



日	曜日	献立名		注骨 意に	は し の 日	主 材 料 名			栄 養 量	
		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)
2	月	子どもパン 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	子どもパン 油 小麦粉 でん粉 砂糖	玉ねぎ にんじん コーン にんにく 枝豆 トマト	637	29.0
3	火	ごはん 牛乳	あさりのみそ汁 わかめと大根のサラダ 五家宝 肉団子(2個) パンパンジードレッシング(クラス)			牛乳 あさり 豆腐 みそ 鶏肉 わかめ	ごはん パン粉 砂糖 油 でん粉 ドレッシング 五家宝	にんじん 長ねぎ 小松菜 玉ねぎ 大根	648	28.0
4	水	ごはん 牛乳	中華スープ 豚肉と厚揚げのみそ炒め まぐろカツ	魚		牛乳 鶏肉 まぐろ 豚肉 厚揚げ みそ	ごはん 油 ごま パン粉 砂糖 小麦粉	たけのこ ほうれん草 もやし にんじん しいたけ 玉ねぎ しょうが にんにく	676	30.2
5	木	ごはん 牛乳	ハヤシライス フルーツカクテル スパニッシュパンクインオムレツ			牛乳 牛肉 卵 鶏肉	ごはん じゃがいも 油 小麦粉 砂糖 でん粉 こんにやくゼリー	にんじん 玉ねぎ トマト かぼちゃ りんご 洋なし 黄桃 白桃	695	20.4
6	金	ごはん 牛乳	高野豆腐のみそ汁 こんにやくねぎ塩ソテー 和風きのこハンバーグ <b>ふるさと給食の日</b>			牛乳 わかめ 凍り豆腐 みそ 鶏肉	ごはん パン粉 油	にんじん ほうれん草 玉ねぎ エリンギ えのきたけ にんにく 小松菜 長ねぎ しらたき	613	27.0
9	月	中華めん 牛乳	タンメンスープ ★変わり金平 春巻き			牛乳 豚肉 かまぼこ 鶏肉	中華めん 油 ごま でん粉 春雨 小麦粉 砂糖 こんにやく	にんじん 白菜 もやし 長ねぎ にんにく たけのこ 玉ねぎ キャベツ ごぼう れんこん 枝豆 しいたけ	719	28.0
10	火	食パン 牛乳	ABCスープ 鶏肉ときのこのクリーム煮 コロッケ ソース(クラス) チョコクリーム			牛乳 ベーコン 大豆 鶏肉	食パン マカロニ じゃがいも パン粉 砂糖 小麦粉 油 チョコクリーム	玉ねぎ にんじん にんにく トマト コーン エリンギ えのきたけ	750	26.2
12	木	ごはん 牛乳	ピリ辛春雨スープ 大根とツナの煮物 包子(2個)			牛乳 豚肉 まぐろ 鶏肉	ごはん 油 春雨 ごま でん粉 パン粉 小麦粉 砂糖 こんにやく	にんじん 長ねぎ もやし ほうれん草 しょうが にんにく しいたけ 玉ねぎ 大根	631	24.8
13	金	ごはん 牛乳	おふのみそ汁 ひじきサラダ りんごゼリー ブリの西京焼き 玉ねぎドレッシング(クラス)	魚		牛乳 豆腐 みそ ぶり ひじき	ごはん 砂糖 ふ ドレッシング りんごゼリー	にんじん 長ねぎ 小松菜 キャベツ	583	25.4
16	月	ごはん 牛乳	チキンカレー カリフラワーとパプリカのサラダ プレーンオムレツ イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 卵	ごはん じゃがいも 油 小麦粉 砂糖 でん粉 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ 枝豆 しょうが にんにく りんご カリフラワー 黄ピーマン 赤ピーマン	651	22.2
17	火	ごはん 牛乳	なめこのみそ汁 切干大根の炒り煮 サバの塩焼き	魚		牛乳 豆腐 みそ サバ 油揚げ あさり	ごはん 砂糖 油	にんじん 長ねぎ なめこ 小松菜 切干大根 しょうが	630	30.4
18	水	地粉うどん 牛乳	五目うどんの汁 ヘルシーサラダ きなこ揚げパン 中華ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 さつまいも きな粉	地粉うどん 胚芽ロールパン 油 砂糖 ドレッシング こんにやく	ほうれん草 にんじん 長ねぎ しいたけ キャベツ	654	26.5
19	木	ドッグパン 牛乳	クラムチャウダー スラッピースョー ロングフランクフルト			牛乳 あさり フランクフルト 豚肉	ドッグパン じゃがいも 小麦粉 油	にんじん 玉ねぎ しょうが にんにく トマト	633	28.2
20	金	ごはん 牛乳	大根のみそ汁 キャベツとわかめのサラダ 手作りチキンたれカツ 塩中華ドレッシング(クラス)			牛乳 油揚げ みそ 鶏肉 わかめ	ごはん 小麦粉 パン粉 油 砂糖 ドレッシング	大根 にんじん 長ねぎ 大根の葉 キャベツ きゅうり	609	26.8
24	火	ごはん 牛乳	茎わかめの中華スープ 大豆の磯煮 ぎょうざ(2個)			牛乳 鶏肉 茎わかめ 豚肉 大豆 ひじき	ごはん 油 ごま 小麦粉 でん粉 砂糖	にんじん もやし 長ねぎ たけのこ しいたけ キャベツ 玉ねぎ いら しょうが こんにやく	568	22.3
25	水	ごはん 牛乳	すき焼き風煮 花野菜サラダ 厚焼き玉子 ごまドレッシング(クラス)			牛乳 牛肉 豆腐 卵	ごはん 砂糖 油 でん粉 ドレッシング しらたき	白菜 にんじん 長ねぎ しいたけ ブロッコリー カリフラワー	598	25.5
26	木	ごはん 牛乳	かつおだしのみそ汁 ◎かてめしの具 白身魚フライ	魚		牛乳 豆腐 わかめ みそ ブルーホワイティング 油揚げ 凍り豆腐	ごはん パン粉 小麦粉 油 でん粉 砂糖 ごま こんにやく	小松菜 にんじん 玉ねぎ えのきたけ いんげん ごぼう しいたけ	622	25.0
27	金	中華めん 牛乳	しょうゆラーメンスープ さっぱりサラダ チョコアカカップケーキ 玉ねぎドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉	中華めん 油 ごま 小麦粉 砂糖 ココア チョコレート 春雨 ドレッシング	にんじん もやし ほうれん草 長ねぎ にんにく しょうが きゅうり コーン	680	25.0
給食回数		18回				平均 栄 養 量			644	26.2
		※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

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。

公式instagramやっています！  
 フォローおねがいします！！



KUMAGAYA KYUSHOKU



こんだてよていひょう くまがやし (くまがやがっこうきゅうしよく)  
 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。