



# 令和7年 10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	献立名 料理名	注 意	は し の 日	主 な 材 料 名			栄 養 量			
						血や肉をつくるもの (あか)	熱や力になるもの (まいる)	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	酢めし 牛乳	ほうれん草と豆腐のみそ汁 磯寿司の具 にんじんシューマイ(2個)		〃	牛乳 大豆 タラ みそ ひじき 油揚げ 豆腐 鶏肉	酢めし 油 砂糖 でん粉 小麦粉	玉ねぎ にんじん ほうれん草 えのきたけ	616	21.9		
2	木	ごはん 牛乳	ハヤシライス ほうれん草と春雨のサラダ イカナゲツ(2個) イタリアンドレッシング(クラス)			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		
3	金	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 照り焼きチキンパテ チョコクリーム			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		
6	月	ごはん 牛乳	野菜のごま風味汁 こんにやくねぎ塩ソテー 春巻き		〃	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 しいたけ 小松菜	696	23.5		
7	火	地粉うどん 牛乳	うま塩鶏うどんの汁 ★ごぼうサラダ スパニッシュパンキオムレツ ごまドレッシング(クラス)		〃	牛乳 鶏肉 わかめ 卵	地粉うどん 油 ドレッシング でん粉 砂糖	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		
8	水	ごはん 牛乳	わんたんスープ 切干大根の炒り煮 サバの塩焼き	魚	〃	牛乳 豚肉 サバ 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		
9	木	ごはん 牛乳	なめこのみそ汁 ひじきともやしのサラダ 中華ドレッシング(クラス) 手作りたれカツ		〃	牛乳 豆腐 みそ 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		
10	金	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 ラグビーかぼちゃのミートソースグラタン 塩中華ドレッシング(クラス)		〃	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 ナイスライスカぼちゃ にんにく コーン 玉ねぎ トマト きゅうり	631	22.8		
14	火	ごはん 牛乳	中華スープ 大根とツナの煮物 包子(2個)		〃	牛乳 豚肉 わかめ 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		
15	水	ごはん 牛乳	おふのみそ汁 大豆の磯煮 ※ちーず大福 じゃこカツ	魚	〃	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 ちーず大福	ほうれん草 玉ねぎ にんじん	797	27.4		
16	木	中華めん 牛乳	みそラーメンスープ 大根サラダ 鬼まん 中華ドレッシング(クラス)		〃	牛乳 豚肉 みそ 茗わかめ	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		
20	月	ごはん 牛乳	すまし汁 ★みそ金平 ハンバーグ和風きのこソース		〃	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		
21	火	ごはん 牛乳	チキンカレー 花野菜サラダ 白身魚フライ 野菜ドレッシング(クラス)	魚	〃	牛乳 鶏肉 ブルーホワイティング	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		
22	水	ごはん 牛乳	茗わかめの中華スープ 豚肉と厚揚げのみそ炒め ちくわの磯辺揚げ		〃	牛乳 鶏肉 茗わかめ 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		
23	木	こどもパン 牛乳	コーンポタージュ トマトビーンズ 赤魚のアヒージョ風	魚	〃	牛乳 ベーコン 赤魚 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 パセリ にんにく 枝豆 トマト	626	28.7		
24	金	ごはん 牛乳	あさりのみそ汁 おひたし 肉団子(2個) しょうゆ・かつお節(クラス)		〃	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		
27	月	地粉うどん 牛乳	鶏五目うどんの汁 グリーンサラダ ブルーベリーパンケーキ バンバンジードレッシング(クラス)		〃	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		
28	火	ごはん 牛乳	大根のみそ汁 キムチ肉じゃが 厚焼き玉子		〃	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		
29	水	ごはん 牛乳	ピリ辛春雨スープ ◎かてめしの具 コロック ソース(クラス)		〃	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	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	684	21.4		
30	木	ごはん 牛乳	高野豆腐のみそ汁 ヘルシーサラダ 豚肉のマリアナソース 玉ねぎドレッシング(クラス)		〃	牛乳 わかめ 凍り豆腐 みそ 豚肉 豚レバー	ごはん でん粉 油 砂糖 ドレッシング	ほうれん草 長ねぎ エリンギ 黄ピーマン 赤ピーマン にんじん キャベツ にんにく しょうが	633	27.5		
31	金	黒パン 牛乳	あさり入りABCスープ じゃが芋の洋風煮 野菜入り豆腐バーグ		〃	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		
給食回数									21回	平均栄養量	646	25.5
※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。



10日…くまがやマドレーヌ、15日…ちーず大福は、給食用に特別に作っていただきます。