



令和8年4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 意 意	は しの 日	主 な 材 料 名			栄 養 量			
日	曜日			主 食	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)	体の調子をどとのえるもの (みどり)	エネルギー (kcal)	たん白質 (グラム)
9	木	子どもパン 牛乳	野菜コンソメスープ 春雨サラダ ホキのガーリックマヨ焼き 玉ねぎドレッシング(クラス)	🐟		牛乳 ベーコン ホキ	子どもパン 春雨 マヨネーズ ドレッシング	にんじん 玉ねぎ キャベツ 小松菜 にんにく パセリ ほうれん草 枝豆	542	22.7
10	金	ごはん 牛乳	お祝いすまし汁 こんにやくソテー 春巻き 野菜ふりかけ		🍴	牛乳 かまぼこ 凍り豆腐 鶏肉 あおさ のり	ごはん 砂糖 小麦粉 油 でんぷん 春雨 ごま	にんじん 長ねぎ 玉ねぎ えのきたけ ほうれん草 キャベツ 小松菜 しょうが たけのこ しいたけ	655	22.4
13	月	地粉うどん 牛乳	妻沼ねぎうどんの汁 地場産きゅうりのサラダ 肉まん 塩中華ドレッシング(クラス)		🍴	牛乳 豚肉 鶏肉 油揚げ わかめ	地粉うどん ドレッシング 小麦粉 砂糖 油 パン粉 でんぷん	にんじん 玉ねぎ 長ねぎ しょうが きゅうり もやし しいたけ たけのこ	606	24.5
14	火	ごはん 牛乳	ポークカレー ブロまめサラダ ほうれん草オムレツ ごまドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 卵 大豆	ごはん じゃがいも 油 小麦粉 でんぷん 砂糖 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ にんにく しょうが トマト りんご 枝豆 ほうれん草 ブロッコリー	673	24.0
15	水	ごはん 牛乳	中華スープ 春キャベツのサラダ メンチカツ バンバンジードレッシング(クラス)		🍴	牛乳 豚肉 わかめ	ごはん 油 ごま 小麦粉 でんぷん パン粉 砂糖 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ 長ねぎ 小松菜 もやし キャベツ きゅうり コーン	590	20.2
16	木	ツイストパン 牛乳	ABCスープ じゃが芋の洋風煮 ハニーレモンチキン			牛乳 鶏肉 豚肉 ベーコン	ツイストパン マカロニ はちみつ 油 じゃがいも	にんじん 玉ねぎ 枝豆 キャベツ グリンピース にんにく トマト コーン しょうが レモン	571	30.1
17	金	黒パン 牛乳	ジュリエンスープ カラフルサラダ ミートボール(2個) イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 ベーコン 鶏肉	黒パン 春雨 パン粉 砂糖 ドレッシング 油 でんぷん	玉ねぎ にんじん キャベツ 枝豆 コーン	606	26.3
20	月	たけのこごはん 牛乳	豆腐とわかめのみそ汁 大根と豚肉の煮物 白身魚フライ	🐟	🍴	牛乳 豆腐 わかめ 豚肉 みそ ブルーホワイティング	たけのこごはん 小麦粉 パン粉 油 砂糖 でんぷん	にんじん 長ねぎ 大根 しょうが	634	26.1
21	火	コッペパン 牛乳	鶏肉とほうれん草のクリーム煮 あさりとキャベツのペペロンチーノ 野菜入り豆腐バーグ			牛乳 鶏肉 生クリーム 豆腐 あさり	コッペパン 油 じゃがいも スパゲッティ パン粉 小麦粉 砂糖	にんじん キャベツ 玉ねぎ ほうれん草 にんにく 枝豆 しょうが	598	27.7
22	水	ごはん 牛乳	肉団子スープ ★変わり金平 さわらの西京焼き	🐟	🍴	牛乳 鶏肉 サワラ みそ	ごはん 油 春雨 砂糖 ごま でんぷん	にんじん 玉ねぎ たけのこ キャベツ ごぼう しょうが れんこん にんにく	561	24.0
23	木	ごはん 牛乳	大根のみそ汁 お浸し 塩から揚げ(2個) しょうゆ・かつお節(クラス)		🍴	牛乳 鶏肉 油揚げ かつお節 みそ	ごはん 油 でんぷん 米粉	にんじん 大根 長ねぎ ほうれん草 もやし にんにく	643	33.1
24	金	中華めん 牛乳	塩ラーメンスープ 切干大根ときゅうりのナムル 野菜シューマイ(2個) ナムルドレッシング(クラス)		🍴	牛乳 わかめ 豚肉 豆腐 たら	中華めん 砂糖 ドレッシング 小麦粉 でんぷん ごま 油	にんじん もやし キャベツ 切干大根 いんげん たけのこ コーン チンゲン菜 ほうれん草 玉ねぎ 長ねぎ きゅうり	535	21.9
27	月	ロールコッペ 牛乳	キャロットポタージュ ツナとトマトのペンネ 鶏の照り焼き			牛乳 鶏肉 ベーコン 生クリーム マグロ	ロールコッペ 油 小麦粉 マカロニ 砂糖 でんぷん	にんじん 玉ねぎ パセリ コーン にんにく トマト	692	27.5
28	火	ごはん 牛乳	じゃが芋と油揚げのみそ汁 カリフラワーのサラダ 和風きのこハンバーグ ごまドレッシング(クラス)		🍴	牛乳 油揚げ みそ 鶏肉	ごはん じゃがいも 砂糖 パン粉 でんぷん ドレッシング 油	長ねぎ にんじん 玉ねぎ エリンギ えのきたけ カリフラワー 枝豆 コーン	642	25.9
30	木	ごはん 牛乳	わんたんスープ ドライカレー まぐろカツ	🐟	🍴	牛乳 豚肉 鶏肉 マグロ 大豆	ごはん 油 砂糖 わんたん 小麦粉 パン粉 でんぷん	にんじん 玉ねぎ しょうが 長ねぎ もやし トマト 小松菜 赤ピーマン にんにく 黄ピーマン ピーマン	664	26.6
給食回数		15回			平均栄養量			614	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	



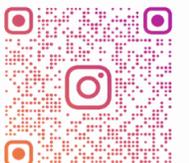
🐟印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。

★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。

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。



公式Instagramをやっています！
ぜひフォローをお願いします！！



KUMAGAYA.KYUSHOKU