



令和7年 11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

献立名				地場産物使用予定 食材イラスト	骨に 注意	は し の 日	主 な 材 料 名			栄養量	
日	曜日	主食 牛乳	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)	体の調子をととのえるもの (みどり)	エネルギー (kcal)	たん白質 (グラム)
4	火	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
5	水	ごはん 牛乳	※直実汁 切干大根の炒り煮 ブリの西京焼き				牛乳 わかめ みそ 油揚げ あさり ブリ	ごはん 白玉餅 油 砂糖	にんじん 大根 ごぼう 長ねぎ 切干大根 トマト	653	28.2
6	木	ごはん 牛乳	ハヤシライス 地場産きゅうりのサラダ さつま芋のスパニッシュオムレツ 野菜ドレッシング(クラス)				牛乳 豚肉 卵 鶏肉	ごはん 油 じゃが芋 砂糖 春雨 小麦粉 さつまいも でん粉 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ トマト きゅうり 枝豆 ほうれん草	698	21.5
10	月	中華めん 牛乳	塩ラーメンスープ ★ごぼうサラダ きなこ揚げパン ごまドレッシング(クラス)				牛乳 鶏肉 わかめ きなこ	中華めん 胚芽ロールパン 油 ドレッシング 砂糖 ごま	にんじん 長ねぎ もやし ごぼう キャベツ コーン	631	24.0
11	火	ツイストパン 牛乳	ペンネのクリーム煮 プロまめサラダ 鶏肉のレモンバジル焼き イタリアンドレッシング(クラス)				牛乳 豚肉 鶏肉 大豆	ツイストパン 油 マカロニ 小麦粉 ドレッシング	エリンギ えのきたけ コーン 玉ねぎ にんじん レモン 枝豆 バジル ブロッコリー	630	33.6
12	水	ごはん 牛乳	中華スープ 厚揚げのピリ辛炒め ※揚げぎょうざ(2個)				牛乳 厚揚げ ベーコン 豚肉	ごはん 油 砂糖 でん粉 小麦粉	にんじん もやし 玉ねぎ ほうれん草 チンゲン菜 にんにく キャベツ にら しょうが トマト	600	19.2
13	木	ごはん 牛乳	呉汁 こんにゃくねぎ塩ノテー 肉団子(2個)				牛乳 大豆 豆腐 みそ 鶏肉	ごはん パン粉 でん粉 砂糖 油	にんじん 大根 小松菜 玉ねぎ 長ねぎ	641	29.3
17	月	ごはん 牛乳	スンドゥブチゲ ナムル 焼き春巻き ナムルドレッシング(クラス)				牛乳 豆腐 豚肉 あさり みそ わかめ 鶏肉 昆布	ごはん ごま 油 パン粉 でん粉 小麦粉 ドレッシング 砂糖	にんじん 長ねぎ にら しょうが にんにく キャベツ ほうれん草 玉ねぎ 白菜 大根	586	23.7
18	火	ごはん 牛乳	もやしのみそ汁 鶏肉とじゃが芋の煮物 ししゃも磯辺フライ(2個)				牛乳 みそ 鶏肉 ししゃも 青のり	ごはん 油 砂糖 じゃが芋 パン粉 小麦粉	にんじん えのきたけ もやし ほうれん草 玉ねぎ いんげん	600	23.1
19	水	地粉うどん 牛乳	妻沼ねぎうどんの汁 ★れんこんサラダ 彩の国肉まん 玉ねぎドレッシング(クラス)				牛乳 豆腐 豚肉 鶏肉 油揚げ わかめ 豚肉	地粉うどん 小麦粉 砂糖 パン粉 油 ドレッシング	にんじん 長ねぎ れんこん 小松菜 玉ねぎ キャベツ しょうが コーン しいたけ	645	25.3
20	木	ドッグパン 牛乳	白菜と春雨のスープ チリコンカン ロングフランクフルト				牛乳 鶏肉 レンズ豆 フランクフルト ベーコン	ドッグパン 油 砂糖 じゃが芋	白菜 にんじん 長ねぎ もやし 春雨 玉ねぎ にんにく トマト	565	23.6
21	金	ごはん 牛乳	彩花みそけんちん汁 わかめサラダ 鶏肉の唐揚げかぼすソース(2個) 野菜ドレッシング(クラス)				牛乳 豆腐 みそ 鶏肉 わかめ	ごはん 里芋 でん粉 米粉 油 砂糖 ドレッシング	にんじん 大根 長ねぎ かぼす もやし	656	31.1
25	火	ごはん 牛乳	★かみかみカレー みかん プレーンオムレツ				牛乳 鶏肉 大豆 卵	ごはん 油 砂糖 小麦粉 でん粉	ごぼう れんこん 玉ねぎ にんじん しょうが にんにく りんご みかん	673	23.3
26	水	ごはん 牛乳	芋煮 花野菜サラダ まぐろカツ バンバンジードレッシング(クラス)				牛乳 豚肉 マグロ	ごはん 里芋 砂糖 油 ドレッシング パン粉 小麦粉 でん粉	長ねぎ 大根 しめじ にんじん ブロッコリー カリフラワー 玉ねぎ しょうが	668	25.2
27	木	ごはん 牛乳	小松菜と油揚げのみそ汁 金平 ハンバーグのごまだれかけ				牛乳 油揚げ わかめ みそ 鶏肉	ごはん ごま でん粉 油 砂糖 パン粉	小松菜 にんじん えのきたけ ごぼう 玉ねぎ	643	24.3
28	金	中華めん 牛乳	五目ラーメンスープ 大根サラダ 包子(2個) 塩中華ドレッシング(クラス)				牛乳 鶏肉 豚肉	中華めん でん粉 ドレッシング パン粉 小麦粉 砂糖	コーン にんじん チンゲン菜 長ねぎ もやし しょうが にんにく 大根 大根の葉 玉ねぎ	599	25.5
給食回数							平均栄養量			633	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

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。

◎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。

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。地場産食材を使用した献立や郷土料理を太字で表記しています。



公式Instagramをやっています!
ぜひフォローをお願いします!!

