



# 令和8年5月分 献立予定表 (中学校)



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)	体の調子をとのえるもの (みどり)	エネルギー (kcal)
1	金	ごはん 牛乳	おふのみそ汁 こんにゃくソテー 焼きメンチカツ		牛乳 油揚げ わかめ みそ 鶏肉	ごはん パン粉 でん粉 油 砂糖	長ねぎ にんじん 大根 玉ねぎ 小松菜 しょうが しらたき	769	27.6
8	金	中華めん 牛乳	豆乳担々麺汁 三色サラダ はんぺんチーズフライ イタリアンドレッシング(クラス)		牛乳 鶏肉 みそ 豆乳 はんぺん チーズ	中華めん 油 砂糖 ごま でん粉 小麦粉 パン粉 ドレッシング	にんじん 長ねぎ ほうれん草 にんにく しょうが しいたけ たけのこ ブロッコリー 赤ピーマン 黄ピーマン	817	32.6
11	月	ごはん 牛乳	肉豆腐 ★れんこんにゃくサラダ えびシューマイ(2個) 中華ドレッシング(クラス)		牛乳 豆腐 鶏肉 たら エビ	ごはん 砂糖 でん粉 小麦粉 ドレッシング	玉ねぎ にんじん しょうが チンゲンサイ キャベツ れんこん コーン 大根の葉	782	31.3
12	火	ごはん 牛乳	小松菜と豆腐のみそ汁 ◎中華風混ぜご飯の具 ぎょうぎ(2個)		牛乳 豆腐 みそ 豚肉 鶏肉 油揚げ	ごはん 砂糖 小麦粉 でん粉 油	小松菜 にんじん 長ねぎ キャベツ 玉ねぎ にら しょうが たけのこ いんげん しいたけ	710	25.7
13	水	ごはん 牛乳	麻婆大根スープ もやしのナムル 白身魚の南蛮漬け ナムルドレッシング(クラス)		牛乳 鶏肉 たら	ごはん 油 でん粉 砂糖 ドレッシング	大根 長ねぎ にら しょうが にんにく ほうれん草 にんじん もやし こんにゃく	742	29.9
14	木	子どもパン 牛乳	野菜スープ マカロニのドミグラ和え クリスピーチキン		牛乳 鶏肉 豚肉	子どもパン 砂糖 でん粉 パン粉 油 マカロニ	にんじん 玉ねぎ キャベツ ほうれん草 コーン グリーンピース トマト	749	33.1
15	金	ごはん 牛乳	キャベツのみそ汁 煮びたし ハンバーグのごまだれかけ		牛乳 油揚げ わかめ みそ 鶏肉	ごはん パン粉 砂糖 ごま でん粉	キャベツ にんじん 長ねぎ 玉ねぎ 小松菜 もやし	769	31.8
18	月	地粉うどん 牛乳	鶏南蛮うどんの汁 アスパラガスとこんにゃくのサラダ きなこ揚げパン 野菜ドレッシング(クラス)		牛乳 鶏肉 油揚げ きな粉	地粉うどん コッペパン 砂糖 油 ドレッシング	小松菜 にんじん 玉ねぎ 長ねぎ アスパラガス 枝豆 こんにゃく	864	34.2
19	火	ごはん 牛乳	ハヤシライス 春雨サラダ スパニッシュパンクインオムレツ ごまドレッシング(クラス)		牛乳 豚肉 卵 鶏肉 わかめ	ごはん じゃがいも 油 小麦粉 砂糖 でん粉 春雨 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ グリーンピース トマト かぼちゃ キャベツ	864	25.4
20	水	ごはん 牛乳	豚汁 ひじきと大豆の煮もの サバの塩焼き		牛乳 豚肉 みそ サバ さつま揚げ 大豆 ひじき	ごはん じゃがいも 油 砂糖	にんじん 大根 ごぼう 長ねぎ	783	37.1
21	木	ごはん 牛乳	※玄米団子汁 地場産きゅうりと玉ねぎのサラダ ゼリーフライ 玉ねぎドレッシング(クラス)	<b>みるさと給食の日</b>	牛乳 鶏肉 おから	ごはん 玄米団子 じゃがいも 小麦粉 パン粉 油 ドレッシング	にんじん 長ねぎ ほうれん草 しいたけ えのきたけ 玉ねぎ きゅうり コーン	750	21.9
22	金	黒パン 牛乳	パンプキンシチュー 切干大根のサラダ 若鶏の香味焼き バンバンジードレッシング(クラス)		牛乳 鶏肉 生クリーム	黒パン 小麦粉 油 ドレッシング	コーン かぼちゃ エリンギ 玉ねぎ にんじん パセリ パジル 切干大根 キャベツ 赤ピーマン 黄ピーマン	801	29.7
25	月	ごはん 牛乳	★かみかみカレー しらたきサラダ コロッケ 塩中華ドレッシング(クラス)		牛乳 鶏肉 大豆	ごはん 小麦粉 油 パン粉 砂糖 じゃがいも ドレッシング	ごぼう れんこん 玉ねぎ にんじん しょうが にんにく コーン 枝豆 しらたき	891	27.9
26	火	中華めん 牛乳	五目ラーメンスープ ★変わり金平 包子(2個)		牛乳 鶏肉 豚肉	中華めん でん粉 パン粉 砂糖 小麦粉 油 ごま	コーン にんじん 長ねぎ もやし しょうが にんにく 玉ねぎ ごぼう れんこん 枝豆 こんにゃく	735	30.3
27	水	ごはん 牛乳	わかめスープ 厚揚げの四川風煮 鶏肉の人参マヨ焼き		牛乳 わかめ 鶏肉 厚揚げ 豚肉 みそ	ごはん マヨネーズ ごま 油 砂糖 でん粉	にんじん 長ねぎ もやし たけのこ 玉ねぎ ほうれん草 にんにく しょうが	758	35.8
28	木	ごはん 牛乳	ユッケジャンスープ ほうれん草と春雨のサラダ 白身魚フライ 野菜ドレッシング(クラス)		牛乳 豚肉 卵	ごはん ごま 油 パン粉 小麦粉 でん粉 春雨 ドレッシング	にんじん えのきたけ 長ねぎ にら にんにく ほうれん草 黄ピーマン	767	26.4
29	金	ごはん 牛乳	野菜の中華スープ 大根とツナの煮物 焼き春巻き 抹茶プリン		牛乳 鶏肉 豚肉 わかめ まぐろ	ごはん ごま 油 小麦粉 砂糖 でん粉 抹茶プリン	にんじん 長ねぎ 小松菜 もやし コーン 大根 しょうが キャベツ 玉ねぎ こんにゃく	752	22.9
給食回数		17回			平均 栄 養 量			783	29.6
		※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			830	27~42

- 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。
- ◎混ぜご飯の具は、飯缶で混ぜないでください。
- ※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。
- はしの日、忘れずに持参しましょう。



公式instagramやっています！  
フォローおねがいします！！



KUMAGAYA.KYUSHOKU



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。