



令和7年12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				注 意 に	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)
1	月	ツイストパン ぎゅうにゅう 牛乳	ふゆやさい 冬野菜のポトフ パプリカサラダ とりにく 鶏肉のマスタード焼き 玉ねぎドレッシング(クラス)			牛乳 ウインナー 鶏肉	ツイストパン じゃがいも はちみつ マヨネーズ 春雨 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ 白菜 かぶ 黄ピーマン 赤ピーマン 枝豆	566	28.2
2	火	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	マーボー豆腐 もやしのナムル コロッケ ナムルドレッシング(クラス)			牛乳 豆腐 豚肉 みそ 鶏肉	ごはん 油 砂糖 でん粉 じゃがいも 小麦粉 パン粉 ドレッシング	にんじん しょうが 長ねぎ グリンピース にんにく ほうれん草 もやし	666	23.8
3	水	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	さわにわん む どり きりほしだいこん い に 沢煮椀 蒸し鶏と切干大根の炒り煮 イワシのごまみそ煮			牛乳 イワシ 油揚げ 鶏肉 みそ	ごはん 砂糖 油 ごま でん粉	長ねぎ にんじん ごぼう たけのこ えのきたけ 切干大根 しいたけ いんげん しょうが	579	26.6
4	木	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	からはるさめ ピリ辛春雨スープ 大豆の磯煮 やはるま 焼き春巻き			牛乳 豚肉 大豆 ひじき 鶏肉	ごはん 春雨 ごま 油 でん粉 小麦粉 砂糖 パン粉	にんじん 玉ねぎ もやし 小松菜 しょうが にんにく キャベツ	553	20.6
5	金	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	こうやどうふ しる こんさい にも 高野豆腐のみそ汁 ★根菜の煮物 さい くにこまつない 彩の国小松菜入りメンチカツ			牛乳 わかめ 凍り豆腐 みそ 豚肉	ごはん 小麦粉 パン粉 油 砂糖	にんじん 玉ねぎ 小松菜 大根 ごぼう いんげん れんこん	614	20.6
8	月	ちゅうか 中華めん ぎゅうにゅう 牛乳	しょうゆラーメンスープ ヘルシーサラダ やさい 野菜シュウマイ(2個) 塩中華ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 豆腐 タラ	中華めん 小麦粉 砂糖 油 ドレッシング でん粉	にんじん 長ねぎ キャベツ もやし チンゲン菜 玉ねぎ たけのこ いんげん	564	23.0
9	火	ミ 子どもパン ぎゅうにゅう 牛乳	クラムチャウダー ツナとトマトのペンネ て や 照り焼きチキンパテ			牛乳 ベーコン あさり 鶏肉 マグロ	子どもパン じゃがいも 小麦粉 油 砂糖 マカロニ パン粉 でん粉	にんじん 玉ねぎ コーン パセリ にんにく トマト	652	30.2
10	水	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	なめこのみそ汁 お浸し しお あ こ 塩から揚げ(2個) かつお節・しょうゆ(クラス)			牛乳 豆腐 みそ 鶏肉 かつお節	ごはん でん粉 米粉 油	にんじん 長ねぎ なめこ にんにく ほうれん草 白菜	614	33.0
11	木	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	やさい ちゅうか 野菜の中華スープ ★ごぼうサラダ ぶりのスタミナ焼き ごまドレッシング(クラス)			牛乳 わかめ ブリ	ごはん ごま 油 ドレッシング 砂糖 水あめ	にんじん 長ねぎ キャベツ もやし トマト にんにく ブロッコリー ごぼう 枝豆 しょうが	555	23.3
12	金	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	ふゆやさい あんにん ★冬野菜カレー 杏仁フルーツ あつや たまご 厚焼き玉子			牛乳 鶏肉 鶏卵	ごはん でん粉 じゃがいも 油 小麦粉 杏仁豆腐 いちごゼリー 砂糖	にんじん 玉ねぎ れんこん ほうれん草 にんにく しょうが りんご 黄桃 白桃 洋なし	679	26.8
15	月	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	とうふ しる 豆腐とわかめのみそ汁 ほうれん草ソテー ハンバーグのおろしかけ			牛乳 わかめ 豆腐 みそ 鶏肉 ベーコン	ごはん 砂糖 油 パン粉	長ねぎ にんじん 玉ねぎ 大根 にんにく ほうれん草 コーン	606	25.9
16	火	じこな 地粉うどん ぎゅうにゅう 牛乳	にく うどんの汁 はるさめ 肉うどんの汁 春雨サラダ とうふ こ 豆腐ナゲット(2個) バンバンジードレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 豆腐 もずく イトヨリ 豆乳	地粉うどん 春雨 油 砂糖 ドレッシング 小麦粉 でん粉	にんじん 玉ねぎ 小松菜 しいたけ しょうが キャベツ	646	23.7
17	水	バターロール コッペ ぎゅうにゅう 牛乳	わんたんスープ コーンとブロッコリーのサラダ ホキのバジルマヨ焼き ごまドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 ホキ	バターロールコッペ わんたん マヨネーズ 油 ドレッシング	にんじん 長ねぎ 小松菜 もやし バジル にんにく コーン いんげん ブロッコリー パセリ	622	24.5
18	木	チキンライス ぎゅうにゅう 牛乳	ジュリエンヌスープ ドリアソース とり て や たの 鶏の照り焼き お楽しみデザート			牛乳 鶏肉	チキンライス 小麦粉 砂糖 お楽しみデザート でん粉 バター	にんじん 玉ねぎ キャベツ セロリー コーン マッシュルーム しめじ にんにく パセリ	652	23.4
19	金	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	ハヤシライス ほうれん草ともやしのサラダ いかのキャベツ揚げ たま 玉ねぎドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 いか タラ	ごはん じゃがいも 油 小麦粉 砂糖 ドレッシング パン粉 でん粉	玉ねぎ にんじん グリンピース トマト キャベツ ほうれん草 もやし しょうが	679	20.8
22	月	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	ゆず入りすまし汁 煮びたし しろみぎかな しお 白身魚のねぎ塩ソース			牛乳 かまぼこ 鶏肉 タラ	ごはん でん粉 油 ごま 砂糖 ふ	にんじん 長ねぎ しいたけ ゆず レモン にんにく ほうれん草 小松菜 もやし	582	27.9
23	火	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	かぼちゃのみそ汁 ◎金平そぼろごはんの具 クリスピーチキン			牛乳 みそ 鶏肉	ごはん でん粉 油 砂糖 パン粉	にんじん 玉ねぎ かぼちゃ 白菜 にんにく ごぼう 大根の葉	587	26.9
24	水	ちゅうか 中華めん ぎゅうにゅう 牛乳	ぐ だくさん やさい 具だくさん野菜のタンメンスープ ★れんこんにゃくサラダ おに ちゅうか 鬼まん 中華ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 わかめ	中華めん 小麦粉 砂糖 さつまいも ドレッシング	にんじん 玉ねぎ キャベツ もやし 長ねぎ れんこん コーン 枝豆	619	24.2
給食回数		18回				平均栄養量			613	25.2
		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

12月22日は冬至です。下線のメニューは冬至にちなんだ献立です。

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。

◎ 混ぜごはんの具は、飯缶で混ぜないでください。

● 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。



お知らせ



熊谷学校給食センターの  
公式Instagramをやっています。  
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