシング (クラス) 包子 (2個)	//	牛乳 豚肉 みそ ひじき 鶏肉	中華めん ごま 砂糖 小麦粉 ドレッシング でんぶん パン粉	にんじん 玉ねぎ もやし 長ねぎ チンゲンサイ しょうが キャベツ にんにく	662	27.5
27	金	食パン 牛乳	豚肉とじゃが芋のコンソメスープ ほうれん草と春雨のサラダ チキンカレーマヨ焼き いちごジャム イタリアンドレッシング (クラス)		牛乳 豚肉 鶏肉	食パン ドレッシング いちごジャム じゃがいも はるさめ マヨネーズ	キャベツ 玉ねぎ にんじん コーン ほうれん草 枝豆	615	31.0
30	月	ごはん 牛乳	肉じゃが もやしと大根の葉サラダ サバの幽庵焼き パンパンジードレッシング (クラス)	//	牛乳 豚肉 サバ みそ	ごはん じゃがいも 砂糖 ドレッシング しらたき	にんじん 玉ねぎ グリーンピース ゆず もやし 大根の葉	666	24.8
31	火	ごはん 牛乳	わかめスープ ソイ丼の具 にんじんシューマイ (2個)	//	牛乳 鶏肉 豚肉 ベーコン 大豆 わかめ タラ	ごはん 砂糖 小麦粉 でんぶん 油	長ねぎ もやし たけのこ にんじん にら 玉ねぎ しょうが	613	22.8
給食回数		18回			平均栄養量			641	25.3
		※ 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。			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。

🍵 印の献立は、カップにごはんをよそりましょう。



※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

◎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。