

れいわ ねん がつぶん こんだてよていひょう しょうがっこく  
令和7年12月分 献立予定表 (小学校B)

くまがやしりつくまがやがっこくゅうしょく  
熊谷市立熊谷学校給食センター

献立名			注骨 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	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	さわいわん むどり さわいわん 蒸し鶏と切干大根の炒り煮 イワシのごまみそ煮	魚	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
2	火	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
3	水	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)	刀	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
4	木	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)	刀	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 こんにゃく	564	23.0
5	金	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	刀	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 こんにゃく	553	20.6
8	月	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	こうやどうふ 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	刀	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
9	火	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 ブリのスタミナ焼き ごまドレッシング(クラス)	魚	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
10	水	こどもパン ぎゅうにゅう 牛乳	クラムチャウダー ツナとトマトのペニネ 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
11	木	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	なめこのみそ汁 お浸し しお 塩から揚げ(2個) かつお節・しょうゆ(クラス)	刀	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
12	金	じこな 地粉うどん ぎゅうにゅう 牛乳	にく 肉うどんの汁 春雨サラダ とうふ 豆腐ナゲット(2個) バンバンジードレッシング(クラス)	刀	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
15	月	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	ふゆやさい ★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
16	火	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	とうふ 豆腐とわかめのみそ汁 ほうれん草ソテー <sup>そう</sup> ハンバーグのおろしかけ	刀	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
17	水	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 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
18	木	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)	魚	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
19	金	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 <b>お楽しみ献立</b> とりて や たの 鶏の照り焼き お楽しみデザート <b>チキンライスにドリアソースをかけて食べましょう。</b>		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
22	月	ちゅうか 中華めん ぎゅうにゅう 牛乳	真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 鬼まん 中華ドレッシング(クラス)	刀	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 こんにゃく	619	24.2
23	火	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	い ゆず入りすまし汁 煮びたし しろみざかな お 白身魚のねぎ塩ソース	魚	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
24	水	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	しる 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	刀	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 こんにゃく	587	26.9
給食回数		18回 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。			平均栄養量			613	25.2
					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。

**魚印**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。



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