



令和7年 10月分 献立予定表 (小学校A)



熊谷学校給食センター

献立名			注 意 に	は し の 日	主 な 材 料 名			栄養量	
日	曜 日	主 食 牛乳			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)
1	水	中華めん 牛乳	サンマーメンスープ	きのこサラダ	牛乳 豆腐 豆乳 イトヨリ 豚肉	中華めん 油 でん粉 砂糖 小麦粉 ドレッシング	にんじん もやし 小松菜 長ねぎ キャベツ えのきたけ エリンギ 玉ねぎ	586	23.1
2	木	食パン 牛乳	野菜コンソメスープ	ツナときのこのクリーム煮	牛乳 ベーコン マグロ 鶏肉	食パン 油 小麦粉 パン粉 砂糖 でん粉 チョコクリーム	にんじん 玉ねぎ キャベツ コーン エリンギ えのきたけ	656	27.5
3	金	ごはん 牛乳	野菜のごま風味汁	こんにやくねぎ塩ソテー	牛乳 豆腐 みそ 鶏肉	ごはん ごま 油 でん粉 春雨 小麦粉 砂糖	にんじん 大根 たけのこ ごぼう 長ねぎ 玉ねぎ キャベツ しいたけ 小松菜	696	23.5
6	月	ごはん 牛乳	ハヤシライス	ほうれん草と春雨のサラダ	牛乳 豚肉 イカ タラ	ごはん じゃがいも 油 小麦粉 砂糖 でん粉 春雨 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ トマト 赤ピーマン 黄ピーマン ほうれん草	704	23.7
7	火	ごはん 牛乳	わんたんスープ	切干大根の炒り煮	牛乳 豚肉 サバ 油揚げ アサリ	ごはん わんたん 油 砂糖	にんじん もやし 玉ねぎ ほうれん草 切干大根 しょうが	657	30.6
8	水	ごはん 牛乳	なめこのみそ汁	ひじきともやしのサラダ	牛乳 豆腐 鶏肉	ごはん 小麦粉 パン粉 油 砂糖 ドレッシング	小松菜 長ねぎ にんじん なめこ もやし 大根の葉	646	28.1
9	木	地粉うどん 牛乳	うま塩鶏うどんの汁	★ごぼうサラダ	牛乳 鶏肉 わかめ 卵	地粉うどん 油 ドレッシング	長ねぎ にんじん エリンギ えのきたけ かぼちゃ れんこん ごぼう コーン	575	23.4
10	金	ごはん 牛乳	中華スープ	大根とツナの煮物	牛乳 豚肉 鶏肉 マグロ	ごはん 油 小麦粉 でん粉 パン粉 砂糖	もやし たけのこ にんじん しいたけ 大根 しょうが 玉ねぎ	614	24.3
14	火	ごはん 牛乳	おふのみそ汁	大豆の磯煮	牛乳 豆腐 ふ みそ 大豆 ひじき じゃこ天	ごはん 油 砂糖 パン粉 小麦粉	ほうれん草 玉ねぎ にんじん	614	23.7
15	水	ブルーベリー クリームパン 牛乳	熊谷誕生うどん さっぱりサラダ	くまがやマドレーヌ	牛乳 油揚げ 鶏肉 牛肉 チーズ	ブルーベリークリームパン 熊谷うどん 油 春雨 ドレッシング 小麦粉 砂糖 でん粉 くまがやマドレーヌ	大根 長ねぎ 白菜 にんじん 小松菜 えのきたけ ナイスライオンキャベツ にんにく コーン 玉ねぎ トマト きゅうり	631	22.8
16	木	ごはん 牛乳	すまし汁	★みそ金平	牛乳 かまぼこ 凍り豆腐 わかめ 鶏肉 みそ	ごはん 油 砂糖 ごま パン粉	小松菜 長ねぎ にんじん えのきたけ 玉ねぎ エリンギ にんにく ごぼう れんこん	608	24.9
20	月	ごはん 牛乳	チキンカレー	花野菜サラダ	牛乳 鶏肉 ブルーホワイトニング	ごはん じゃがいも 油 小麦粉 パン粉 でん粉 ドレッシング	玉ねぎ にんじん しょうが にんにく りんご ブロッコリー カリフラワー	741	26.3
21	火	中華めん 牛乳	みそラーメンスープ	大根サラダ	牛乳 豚肉 みそ 茎わかめ	中華めん ごま 油 小麦粉 さつま芋 砂糖 ドレッシング	もやし にんじん 玉ねぎ ほうれん草 長ねぎ コーン しょうが にんにく 大根	621	23.4
22	水	こどもパン 牛乳	コーンポタージュ	トマトビーンズ	牛乳 ベーコン 鶏肉 大豆	こどもパン 油 小麦粉 砂糖 でん粉	玉ねぎ にんじん コーン バセリ にんにく 枝豆 トマト	626	28.7
23	木	ごはん 牛乳	あさりのみそ汁	おひたし	牛乳 アサリ 豆腐 みそ 鶏肉 かつお節	ごはん でん粉 砂糖 パン粉 油	にんじん 大根 長ねぎ ほうれん草 キャベツ 玉ねぎ	611	27.4
24	金	ごはん 牛乳	茎わかめの中華スープ	豚肉と厚揚げのみそ炒め	牛乳 鶏肉 茎わかめ ちくわ あおさ 豚肉 厚揚げ みそ	ごはん 小麦粉 でん粉 油 砂糖	もやし にんじん 長ねぎ たけのこ しいたけ 玉ねぎ ピーマン しょうが にんにく	593	22.0
27	月	ごはん 牛乳	大根のみそ汁	キムチ肉じゃが	牛乳 豆腐 わかめ みそ 卵 豚肉 昆布	ごはん じゃがいも 油 砂糖 でん粉	大根 にんじん 長ねぎ 大根の葉 玉ねぎ しょうが 枝豆 白菜 にんにく	585	23.7
28	火	ごはん 牛乳	ピラ辛春雨スープ	◎かてめしの具 ※ちーず大福	牛乳 鶏肉 油揚げ 凍り豆腐	ごはん 春雨 油 じゃがいも 砂糖 ごま パン粉 小麦粉 ちーず大福	もやし にんじん 長ねぎ ほうれん草 しょうが にんにく いんげん ごぼう しいたけ	867	25.1
29	水	地粉うどん 牛乳	鶏五目うどんの汁	グリーンサラダ	牛乳 鶏肉 さつま揚げ 油揚げ ヨーグルト	地粉うどん 小麦粉 砂糖 油 ドレッシング	玉ねぎ 小松菜 にんじん ブルーベリー ブロッコリー キャベツ きゅうり	666	28.7
30	木	黒パン 牛乳	あさり入りABCスープ	じゃが芋の洋風煮	牛乳 鶏肉 アサリ 大豆 豆腐 ベーコン	黒パン マカロニ パン粉 じゃがいも 小麦粉 砂糖 油	玉ねぎ にんじん にんにく トマト 枝豆 コーン しょうが	602	27.8
31	金	ごはん 牛乳	沢煮焼 煮びたし	イワシのみぞれ煮	牛乳 豚肉 イワシ 鶏肉	ごはん 砂糖 ごま でん粉	たけのこ にんじん ごぼう 長ねぎ えのきたけ しいたけ 大根 小松菜 もやし	605	28.0
給食回数		21回			平均栄養量			643	25.6
		※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、新熊谷市誕生20周年記念『プレミアム給食』です。
市内の特産物を使用した献立を児童・生徒のみなさんから募集し決定しました。

【メニュー名】	【学校名】	【学年】	【考案者】
ブルーベリークリームパン	成田星宮小	3年	井澤凜さん
熊谷誕生うどん	吉見小	6年	矢島脩暉さん
ラグビーかぼちゃのミートソースグラタン	石原小	6年	中島惟吹さん
さっぱりサラダ	別府小	4年	原口結菜さん
	籠原小	6年	しまえまるさん

★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。

①印の献立は、骨に注意して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。

※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。



熊谷市の特産物を食べてみんなで
お祝いしましょう。



15日…くまがやマドレーヌ、28日…ちーず大福は、給食用に特別に作っていただきます。