



令和7年12月分

献立予定表 (小学校B)



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 (さいろ)	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	さわにわん む どり きりほしだいこん い に 沢煮 梔 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
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 ウィンナー 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)			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	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) しおちゅうか 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
5	金	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	からはるさめ だいず いそに 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
8	月	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	こうやどうふ する 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 もやし 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 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
10	水	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
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 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
12	金	地粉うどん ぎゅうにゅう 牛乳	にく する 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
15	月	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
16	火	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	とうふ する 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
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 たま 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)			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
22	月	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
23	火	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	い じる に 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
24	水	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
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。

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