



令和8年7月分 献立予定表 (小学校A)



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	水	子どもパン ぎゅうにゅう 牛乳	ミネストローネ ブロまめサラダ とりにく うめ 鶏肉の梅マヨパン粉焼き 玉ねぎドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 大豆	子どもパン マカロニ パン粉 じゃがいも ドレッシング マヨネーズ	にんじん 玉ねぎ キャベツ にんにく トマト 梅 ブロッコリー 枝豆	562	29.5
2	木	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	もやしと豆腐のみそ汁 切干大根の炒り煮 にくだんご こ 肉団子(2個)			牛乳 鶏肉 豆腐 みそ 油揚げ あさり	ごはん 油 パン粉 砂糖 でん粉	長ねぎ にんじん もやし 切干大根 しょうが 玉ねぎ トマト	644	28.2
3	金	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	マーボーなす豆腐 キャベツときゅうりのサラダ はるま 春巻き ナムルドレッシング(クラス)			牛乳 豆腐 豚肉 大豆 みそ 鶏肉	ごはん 油 砂糖 春雨 でん粉 小麦粉 ドレッシング	長ねぎ にんじん たけのこ グリンピース しいたけ なす しょうが にんにく キャベツ きゅうり 玉ねぎ	691	23.5
6	月	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	セタ汁 人参ともやしのサラダ いワシのみぞれ煮 野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 かまぼこ もずく イワシ	ごはん ふ、砂糖 ドレッシング でん粉	長ねぎ にんじん ほうれん草 えのきたけ もやし 大根の葉 大根	563	23.3
7	火	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	大根のみそ汁 金平 ほし 星のハンバーグ玉ねぎソースかけ			牛乳 鶏肉 豚肉 わかめ みそ	ごはん じゃがいも 砂糖 でん粉 油 ごま	玉ねぎ にんじん 大根の葉 大根 エリンギ にんにく ごぼう トマト しょうが	601	22.8
8	水	地粉うどん ぎゅうにゅう 牛乳	ごま味うどんの汁 五色の短冊サラダ 塩中華ドレッシング(クラス) ちくわとさつま芋の天ぷら(1個ずつ)			牛乳 鶏肉 油揚げ ちくわ わかめ アオサ	地粉うどん ごま 油 さつま芋 ドレッシング 小麦粉 でん粉	長ねぎ にんじん キャベツ きゅうり しいたけ 大根 コーン	628	24.0
9	木	ロールコッペ ぎゅうにゅう 牛乳	野菜コンソメスープ 茎わかめのサラダ とりにく 鶏肉のサルサソースかけ イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 鶏肉 茎わかめ	ロールコッペ じゃがいも ドレッシング 油	玉ねぎ にんじん コーン キャベツ 小松菜 レモン ピーマン にんにく トマト もやし	529	27.2
10	金	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	沢煮椀 ソイ丼の具 しろみざかな 白身魚フライ			牛乳 ブルーホワイティング 鶏肉 ベーコン 大豆	ごはん 小麦粉 パン粉 油 砂糖 でん粉	長ねぎ にんじん ごぼう たけのこ しいたけ 枝豆 玉ねぎ しょうが	628	26.4
13	月	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	つるむらさきのスープ ガリバタチキン やさい 野菜シューマイ(2個)			牛乳 鶏肉 卵 豆腐 タラ	ごはん でん粉 小麦粉 バター 砂糖 油	長ねぎ にんじん にんにく つるむらさき もやし キャベツ しいたけ にんにくの芽 いんげん 玉ねぎ コーン エリンギ たけのこ	576	21.2
14	火	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	夏野菜カレー カラフルサラダ タコナゲット(2個) バンバンジードレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 鶏肉 タコ タラ タチウオ	ごはん 油 じゃがいも 小麦粉 春雨 砂糖 ドレッシング でん粉	玉ねぎ にんじん かぼちゃ なす いんげん トマト りんご しょうが にんにく 枝豆 コーン	666	23.8
15	水	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	吟子汁 こんにゃくソテー コロッケ			牛乳 みそ 鮭 豆腐 鶏肉 卵白	ごはん じゃがいも 砂糖 小麦粉 パン粉 油	長ねぎ にんじん しょうが 小松菜	633	23.2
16	木	中華めん ぎゅうにゅう 牛乳	タンメンスープ ★ごぼうサラダ にく 肉まん ごまドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 かまぼこ 豚肉	中華めん 油 ごま 小麦粉 ドレッシング でん粉 砂糖 パン粉	玉ねぎ にんじん にんにく コーン しいたけ キャベツ 長ねぎ しょうが もやし ごぼう たけのこ	598	23.8
17	金	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	じゃが芋と長ねぎのみそ汁 大根とツナの煮物 や 焼きメンチカツ			牛乳 わかめ みそ マグロ 鶏肉 卵	ごはん 砂糖 じゃがいも 油 パン粉 でん粉	長ねぎ にんじん 大根の葉 えのきたけ 大根 しょうが 玉ねぎ	628	21.7
給食回数		13回				平均栄養量			611	24.5
		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

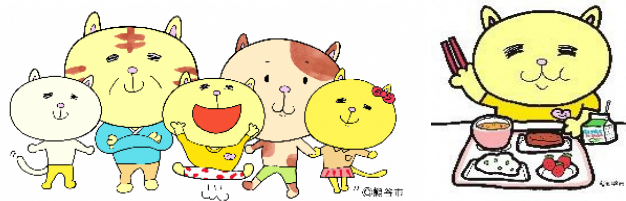
は、「ふるさと給食」です。

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。

の日は、忘れずに持参しましょう。

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。



熊谷学校給食センターの
Instagram公式アカウント
があります。
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