



令和6年 4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 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)
9	火	ごはん 牛乳	ハヤシライス 春野菜のサラダ プレーンオムレツ 野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 卵	ごはん じゃがいも 油 小麦粉 砂糖 てん粉 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ グリーンピース トマト キャベツ アスパラガス	676	21.1
10	水	ごはん 牛乳	小松菜と油揚げのみそ汁 厚揚げと鶏肉の煮物 まぐろカツ ソース(クラス)			牛乳 油揚げ みそ マグロ 厚揚げ 鶏肉	ごはん 油 パン粉 砂糖 小麦粉 てん粉	小松菜 にんじん 長ねぎ 玉ねぎ チンゲンサイ しょうが	715	28.2
11	木	バターロール コッペ 牛乳	※洋風だんご汁 しらたきサラダ ロングフランクフルト 塩中華ドレッシング(クラス)	白玉もちは、よくかんで 気をつけて食べましょう。		牛乳 鶏肉 フランクフルト	バターロールコッペ 白玉もち ドレッシング	にんじん 玉ねぎ キャベツ コーン 枝豆 しらたき	700	25.5
12	金	中華めん 牛乳	しょうゆラーメンスープ ★根菜サラダ 包子(2個) 玉ねぎドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 なた わかめ 鶏肉	中華めん てん粉 パン粉 小麦粉 砂糖 ドレッシング	にんじん もやし 長ねぎ メンマ 玉ねぎ しょうが れんこん 大根 大根の葉	613	27.1
15	月	ライスボール パン 牛乳	豚肉とほうれん草のクリーム煮 花野菜サラダ チキンナゲット(2個) イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 生クリーム 鶏肉 卵	ライスボールパン じゃがいも 油 小麦粉 てん粉 ドレッシング	玉ねぎ にんじん ほうれん草 ブロッコリー カリフラワー	750	31.7
16	火	ツイストパン 牛乳	野菜スープ ジャーマンポテト 焼きメンチカツ			牛乳 豚肉 鶏肉 ベーコン	ツイストパン てん粉 油 じゃがいも バター	にんじん 玉ねぎ もやし 小松菜 しょうが にんにく コーン	628	25.2
17	水	子どもパン スライス 牛乳	わんたんスープ ひじきサラダ ハンバーグのきのこソースかけ 棒棒鶏ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 鶏肉 ひじき	子どもパンスライス わんたん パン粉 バター 砂糖 ドレッシング	にんじん もやし 長ねぎ ほうれん草 玉ねぎ マッシュルーム トマト キャベツ	608	26.3
18	木	たけのこ ごはん 牛乳	あおさのみそ汁 大根と豚肉の煮物 揚げギョーザ(2個)			牛乳 豆腐 あおさ みそ 豚肉 鶏肉	たけのこごはん パン粉 小麦粉 てん粉 油 砂糖	長ねぎ にんじん えのきたけ キャベツ 玉ねぎ しょうが 大根	644	24.7
19	金	黒パン 牛乳	ビーンズポトフ 杏仁フルーツ 鶏の照り焼き			牛乳 豚肉 大豆 鶏肉	黒パン じゃがいも 砂糖 てん粉 杏仁豆腐	玉ねぎ にんじん キャベツ みかん バイン 黄桃	634	25.9
22	月	ごはん 牛乳	キャベツのみそ汁 ★変わり金平 ごまザンギ(2個)			牛乳 油揚げ わかめ みそ 鶏肉	ごはん 小麦粉 てん粉 ごま 油 砂糖	キャベツ にんじん 玉ねぎ しょうが にんにく ごぼう れんこん いんげん	703	32.5
23	火	地粉うどん 牛乳	けんちんうどんの汁 地場産きゅうりのナムル 彩の国肉まん ナムルドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 油揚げ 豚肉	地粉うどん 里芋 小麦粉 砂糖 パン粉 油 ドレッシング	にんじん ごぼう 大根 しめじ 長ねぎ 玉ねぎ キャベツ しいたけ しょうが きゅうり もやし	633	24.0
25	木	バターロール パン 牛乳	※トックスープ カラフルサラダ チキンのオープン焼き 玉ねぎドレッシング(クラス)	トックは、よくかんで 気をつけて食べましょう。		牛乳 鶏肉 チーズ	バターロールパン トック てん粉 油 パン粉 砂糖 春雨 ドレッシング	にんじん 長ねぎ エリンギ ほうれん草 赤ピーマン パセリ 枝豆 コーン	665	29.4
26	金	ごはん 牛乳	つみれ汁 ドライカレー 白身魚フライ			牛乳 タラ エビ オキアミ 豆腐 ブルーホワイティング 豚肉 大豆	ごはん 砂糖 油 てん粉 パン粉 小麦粉	にんじん 長ねぎ みつば 赤ピーマン 黄ピーマン ピーマン 玉ねぎ トマト しょうが にんにく	668	28.6
30	火	ごはん 牛乳	たけのこと春雨のスープ 切干大根の炒り煮 サワラの西京焼き			牛乳 鶏肉 サワラ みそ 油揚げ アサリ	ごはん 春雨 ごま 砂糖 油	たけのこ にんじん 長ねぎ ほうれん草 しいたけ もやし しょうが にんにく 切干大根	610	28.9
給食回数		14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			661	27.1
						基準栄養量			650	21~33

★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。

※4月は、小学校1年生が初めて給食を食べる都合上、パンの日の回数が多くなっています。

※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

◎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。

印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。

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)
9	火	バターロール コッペ 牛乳	※洋風だんご汁 しらたきサラダ ロングフランクフルト 塩中華ドレッシング(クラス)	白玉もちは、よくかんで 気をつけて食べましょう。		牛乳 鶏肉 フランクフルト	バターロールコッペ 白玉もち ドレッシング	にんじん 玉ねぎ キャベツ コーン 枝豆 しらたき	700	25.5
10	水	ごはん 牛乳	ハヤシライス 春野菜のサラダ プレーンオムレツ 野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 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 グリーンピース トマト キャベツ アスパラガス	676	21.1
11	木	ごはん 牛乳	小松菜と油揚げのみそ汁 厚揚げと鶏肉の煮物 まぐろカツ ソース(クラス)			牛乳 油揚げ みそ マグロ 厚揚げ 鶏肉	ごはん 油 バン粉 砂糖 小麦粉 でん粉	小松菜 にんじん 長ねぎ 玉ねぎ チンゲンサイ しょうが	715	28.2
12	金	ツイストパン 牛乳	野菜スープ ジャーマンポテト 焼きメンチカツ			牛乳 豚肉 鶏肉 ベーコン	ツイストパン でん粉 油 じゃがいも パター	にんじん 玉ねぎ もやし 小松菜 しょうが にんにく コーン	628	25.2
15	月	中華めん 牛乳	しょうゆラーメンスープ ★根菜サラダ 包子(2個) 玉ねぎドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 なんと わかめ 鶏肉	中華めん でん粉 バン粉 小麦粉 砂糖 ドレッシング	にんじん もやし 長ねぎ メンマ 玉ねぎ しょうが れんこん 大根 大根の葉	613	27.1
16	火	ライスボール パン 牛乳	豚肉とほうれん草のクリーム煮 花野菜サラダ チキンナゲット(2個) イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 生クリーム 鶏肉 卵	ライスボールパン じゃがいも 油 小麦粉 でん粉 ドレッシング	玉ねぎ にんじん ほうれん草 ブロッコリー カリフラワー	750	31.7
17	水	黒パン 牛乳	ビーンズポトフ 杏仁フルーツ 鶏の照り焼き			牛乳 豚肉 大豆 鶏肉	黒パン じゃがいも 砂糖 でん粉 杏仁豆腐	玉ねぎ にんじん キャベツ みかん バイン 黄桃	634	25.9
18	木	子どもパン スライス 牛乳	わんたんスープ ひじきサラダ ハンバーグのきのこソースかけ 棒棒鶏ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 鶏肉 ひじき	子どもパンスライス わんたん バン粉 パター 砂糖 ドレッシング	にんじん もやし 長ねぎ ほうれん草 玉ねぎ マッシュルーム トマト キャベツ	608	26.3
19	金	たけのこ ごはん 牛乳	あおさのみそ汁 大根と豚肉の煮物 揚げギョーザ(2個)			牛乳 豆腐 あおさ みそ 豚肉 鶏肉	たけのこごはん バン粉 小麦粉 でん粉 油 砂糖	長ねぎ にんじん えのきたけ キャベツ 玉ねぎ しょうが 大根 こんにゃく	644	24.7
22	月	バターロール パン 牛乳	※トックスープ カラフルサラダ チキンのオープン焼き 玉ねぎドレッシング(クラス)	トックは、よくかんで 気をつけて食べましょう。		牛乳 鶏肉 チーズ	バターロールパン トック でん粉 油 バン粉 砂糖 春雨 ドレッシング	にんじん 長ねぎ エリンギ ほうれん草 赤ピーマン バセリ 枝豆 コーン	665	29.4
23	火	ごはん 牛乳	キャベツのみそ汁 ★変わり金平 ごまザンギ(2個)			牛乳 油揚げ わかめ みそ 鶏肉	ごはん 小麦粉 でん粉 ごま 油 砂糖	キャベツ にんじん 玉ねぎ しょうが にんにく ごぼう れんこん いんげん こんにゃく	703	32.5
25	木	地粉うどん 牛乳	けんちんうどんの汁 地場産きゅうりのナムル 彩の国肉まん ナムルドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 油揚げ 豚肉	地粉うどん 里芋 小麦粉 砂糖 バン粉 油 ドレッシング	にんじん ごぼう 大根 しめじ 長ねぎ 玉ねぎ キャベツ しいたけ しょうが きゅうり もやし	633	24.0
26	金	食パン 牛乳	クラムチャウダー ★ごぼうサラダ いちごジャム 肉団子(2個) ごまドレッシング(クラス)			牛乳 ベーコン アサリ 鶏肉	食パン いちごジャム じゃがいも 小麦粉 バン粉 砂糖 油 でん粉 ドレッシング	にんじん キャベツ 玉ねぎ 枝豆 ごぼう コーン	753	33.2
30	火	ごはん 牛乳	つみれ汁 ドライカレー 白身魚フライ			牛乳 タラ エビ オキアミ 豆腐 ブルーホワイティング 豚肉 大豆	ごはん 砂糖 油 でん粉 バン粉 小麦粉	にんじん 長ねぎ みつば 赤ピーマン 黄ピーマン ピーマン 玉ねぎ トマト しょうが にんにく	668	28.6
給食回数		14回				平 均 栄 養 量			671	27.4
		※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



令和6年 4月分 献立予定表 (中学校)



熊谷学校給食センター

献立名				注 意	は し の 日	主 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)	体の調子をととのえるもの (みどり)	エネルギー (kcal)	たん白質 (グラム)
9	火	ごはん 牛乳	小松菜と油揚げのみそ汁 厚揚げと鶏肉の煮物 まぐろカツ ソース(クラス)			牛乳 油揚げ みそ マグロ 厚揚げ 鶏肉	ごはん 油 パン粉 砂糖 小麦粉 でん粉	小松菜 にんじん 長ねぎ 玉ねぎ チンゲンサイ しょうが	862	32.8
10	水	バターロール コッペ 牛乳	※洋風だんご汁 しらたきサラダ ロングフランクフルト 塩中華ドレッシング(クラス)	白玉もちは、よくかんで 気をつけて食べましょう。		牛乳 鶏肉 フランクフルト	バターロールコッペ 白玉もち ドレッシング	にんじん 玉ねぎ キャベツ コーン 枝豆 しらたき	956	32.9
11	木	ごはん 牛乳	ハヤシライス 春野菜のサラダ プレーンオムレツ 野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 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 グリーンピース トマト キャベツ アスパラガス	847	25.1
12	金	ライスボール パン 牛乳	豚肉とほうれん草のクリーム煮 花野菜サラダ チキンナゲット(3個) イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 生クリーム 鶏肉 卵	ライスボールパン じゃがいも 油 小麦粉 でん粉 ドレッシング	玉ねぎ にんじん ほうれん草 ブロッコリー カリフラワー	936	39.5
15	月	ツイストパン 牛乳	野菜スープ ジャーマンポテト 焼きメンチカツ			牛乳 豚肉 鶏肉 ベーコン	ツイストパン でん粉 油 じゃがいも バター	にんじん 玉ねぎ もやし 小松菜 しょうが にんにく コーン	859	33.7
16	火	中華めん 牛乳	しょうゆラーメンスープ ★根菜サラダ ヨーグルト 包子(2個) 玉ねぎドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 なると わかめ 鶏肉 ヨーグルト	中華めん でん粉 パン粉 小麦粉 砂糖 ドレッシング	にんじん もやし 長ねぎ メンマ 玉ねぎ しょうが れんこん 大根 大根の葉	779	33.8
17	水	たけのこ ごはん 牛乳	あおさのみそ汁 大根と豚肉の煮物 揚げギョーザ(2個)			牛乳 豆腐 あおさ みそ 豚肉 鶏肉	たけのこごはん パン粉 小麦粉 でん粉 油 砂糖	長ねぎ にんじん えのきたけ キャベツ 玉ねぎ しょうが 大根	780	29.5
18	木	黒パン 牛乳	ビーンズポトフ 杏仁フルーツ 鶏の照り焼き			牛乳 豚肉 大豆 鶏肉	黒パン じゃがいも 砂糖 でん粉 杏仁豆腐	玉ねぎ にんじん キャベツ みかん バイン 黄桃	847	32.9
19	金	ごはん 牛乳	わんたんスープ ひじきサラダ ハンバーグのきのこソースかけ 棒棒鶏ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 鶏肉 ひじき	ごはん わんたん パン粉 バター 砂糖 ドレッシング	にんじん もやし 長ねぎ ほうれん草 玉ねぎ マッシュルーム トマト キャベツ	811	30.5
22	月	地粉うどん 牛乳	けんちんうどんの汁 地場産きゅうりのナムル 彩の国肉まん ナムルドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 油揚げ 豚肉	地粉うどん 里芋 小麦粉 砂糖 パン粉 油 ドレッシング	にんじん ごぼう 大根 しめじ 長ねぎ 玉ねぎ キャベツ しいたけ しょうが きゅうり もやし	747	28.3
23	火	バターロール パン 牛乳	※トックスープ カラフルサラダ チキンのオープン焼き 玉ねぎドレッシング(クラス)	トックは、よくかんで 気をつけて食べましょう。		牛乳 鶏肉 チーズ	バターロールパン トック でん粉 油 パン粉 砂糖 春雨 ドレッシング	にんじん 長ねぎ エリンギ ほうれん草 赤ピーマン パセリ 枝豆 コーン	886	35.6
25	木	ごはん 牛乳	キャベツのみそ汁 ★変わり金平 ごまザンギ(2個)			牛乳 油揚げ わかめ みそ 鶏肉	ごはん 小麦粉 でん粉 ごま 油 砂糖	キャベツ にんじん 玉ねぎ しょうが にんにく ごぼう れんこん いんげん	873	38.4
26	金	ごはん 牛乳	たけのこと春雨のスープ 切干大根の炒り煮 サワラの西京焼き			牛乳 鶏肉 サワラ みそ 油揚げ アサリ	ごはん 春雨 ごま 砂糖 油	たけのこ にんじん 長ねぎ ほうれん草 しいたけ もやし しょうが にんにく 切干大根	749	33.0
30	火	食パン 牛乳	クラムチャウダー ★ごぼうサラダ いちごジャム 肉団子(2個) ごまドレッシング(クラス)			牛乳 ベーコン アサリ 鶏肉	食パン いちごジャム じゃがいも 小麦粉 パン粉 砂糖 油 でん粉 ドレッシング	にんじん キャベツ 玉ねぎ 枝豆 ごぼう コーン	949	39.6
給食回数		14回				平均 栄 養 量			849	33.3
		※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

①印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。

*4月は小学校1年生が初めて給食を食べる都合上、パンの日が多くなっています。

※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

◎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。

★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。



令和6年 5月分 献立予定表 (小学校A)



熊谷市給食センター

献立名			注 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	食パン 牛乳	クラムチャウダー ★ごぼうサラダ いちごジャム 肉団子(2個) ごまドレッシング(クラス)			牛乳 ベーコン アサリ 鶏肉	食パン いちごジャム じゃがいも 小麦粉 パン粉 砂糖 油 てん粉 ドレッシング	にんじん キャベツ 玉ねぎ 枝豆 ごぼう コーン	753	33.2
2	木	ごはん 牛乳	高野豆腐のみそ汁 こんにゃくねぎ塩ソテー カツオ竜田揚げ			牛乳 わかめ 凍り豆腐 みそ カツオ 鶏肉	ごはん 油 てん粉	えのきたけ エリンギ ほうれん草 長ねぎ しょうが 小松菜 にんじん	592	29.2
7	火	中華めん 牛乳	マーボーメンスープ 茎わかめのサラダ えびしゅうまい(2個) 中華ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 豆腐 みそ エビ スケソウダラ 茎わかめ	中華めん 油 小麦粉 砂糖 てん粉 春雨 ドレッシング	にんじん 長ねぎ たけのこ しいたけ しょうが にんにく 玉ねぎ 大根の葉	671	26.4
8	水	バターロールコッペ 牛乳	野菜コンソメスープ チキンピーンズ いかなゲツ(2個)			牛乳 イカ タラ 大豆 鶏肉	バターロールコッペ てん粉 小麦粉 油 砂糖	にんじん 玉ねぎ キャベツ ほうれん草 トマト	602	25.2
9	木	ごはん 牛乳	沢煮焼 じゃが芋の磯煮 ブリの南蛮漬			牛乳 ブリ さつま揚げ ひじき	ごはん てん粉 油 砂糖 ごま じゃがいも	にんじん ごぼう たけのこ 長ねぎ しいたけ しょうが 玉ねぎ 赤ピーマン 枝豆	677	27.6
10	金	ごはん 牛乳	ハヤシライス 杏仁フルーツ プレーンオムレツ			牛乳 豚肉 卵	ごはん じゃがいも 油 小麦粉 砂糖 杏仁豆腐 てん粉	にんじん 玉ねぎ トマト りんご 黄桃 白桃 ラ・フランス	709	19.4
13	月	黒パン 牛乳	わんたんスープ 花野菜サラダ チーズ フランクフルト(2本) イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 フランクフルト チーズ	黒パン わんたん ドレッシング	にんじん もやし 長ねぎ 小松菜 ブロッコリー カリフラワー	652	26.2
14	火	ごはん 牛乳	鶏ごぼうのみそ汁 切干大根の炒り煮 サバの塩焼き			牛乳 鶏肉 みそ サバ 油揚げ アサリ	ごはん 油 砂糖	にんじん ごぼう 玉ねぎ 小松菜 しいたけ しょうが 切干大根	651	31.5
15	水	地粉うどん 牛乳	おめこあろしうどんの汁 ヘルシーサラダ 玉ねぎドレッシング(クラス) 竹輪の竜田揚げ・さつま芋のお茶天ぷら(1個ずつ)			牛乳 油揚げ ちくわ あおさ	地粉うどん 小麦粉 油 さつまいも てん粉 ドレッシング	ほうれん草 なめこ 大根 長ねぎ にんじん キャベツ 抹茶	651	22.2
16	木	ごはん 牛乳	わかめスープ 豚肉と厚揚げのみそ炒め 野菜入りつくね			牛乳 わかめ かまぼこ 豚肉 鶏肉 厚揚げ みそ	ごはん 油 砂糖 パン粉 てん粉	にんじん 長ねぎ もやし たけのこ れんこん 玉ねぎ ピーマン しょうが にんにく	584	24.3
17	金	ごはん 牛乳	すまし汁 大豆の磯煮 じゃこカツ			牛乳 凍り豆腐 わかめ 大豆 ひじき じゃこ天	ごはん 小麦粉 パン粉 油 砂糖	ほうれん草 にんじん 長ねぎ えのきたけ	593	23.0
20	月	ごはん 牛乳	ピリ辛肉豆腐 もやしのお浸し 厚焼玉子 かつお節・しょうゆ(クラス)			牛乳 豆腐 豚肉 卵 かつお節	ごはん 砂糖 てん粉	玉ねぎ にんじん 小松菜 しいたけ しょうが ほうれん草 もやし	604	27.2
21	火	子どもパン 牛乳	ポテトポタージュ 桜エビとキャベツのペペロンチーノ 野菜入り豆腐バーグ			牛乳 生クリーム 豆腐 鶏肉 桜エビ	子どもパン じゃがいも 油 小麦粉 スパゲティ パン粉 砂糖	玉ねぎ にんじん パセリ 枝豆 しょうが キャベツ にんにく	613	25.7
22	水	ごはん 牛乳	厚揚げのみそ汁 ★変わり金平 イワシのみぞれ煮			牛乳 厚揚げ みそ イワシ	ごはん 油 砂糖 てん粉 ごま	にんじん 小松菜 長ねぎ 大根 ごぼう れんこん いんげん	633	24.8
23	木	中華めん 牛乳	あさり入り塩ラーメンスープ 切干大根のサラダ 春巻き ナムルドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 アサリ わかめ	中華めん ごま 小麦粉 てん粉 砂糖 春雨 油 ドレッシング	にんじん 長ねぎ もやし たけのこ 玉ねぎ キャベツ 切干大根 きゅうり	666	24.1
24	金	食パン 牛乳	ABCスープ じゃがいもの洋風煮 鶏肉の人参マヨ焼き チョコクリーム			牛乳 鶏肉 ベーコン	食パン チョコクリーム マカロニ マヨネーズ ごま じゃがいも バター	玉ねぎ にんじん キャベツ 枝豆 にんにく トマト コーン	727	34.2
27	月	ごはん 牛乳	豚汁 わかめサラダ ヨーグルト 銀ヒラスの照り焼き パンパンジードレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 豆腐 みそ 銀ヒラス わかめ ヨーグルト	ごはん ドレッシング 砂糖 てん粉	にんじん 大根 ごぼう 長ねぎ もやし きゅうり	633	27.6
28	火	ごはん 牛乳	チキンカレー 冷凍みかん スパニッシュパンケーキオムレツ			牛乳 鶏肉 卵	ごはん じゃがいも 油 小麦粉 てん粉 砂糖	にんじん 玉ねぎ しょうが にんにく りんご かぼちゃ みかん	673	21.6
29	水	ツイストパン 牛乳	ピーンズスープ ブロッコリーとこんにゃくのサラダ ★豚肉のマリアナソース 野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 大豆 豚肉 豚レバー	ツイストパン てん粉 油 砂糖 ドレッシング	にんじん キャベツ 小松菜 玉ねぎ しょうが にんにく 黄ピーマン 赤ピーマン ブロッコリー	631	29.0
30	木	ごはん 牛乳	野菜のごま風味汁 煮びたし ぎょうざ(2個)			牛乳 豆腐 みそ 鶏肉 豚肉 凍り豆腐 かつお節	ごはん ごま てん粉 小麦粉 砂糖 油	にんじん 大根 ごぼう 玉ねぎ しいたけ しょうが キャベツ 小松菜 小松菜 もやし	587	20.6
31	金	地粉うどん 牛乳	うま塩鶏うどんの汁 ★ごぼうとお豆のサラダ 抹茶きなこ揚げパン ごまドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 わかめ きなこ 大豆	地粉うどん 油 胚芽ロール 砂糖 ドレッシング	長ねぎ にんじん エリンギ えのきたけ 枝豆 ごぼう 抹茶	682	25.3
給食回数		21回				平均栄養量			647	26.1
		※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。
 は、「ふるさと給食」です。 ©献立予定表は、熊谷市ホームページ(熊谷市給食センター)⇒「お知らせ」でもご覧いただけます。



れい わ ねん がつ ぶん こん だて よて い ひょう

令和6年 5月分 献立予定表 (小学校B)

しょうがっこう



くまがやがっこう給食センター 熊谷学校給食センター

献立名				注 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)	体の調子をとどのえるもの (みどり)	エネルギー (kcal)	たん白質 (グラム)
1	水	ごはん 牛乳	たけのこと春雨のスープ 切干大根の炒り煮 サワラの西京焼き			牛乳 鶏肉 サワラ みそ 油揚げ アサリ	ごはん 春雨 ごま 砂糖 油	たけのこと 長ねぎ ほうれん草 しいたけ もやし しょうが にんにく 切干大根	610	28.9
2	木	バターロールコッペ 牛乳	野菜コンソメスープ チキンピーンズ いかなゲツ(2個)			牛乳 イカ タラ 大豆 鶏肉	バターロールコッペ でん粉 小麦粉 油 砂糖	にんじん 玉ねぎ キャベツ ほうれん草 トマト	602	25.2
7	火	ごはん 牛乳	高野豆腐のみそ汁 こんにゃくねぎ塩ソテー カツオ竜田揚げ			牛乳 わかめ 凍り豆腐 みそ カツオ 鶏肉	ごはん 油 でん粉	えのきたけ エリンギ ほうれん草 長ねぎ しょうが 小松菜 にんじん	592	29.2
8	水	中華めん 牛乳	マーボーメンスープ 茎わかめのサラダ えびしゅうまい(2個) 中華ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 豆腐 みそ エビ スケウダラ 茎わかめ	中華めん 油 小麦粉 砂糖 でん粉 春雨 ドレッシング	にんじん 長ねぎ たけのこと しいたけ しょうが にんにく 玉ねぎ 大根の葉	671	26.4
9	木	黒パン 牛乳	わんたんスープ 花野菜サラダ チーズ フランクフルト(2本) イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 フランクフルト チーズ	黒パン わんたん ドレッシング	にんじん もやし 長ねぎ 小松菜 ブロッコリー カリフラワー	652	26.2
10	金	ごはん 牛乳	沢煮焼 じゃが芋の磯煮 ブリの南蛮漬			牛乳 ブリ さつま揚げ ひじき	ごはん でん粉 油 砂糖 ごま じゃがいも	にんじん ごぼう たけのこと 長ねぎ しいたけ しょうが 玉ねぎ 赤ピーマン 枝豆	677	27.6
13	月	ごはん 牛乳	ハヤシライス 杏仁フルーツ プレーンオムレツ			牛乳 豚肉 卵	ごはん じゃがいも 油 小麦粉 砂糖 杏仁豆腐 でん粉	にんじん 玉ねぎ トマト りんご 黄桃 白桃 ラ・フランス	709	19.4
14	火	ごはん 牛乳	わかめスープ 豚肉と厚揚げのみそ炒め 野菜入りつくね			牛乳 わかめ かまぼこ 豚肉 鶏肉 厚揚げ みそ	ごはん 油 砂糖 パン粉 でん粉	にんじん 長ねぎ もやし たけのこと れんこん 玉ねぎ ピーマン しょうが にんにく	584	24.3
15	水	ごはん 牛乳	鶏ごぼうのみそ汁 切干大根の炒り煮 サバの塩焼き			牛乳 鶏肉 みそ サバ 油揚げ アサリ	ごはん 油 砂糖	にんじん ごぼう 玉ねぎ 小松菜 しいたけ しょうが 切干大根	651	31.5
16	木	地粉うどん 牛乳	なめこあじうどんの汁 ヘルシーサラダ 玉ねぎドレッシング(クラス) 竹輪の磯辺揚げ・さつま芋のお茶たぐら(1個ずつ)			牛乳 油揚げ ちくわ あおさ	地粉うどん 小麦粉 油 さつま芋も でん粉 ドレッシング	ほうれん草 なめこ 大根 長ねぎ にんじん キャベツ 抹茶	651	22.2
17	金	子どもパン 牛乳	ポテトポタージュ 桜エビとキャベツのパペロンチーノ 野菜入り豆腐バーグ			牛乳 生クリーム 豆腐 鶏肉 桜エビ	子どもパン じゃがいも 油 小麦粉 スパゲティ パン粉 砂糖	玉ねぎ にんじん パセリ 枝豆 しょうが キャベツ にんにく	613	25.7
20	月	ごはん 牛乳	すまし汁 大豆の磯煮 じゃこカツ			牛乳 凍り豆腐 わかめ 大豆 ひじき じゃこ天	ごはん 小麦粉 パン粉 油 砂糖	ほうれん草 にんじん 長ねぎ えのきたけ	593	23.0
21	火	ごはん 牛乳	ピリ辛肉豆腐 もやしのお浸し 厚焼玉子 かつお節・しょうゆ(クラス)			牛乳 豆腐 豚肉 卵 かつお節	ごはん 砂糖 でん粉	玉ねぎ にんじん 小松菜 しいたけ しょうが ほうれん草 もやし	604	27.2
22	水	食パン 牛乳	ABCスープ じゃがいもの洋風煮 鶏肉の人参マヨ焼き チョコクリーム			牛乳 鶏肉 ベーコン	食パン チョコクリーム マカロニ マヨネーズ ごま じゃがいも バター	玉ねぎ にんじん キャベツ 枝豆 にんにく トマト コーン	727	34.2
23	木	ごはん 牛乳	厚揚げのみそ汁 ★変わり金平 イワシのみぞれ煮			牛乳 厚揚げ みそ イワシ	ごはん 油 砂糖 でん粉 ごま	にんじん 小松菜 長ねぎ 大根 ごぼう れんこん いんげん	633	24.8
24	金	中華めん 牛乳	あさり入り塩ラーメンスープ 切干大根のサラダ 春巻き ナムルドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 アサリ わかめ	中華めん ごま 小麦粉 でん粉 砂糖 春雨 油 ドレッシング	にんじん 長ねぎ もやし たけのこと 玉ねぎ キャベツ 切干大根 きゅうり	666	24.1
27	月	ツイストパン 牛乳	ピーンズスープ ブロッコリーとこんにゃくのサラダ ★豚肉のマリアナソース 野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 大豆 豚肉 豚レバー	ツイストパン でん粉 油 砂糖 ドレッシング	にんじん キャベツ 小松菜 玉ねぎ しょうが にんにく 黄ピーマン 赤ピーマン ブロッコリー	631	29.0
28	火	ごはん 牛乳	豚汁 わかめサラダ ヨーグルト 銀ヒラスの照り焼き パンパンジードレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 豆腐 みそ 銀ヒラス わかめ ヨーグルト	ごはん ドレッシング 砂糖 でん粉	にんじん 大根 ごぼう 長ねぎ もやし きゅうり	633	27.6
29	水	ごはん 牛乳	チキンカレー 冷凍みかん スパニッシュパンキンオムレツ			牛乳 鶏肉 卵	ごはん じゃがいも 油 小麦粉 でん粉 砂糖	にんじん 玉ねぎ しょうが にんにく りんご かぼちゃ みかん	673	21.6
30	木	コッペパン 牛乳	クラムチャウダー 大根サラダ 鮭のガーリックパジル焼き イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 アサリ 鮭	コッペパン じゃがいも 小麦粉 油 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ キャベツ にんにく パジル 大根 大根の葉	563	28.1
31	金	ごはん 牛乳	野菜のごま風味汁 煮びたし ぎょうざ(2個)			牛乳 豆腐 みそ 鶏肉 豚肉 凍り豆腐 かつお節	ごはん ごま でん粉 小麦粉 砂糖 油	にんじん 大根 ごぼう 玉ねぎ しいたけ しょうが キャベツ 小松菜 もやし	587	20.6
給食回数		21回				平均栄養量			634	26.0
		※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。

は、「ふるさと給食」です。



◎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。



令和6年 5月分 献立予定表（中学校）

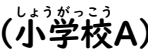


熊谷学校給食センター

献立名				注 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	ごはん 牛乳	つみれ汁 ドライカレー 白身魚フライ			牛乳 タラ エビ オキアミ 豆腐 ブルーホワイティング 豚肉 大豆	ごはん 砂糖 油 てん粉 パン粉 小麦粉	にんじん 長ねぎ みつば 赤ピーマン 黄ピーマン ピーマン 玉ねぎ トマト しょうが にんにく	810	33.6
2	木	中華めん 牛乳	マーボーメンズープ 茎わかめのサラダ えびしゅうまい(2個) 中華ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 豆腐 みそ エビ スケソウダラ 茎わかめ	中華めん 油 小麦粉 砂糖 てん粉 春雨 ドレッシング	にんじん 長ねぎ たけのこ しいたけ しょうが にんにく 玉ねぎ 大根の葉	802	31.3
7	火	バターロールコッペ 牛乳	野菜コンソメスープ チキンピーンズ いかナゲット(2個)			牛乳 イカ タラ 大豆 鶏肉	バターロールコッペ てん粉 小麦粉 油 砂糖	にんじん 玉ねぎ キャベツ ほうれん草 トマト	851	33.8
8	水	ごはん 牛乳	高野豆腐のみそ汁 こんにゃくねぎ塩ソテー カツオ竜田揚げ			牛乳 わかめ 凍り豆腐 みそ カツオ 鶏肉	ごはん 油 てん粉	えのきたけ エリンギ ほうれん草 長ねぎ しょうが 小松菜 にんじん しらたき	746	36.0
9	木	ごはん 牛乳	ハヤシライス 杏仁フルーツ プレーンオムレツ			牛乳 豚肉 卵	ごはん じゃがいも 油 小麦粉 砂糖 杏仁豆腐 てん粉	にんじん 玉ねぎ トマト りんご 黄桃 白桃 ラ・フランス	889	23.0
10	金	黒パン 牛乳	わんたんスープ 花野菜サラダ チーズ フランクフルト(2本) イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 フランクフルト チーズ	黒パン わんたん ドレッシング	にんじん もやし 長ねぎ 小松菜 ブロッコリー カリフラワー	896	34.5
13	月	ごはん 牛乳	沢煮焼 じゃが芋の磯煮 ブリの南蛮漬け			牛乳 ブリ さつま揚げ ひじき	ごはん てん粉 油 砂糖 ごま じゃがいも	にんじん ごぼう たけのこ 長ねぎ しいたけ しょうが 玉ねぎ 赤ピーマン 枝豆 しらたき	806	30.8
14	火	地粉うどん 牛乳	ゆめごころうどんの汁 ヘルシーサラダ 玉ねぎドレッシング(クラス) 竹輪の磯辺揚げ・さつま芋のお茶天ぷら(1個ずつ)			牛乳 油揚げ ちくわ あおさ	地粉うどん 小麦粉 油 さつま芋 てん粉 ドレッシング	ほうれん草 なめこ 大根 長ねぎ にんじん キャベツ 抹茶 こんにゃく	778	26.0
15	水	ごはん 牛乳	わかめスープ 豚肉と厚揚げのみそ炒め 野菜入りつくね			牛乳 わかめ かまぼこ 豚肉 鶏肉 厚揚げ みそ	ごはん 油 砂糖 パン粉 てん粉	にんじん 長ねぎ もやし たけのこ れんこん 玉ねぎ ピーマン しょうが にんにく	757	29.5
16	木	ごはん 牛乳	鶏ごぼうのみそ汁 切干大根の炒り煮 サバの塩焼き			牛乳 鶏肉 みそ サバ 油揚げ アサリ	ごはん 油 砂糖	にんじん ごぼう 玉ねぎ 小松菜 しいたけ しょうが 切干大根	824	38.6
17	金	ごはん 牛乳	ピリ辛肉豆腐 もやしのお浸し 厚焼玉子 かつお節・しょうゆ(クラス)			牛乳 豆腐 豚肉 卵 かつお節	ごはん 砂糖 てん粉	玉ねぎ にんじん 小松菜 しいたけ しょうが ほうれん草 もやし	761	33.1
20	月	子どもパン 牛乳	ポテトポタージュ 桜エビとキャベツのペペロンチーノ 野菜入り豆腐バーグ			牛乳 生クリーム 豆腐 鶏肉 桜エビ	子どもパン じゃがいも 油 小麦粉 スパゲティ パン粉 砂糖	玉ねぎ にんじん パセリ 枝豆 しょうが キャベツ にんにく	809	31.3
21	火	ごはん 牛乳	すまし汁 大豆の磯煮 じゃこカツ			牛乳 凍り豆腐 わかめ 大豆 ひじき じゃこ天	ごはん 小麦粉 パン粉 油 砂糖	ほうれん草 にんじん 長ねぎ えのきたけ こんにゃく	749	28.2
22	水	中華めん 牛乳	あさり入り塩ラーメンスープ 切干大根のサラダ 春巻き ナムルドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 アサリ わかめ	中華めん ごま 小麦粉 てん粉 砂糖 春雨 油 ドレッシング	にんじん 長ねぎ もやし たけのこ 玉ねぎ キャベツ 切干大根 きゅうり	772	28.2
23	木	食パン 牛乳	ABCスープ じゃがいもの洋風煮 鶏肉の人参マヨ焼き チョコクリーム			牛乳 鶏肉 ベーコン	食パン チョコクリーム マカロニ マヨネーズ ごま じゃがいも バター	玉ねぎ にんじん キャベツ 枝豆 にんにく トマト コーン	921	42.5
24	金	ごはん 牛乳	厚揚げのみそ汁 ★変わり金平 イワシのみぞれ煮			牛乳 厚揚げ みそ イワシ	ごはん 油 砂糖 てん粉 ごま	にんじん 小松菜 長ねぎ 大根 ごぼう れんこん いんげん こんにゃく	765	28.0
27	月	ごはん 牛乳	チキンカレー 冷凍みかん スパニッシュパンピングオムレツ			牛乳 鶏肉 卵	ごはん じゃがいも 油 小麦粉 てん粉 砂糖	にんじん 玉ねぎ しょうが にんにく かぼちゃ みかん	833	26.3
28	火	ツイストパン 牛乳	ピーンズスープ ブロッコリーとこんにゃくのサラダ ★豚肉のマリアナソース 野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 大豆 豚肉 豚レバー	ツイストパン てん粉 油 砂糖 ドレッシング	にんじん キャベツ 小松菜 玉ねぎ しょうが にんにく 黄ピーマン 赤ピーマン ブロッコリー こんにゃく	851	37.4
29	水	ごはん 牛乳	豚汁 わかめサラダ ヨーグルト 銀ヒラスの照り焼き パンパンジードレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 豆腐 みそ 銀ヒラス わかめ ヨーグルト	ごはん ドレッシング 砂糖 てん粉	にんじん 大根 ごぼう 長ねぎ もやし きゅうり	777	32.7
30	木	地粉うどん 牛乳	うま塩鶏うどんの汁 ★ごぼうとお豆のサラダ 抹茶きなこ揚げパン ごまドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 わかめ きなこ 大豆	地粉うどん 油 胚芽ロール 砂糖 ドレッシング	長ねぎ にんじん エリンギ えのきたけ 枝豆 ごぼう 抹茶	799	30.1
31	金	コッペパン 牛乳	クラムチャウダー 大根サラダ 鮭のガーリックパジル焼き イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 アサリ 鮭	コッペパン じゃがいも 小麦粉 油 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ キャベツ にんにく パジル 大根 大根の葉	759	36.2
給食回数		21回				平均栄養量			807	32.0
		※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



令和6年 6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

日	曜日	献立名		地場産物使用予定 食材イラスト	注 意	は し の	主 な 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)
3	月	コッペパン ぎゅうにゅう 牛乳	クラムチャウダー 大根サラダ 鮭のガーリックパジル焼き イタリアンドレッシング(クラス)				牛乳 アサリ 鮭	コッペパン じゃがいも 小麦粉 油 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ キャベツ にんにく パジル 大根 大根の葉	563	28.1
4	火	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	わかめスープ 家常豆腐 野菜入りつくね				牛乳 わかめ 鶏肉 豚肉 厚揚げ	ごはん パン粉 油 砂糖 でん粉	にんじん 長ねぎ チンゲン菜 玉ねぎ れんこん しょうが たけのこ ほうれん草 しいたけ にんにく	579	27.8
5	水	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	おふのみそ汁 ★五目金平 ★イカの天ぷら				牛乳 豆腐 みそ いか さつま揚げ	ごはん ふ 小麦粉 でん粉 油 砂糖 ごま	長ねぎ にんじん えのきたけ ごぼう れんこん いんげん	628	22.9
6	木	バターロールパン ぎゅうにゅう 牛乳	ポトフ カラフルサラダ タンドリーチキン 玉ねぎドレッシング(クラス)				牛乳 豚肉 鶏肉 ヨーグルト	バターロールパン じゃがいも 春雨 ドレッシング	玉ねぎ にんじん キャベツ しょうが にんにく 枝豆 コーン	606	36.1
7	金	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	すまし汁 かてめしの具 カレイの磯辺フライ				牛乳 かまぼこ わかめ カレイ 青のり 鶏肉 高野豆腐	ごはん パン粉 油 砂糖 小麦粉	にんじん 長ねぎ えのきたけ いんげん ごぼう しいたけ	575	25.5
10	月	中華めん ぎゅうにゅう 牛乳	彩花ごまみそラーメンスー ー ヘルシーサラダ 鬼まん 塩中華ドレッシング(クラス)				牛乳 豚肉 みそ	中華めん ごま 油 さつま芋 小麦粉 砂糖 ドレッシング	にんじん コーン 玉ねぎ もやし 長ねぎ にら しょうが にんにく キャベツ	622	28.4
11	火	子どもパン ぎゅうにゅう 牛乳	グリーンポタージュ レモンフルーツポンチ ハンバーグの玉ねぎソースかけ				牛乳 鶏肉 生クリーム	子どもパン 小麦粉 バター パン粉 砂糖 でん粉 レモンゼリー	グリーンピース コーン 玉ねぎ にんじん エリンギ にんにく パイン みかん 黄桃	688	26.5
12	水	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	呉汁 鶏肉とごぼうの炒り煮 イワシの梅煮				牛乳 大豆 豆腐 みそ イワシ 鶏肉	ごはん 砂糖 でん粉 ごま 油	ほうれん草 人参 大根 長ねぎ 梅 ごぼう	625	28.9
13	木	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	肉じゃが 人参ともやしのサラダ 野菜入り豆腐バーグ 野菜ドレッシング(クラス)				牛乳 豚肉 鶏肉 豆腐	ごはん じゃがいも 砂糖 パン粉 小麦粉 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ グリーンピース 枝豆 しょうが もやし 大根の葉	623	32.4
14	金	ツイストパン ぎゅうにゅう 牛乳	レンズ豆のスープ 花野菜サラダ コーンフ레이크から揚げ イタリアンドレッシング(クラス)				牛乳 ベーコン 鶏肉	ツイストパン じゃがいも 小麦粉 コーンフ레이크 油 ドレッシング	玉ねぎ にんじん パセリ キャベツ セロリ レンズ豆 トマト しょうが にんにく ブロッコリー カリフラワー	634	31.6
17	月	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	にらともやしのみそ汁 切干大根の炒り煮 マスの照り焼き				牛乳 豆腐 わかめ みそ マス 油揚げ アサリ	ごはん 砂糖 油	にんじん 玉ねぎ もやし にら 切干大根 しょうが	580	27.4
18	火	地粉うどん ぎゅうにゅう 牛乳	山菜きつねうどんの汁 ★れんこんサラダ 竹輪とかぼちゃの天ぷら(1個ずつ) ごまドレッシング(クラス)				牛乳 鶏肉 油揚げ ちくわ あおさ	地粉うどん でん粉 小麦粉 油 ドレッシング	わらび しめじ なめこ にんじん 長ねぎ かぼちゃ れんこん コーン 枝豆	715	26.4
19	水	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	豚肉のうま煮 のらぼう菜のお浸し 厚焼き玉子 しょうゆ・かつお節(クラス)				牛乳 豚肉 かまぼこ 卵 かつお節	ごはん 油 砂糖 でん粉	いんげん にんじん 玉ねぎ しいたけ のらぼう菜 キャベツ	600	47.4
20	木	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	小松菜と油揚げのみそ汁 大根と鶏肉の煮物 まぐろカツ				牛乳 油揚げ みそ マグロ 鶏肉	ごはん パン粉 小麦粉 油 砂糖	小松菜 にんじん 長ねぎ 玉ねぎ 大根 しょうが	661	25.9
21	金	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	マーボーなす豆腐 もやしのナムル 野菜シューマイ(2個) ナムルドレッシング(クラス)				牛乳 豆腐 豚肉 大豆 みそ タラ	ごはん 油 砂糖 でん粉 小麦粉 ドレッシング	たけのこ グリーンピース なす にんじん 長ねぎ しょうが にんにく 玉ねぎ キャベツ いんげん ほうれん草 もやし	615	25.8
24	月	ライスボールパン ぎゅうにゅう 牛乳	ジュリエンスープ チリコンカン ホキのガーリックマヨ焼き				牛乳 ホキ 鶏肉 ベーコン 大豆	ライスボールパン マヨネーズ じゃがいも 油 砂糖	にんじん 玉ねぎ キャベツ セロリ にんにく パセリ トマト	645	30.2
25	火	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	★かみかみカレー とうもろこし 焼きメンチカツ				牛乳 鶏肉 大豆 豚肉	ごはん 小麦粉 油 パン粉 でん粉	ごぼう れんこん 玉ねぎ にんじん しょうが にんにく りんご とうもろこし	793	35.6
26	水	中華めん ぎゅうにゅう 牛乳	サンマーメン アスパラガスのサラダ 揚げ鉄鍋ぎょうざ パンパンジードレッシング(クラス)				牛乳 豚肉 かまぼこ 鶏肉	中華めん でん粉 油 小麦粉 パン粉 砂糖 ドレッシング	にんじん もやし 小松菜 長ねぎ きくらげ キャベツ 玉ねぎ しょうが アスパラ コーン	636	29.8
27	木	食パン ぎゅうにゅう 牛乳	春雨スープ じゃが芋の洋風煮 チキンのレモンガーリック焼き ブルーベリージャム				牛乳 鶏肉 ベーコン	食パン 春雨 ごま 砂糖 でん粉 じゃがいも バター ブルーベリージャム	にんじん 長ねぎ もやし しょうが にんにく レモン 玉ねぎ コーン グリーンピース	600	25.4
28	金	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	あさりのみそ汁 地場産きゅうりのサラダ アジの南蛮漬 野菜ドレッシング(クラス)				牛乳 アサリ 豆腐 みそ アジ	ごはん でん粉 油 砂糖 ごま ドレッシング	にんじん 長ねぎ 小松菜 玉ねぎ 赤ピーマン しょうが きゅうり もやし	614	23.1
給食回数		20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			630	29.3
							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。

6月は「食育月間」「彩の国ふるさと学校給食月間」です。地場産食材を使用した献立や郷土料理を太字で表記しています。

◎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。





令和6年 6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			地場産物使用予定 食材イラスト	注 意	は 日 の	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 (みどり)	体の調子をとるもの (みどり)	エネルギー (kcal)	たん白質 (グラム)
3	月	地粉うどん 牛乳	うま塩鶏うどんの汁 ★ごぼうとお豆のサラダ 抹茶きなこ揚げパン ごまドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 わかめ きなこ 大豆	地粉うどん 油 胚芽ロール 砂糖 ドレッシング	長ねぎ にんじん エリンギ えのきたけ 枝豆 ごぼう 抹茶	682	25.3
4	火	バターロールパン 牛乳	ポトフ カラフルサラダ タンドリーチキン 玉ねぎドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 鶏肉 ヨーグルト	バターロールパン じゃがいも 春雨 ドレッシング	玉ねぎ にんじん キャベツ しょうが にんにく 枝豆 コーン	606	36.1
5	水	ごはん 牛乳	わかめスープ 家常豆腐 野菜入りつくね			牛乳 わかめ 鶏肉 豚肉 厚揚げ	ごはん パン粉 油 砂糖 でん粉	にんじん 長ねぎ チンゲン菜 玉ねぎ れんこん しょうが たけのこ ほうれん草 しいたけ にんにく	579	27.8
6	木	ごはん 牛乳	おふのみそ汁 ★五目金平 ★イカの天ぷら			牛乳 豆腐 みそ いか さつま揚げ	ごはん ふ 小麦粉 でん粉 油 砂糖 ごま	長ねぎ にんじん えのきたけ ごぼう れんこん いんげん	628	22.9
7	金	子どもパン 牛乳	グリーンポタージュ レモンフルーツポンチ ハンバーグの玉ねぎソースかけ			牛乳 鶏肉 生クリーム	子どもパン 小麦粉 バター パン粉 砂糖 でん粉 レモンゼリー	グリーンピース コーン 玉ねぎ にんじん エリンギ にんにく パイン みかん 黄桃	688	26.5
10	月	ごはん 牛乳	すまし汁 かてめしの具 カレーの磯辺フライ			牛乳 かまぼこ わかめ カレー 青のり 鶏肉 高野豆腐	ごはん パン粉 油 砂糖 小麦粉	にんじん 長ねぎ えのきたけ いんげん ごぼう しいたけ こんにゃく	575	25.5
11	火	中華めん 牛乳	彩花ごまみそラーメンスープ ヘルシーサラダ 鬼まん 塩中華ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 みそ	中華めん ごま油 さつま芋 小麦粉 砂糖 ドレッシング	にんじん コーン 玉ねぎ もやし 長ねぎ にら しょうが にんにく キャベツ こんにゃく	622	28.4
12	水	ツイストパン 牛乳	レンズ豆のスープ 花野菜サラダ コーンフレークから揚げ イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 ベーコン 鶏肉	ツイストパン じゃがいも 小麦粉 コーンフレーク 油 ドレッシング	玉ねぎ にんじん パセリ キャベツ セロリ レンズ豆 トマト しょうが にんにく ブロッコリー カリフラワー	634	31.6
13	木	ごはん 牛乳	呉汁 鶏肉とごぼうの炒り煮 イワシの梅煮			牛乳 大豆 豆腐 みそ イワシ 鶏肉	ごはん 砂糖 でん粉 ごま 油	ほうれん草 人参 大根 長ねぎ 梅 ごぼう こんにゃく	625	28.9
14	金	ごはん 牛乳	肉じゃが 人参ともやしのサラダ 野菜入り豆腐バーグ 野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 鶏肉 豆腐	ごはん じゃがいも 砂糖 パン粉 小麦粉 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ グリーンピース 枝豆 しょうが もやし 大根の葉	623	32.4
17	月	ごはん 牛乳	豚肉のうま煮 のらぼう菜のお浸し 厚焼き玉子 しょうゆ・かつお節(クラス)			牛乳 豚肉 かまぼこ 卵 かつお節	ごはん 油 砂糖 でん粉	いんげん にんじん 玉ねぎ しいたけ のらぼう菜 キャベツ こんにゃく	600	47.4
18	火	ごはん 牛乳	にらともやしのみそ汁 切干大根の炒り煮 マスの照り焼き			牛乳 豆腐 わかめ みそ マス 油揚げ アサリ	ごはん 砂糖 油	にんじん 玉ねぎ もやし にら 切干大根 しょうが	580	27.4
19	水	地粉うどん 牛乳	山菜きつねうどんの汁 ★れんこんサラダ 竹輪とかぼちゃの天ぷら(1個ずつ) ごまドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 油揚げ ちくわ あおさ	地粉うどん でん粉 小麦粉 油 ドレッシング	わらび しめじ なめこ にんじん 長ねぎ かぼちゃ れんこん コーン 枝豆	715	26.4
20	木	ライスボールパン 牛乳	ジュリエンヌスープ チリコンカン ホキのガーリックマヨ焼き			牛乳 ホキ 鶏肉 ベーコン 大豆	ライスボールパン マヨネーズ じゃがいも 油 砂糖	にんじん 玉ねぎ キャベツ セロリ にんにく パセリ トマト	645	30.2
21	金	ごはん 牛乳	小松菜と油揚げのみそ汁 大根と鶏肉の煮物 まぐろカツ			牛乳 油揚げ みそ マグロ 鶏肉	ごはん パン粉 小麦粉 油 砂糖	小松菜 にんじん 長ねぎ 玉ねぎ 大根 しょうが こんにゃく	661	25.9
24	月	ごはん 牛乳	マーボーなす豆腐 もやしのナムル 野菜シューマイ(2個) ナムルドレッシング(クラス)			牛乳 豆腐 豚肉 大豆 みそ タラ	ごはん 油 砂糖 でん粉 小麦粉 ドレッシング	たけのこ グリーンピース なす にんじん 長ねぎ しょうが にんにく 玉ねぎ キャベツ いんげん ほうれん草 もやし	615	25.8
25	火	食パン 牛乳	春雨スープ じゃが芋の洋風煮 チキンのレモンガーリック焼き ブルーベリージャム			牛乳 鶏肉 ベーコン	食パン 春雨 ごま 砂糖 でん粉 じゃがいも バター ブルーベリージャム	にんじん 長ねぎ もやし しょうが にんにく レモン 玉ねぎ コーン グリーンピース	600	25.4
26	水	ごはん 牛乳	★かみかみカレー とうもろこし 焼きメンチカツ			牛乳 鶏肉 大豆 豚肉	ごはん 小麦粉 油 パン粉 でん粉	ごぼう れんこん 玉ねぎ にんじん しょうが にんにく りんご とうもろこし	793	35.6
27	木	中華めん 牛乳	サンマーマン アスパラガスのサラダ 揚げ鉄鍋ぎょうざ パンパンジードレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 かまぼこ 鶏肉	中華めん でん粉 油 小麦粉 パン粉 砂糖 ドレッシング	にんじん もやし 小松菜 長ねぎ きくらげ キャベツ 玉ねぎ しょうが アスパラ コーン	636	29.8
28	金	子どもパン 牛乳	ペンネのクリーム煮 冷凍パイン クリスピーチキン			牛乳 豚肉 鶏肉	子どもパン マカロニ 油 パン粉 でん粉 小麦粉	えのきたけ エリンギ コーン 玉ねぎ にんじん パイン	666	34.3
給食回数		20回				平均栄養量			639	29.7
		※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。

◎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)⇒

★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。

「お知らせ」でもご覧いただけます。

6月は「食育月間」「彩の国ふるさと学校給食月間」です。地場産食材を使用した献立や郷土料理を赤字で表記しています。





令和6年 6月分 献立予定表（中学校）



熊谷市立熊谷学校給食センター

献立名			地場産物使用予定 食材イラスト	注 意 意 意	は し の 日	主 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)
3	月	ごはん 牛乳	野菜のごま風味汁 煮びたし ぎょうざ(2個) ミルクプリン			牛乳 豆腐 みそ 鶏肉 豚肉 凍り豆腐 かつお節	ごはん ごま でん粉 小麦粉 砂糖 油 ミルクプリン	にんじん 大根 ごぼう 玉ねぎ しいたけ しょうが キャベツ にら 小松菜 もやし	776	26.8
4	火	ごはん 牛乳	おふのみそ汁 ★五目金平 ★イカの天ぷら			牛乳 豆腐 みそ いか さつま揚げ	ごはん ふ 小麦粉 でん粉 油 砂糖 ごま	長ねぎ にんじん えのきたけ ごぼう れんこん いんげん	823	29.2
5	水	バターロールパン 牛乳	ポトフ カラフルサラダ タンドリーチキン 玉ねぎドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 鶏肉 ヨーグルト	バターロールパン じゃがいも 春雨 ドレッシング	玉ねぎ にんじん キャベツ しょうが にんにく 枝豆 コーン	868	47.5
6	木	ごはん 牛乳	わかめスープ 家常豆腐 野菜入りつくね			牛乳 わかめ 鶏肉 豚肉 厚揚げ	ごはん パン粉 油 砂糖 でん粉	にんじん 長ねぎ チンゲン菜 玉ねぎ れんこん しょうが たけのこ ほうれん草 しいたけ にんにく	785	35.8
7	金	中華めん 牛乳	彩花ごまみそラーメンスープ ヘルシーサラダ 鬼まん 塩中華ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 みそ	中華めん ごま 油 さつま芋 小麦粉 砂糖 ドレッシング	にんじん コーン 玉ねぎ もやし 長ねぎ にら しょうが にんにく キャベツ	772	36.1
10	月	子どもパン 牛乳	グリーンポタージュ レモンフルーツポンチ ハンバーグの玉ねぎソースかけ			牛乳 鶏肉 生クリーム 豚肉	子どもパン 小麦粉 バター パン粉 砂糖 でん粉 レモンゼリー	グリーンピース コーン 玉ねぎ にんじん エリンギ にんにく パイン みかん 黄桃	971	37.1
11	火	ごはん 牛乳	すまし汁 かてめしの具 カレイの磯辺フライ			牛乳 かまぼこ わかめ カレイ 青のり 鶏肉 高野豆腐	ごはん パン粉 小麦粉 油 砂糖 小麦粉	にんじん 長ねぎ えのきたけ いんげん ごぼう しいたけ	754	33.0
12	水	ごはん 牛乳	肉じゃが 人参ともやしのサラダ 野菜入り豆腐バーグ 野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 鶏肉 豆腐	ごはん じゃがいも 砂糖 パン粉 小麦粉 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ グリーンピース 枝豆 しょうが もやし 大根の葉	791	40.2
13	木	ツイストパン 牛乳	レンズ豆のスープ 花野菜サラダ コーンフレークから揚げ イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 ベーコン 鶏肉	ツイストパン じゃがいも 小麦粉 コーンフレーク 油 ドレッシング	玉ねぎ にんじん パセリ キャベツ セロリ レンズ豆 トマト しょうが にんにく ブロッコリー カリフラワー	884	41.4
14	金	ごはん 牛乳	呉汁 鶏肉とごぼうの炒り煮 イワシの梅煮			牛乳 大豆 豆腐 みそ イワシ 鶏肉	ごはん 砂糖 でん粉 ごま 油	ほうれん草 人参 大根 長ねぎ 梅 ごぼう	792	35.5
17	月	地粉うどん 牛乳	山菜きつねうどんの汁 ★れんこんサラダ 竹輪とかぼちゃの天ぷら(1個ずつ) ごまドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 油揚げ ちくわ あおさ	地粉うどん でん粉 小麦粉 油 ドレッシング	わらび しめじ なめこ にんじん 長ねぎ かぼちゃ れんこん コーン 枝豆	889	33.0
18	火	ごはん 牛乳	豚肉のうま煮 のらぼう菜のお浸し 厚焼き玉子 しょうゆ・かつお節(クラス)			牛乳 豚肉 かまぼこ 卵 かつお節	ごはん 油 砂糖 でん粉	いんげん にんじん 玉ねぎ しいたけ のらぼう菜 キャベツ	791	61.2
19	水	ごはん 牛乳	にらともやしのみそ汁 切干大根の炒り煮 マスの照り焼き			牛乳 豆腐 わかめ みそ マス 油揚げ アサリ	ごはん 砂糖 油	にんじん 玉ねぎ もやし にら 切干大根 しょうが	782	35.0
20	木	ごはん 牛乳	マーボーなす豆腐 もやしのナムル 野菜シューマイ(2個) ナムルドレッシング(クラス)			牛乳 豆腐 豚肉 大豆 みそ タラ	ごはん 油 砂糖 でん粉 小麦粉 ドレッシング	たけのこ グリーンピース なす にんじん 長ねぎ しょうが にんにく 玉ねぎ キャベツ いんげん ほうれん草 もやし	781	32.4
21	金	ライスボールパン 牛乳	ジュリエヌスープ チリコンカン ホキのガーリックマヨ焼き			牛乳 ホキ 鶏肉 ベーコン 大豆	ライスボールパン マヨネーズ じゃがいも 油 砂糖	にんじん 玉ねぎ キャベツ セロリ にんにく パセリ トマト	768	35.8
24	月	ごはん 牛乳	小松菜と油揚げのみそ汁 大根と鶏肉の煮物 まぐろカツ			牛乳 油揚げ みそ マグロ 鶏肉	ごはん パン粉 小麦粉 油 砂糖	小松菜 にんじん 長ねぎ 玉ねぎ 大根 しょうが	827	31.7
25	火	中華めん 牛乳	サンマーメン アスパラガスのサラダ 揚げ鉄鍋ぎょうざ パンパンジードレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 かまぼこ 鶏肉	中華めん でん粉 油 小麦粉 パン粉 砂糖 ドレッシング	にんじん もやし 小松菜 長ねぎ きくらげ キャベツ 玉ねぎ しょうが アスパラ コーン	819	37.4
26	水	食パン 牛乳	春雨スープ じゃが芋の洋風煮 チキンのレモンガーリック焼き ブルーベリージャム			牛乳 鶏肉 ベーコン	食パン 春雨 ごま 砂糖 でん粉 じゃがいも バター ブルーベリージャム	にんじん 長ねぎ もやし しょうが にんにく レモン 玉ねぎ コーン グリーンピース	805	33.0
27	木	ごはん 牛乳	★かみかみカレー とうもろこし 焼きメンチカツ			牛乳 鶏肉 大豆 豚肉	ごはん 小麦粉 油 パン粉 でん粉	ごぼう れんこん 玉ねぎ にんじん しょうが にんにく とうもろこし	972	44.4
28	金	ごはん 牛乳	※つみっこ こんにゃくねぎ塩ソテー 肉団子(2個)			牛乳 鶏肉	ごはん すいとん パン粉 砂糖 油 でん粉	大根 にんじん ほうれん草 長ねぎ しいたけ 玉ねぎ 小松菜	848	35.3
給食回数		20回				平均栄養量			825	37.1
		※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。 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。

★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。 ※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

6月は「食育月間」「彩の国ふるさと学校給食月間」です。地場産食材を使用した献立や郷土料理を太字で表記しています。





れい わ ん がつ ぶん こんだて よてい いひょう

令和6年 7月分 献立予定表 (小学校A)



くまがやがっこうきゅうしきく 熊谷学校給食センター

献立名				注 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	月	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	※つみっこ こんにゃくねぎ塩ソテー 肉団子(2個)			牛乳 鶏肉	ごはん すいとん パン粉 砂糖 油 でん粉	大根 にんじん ほうれん草 長ねぎ しいたけ 小松菜 玉ねぎ	679	29.2
2	火	子どもパン ぎゅうにゅう 牛乳	ペンネのクリーム煮 冷凍バイン クリスピーチキン			牛乳 豚肉 鶏肉	子どもパン マカロニ 油 でん粉 パン粉 小麦粉	えのきたけ エリンギ コーン 玉ねぎ にんじん バイン	666	34.3
3	水	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	七タ汁 キムチ肉じゃが イワシのみぞれ煮			牛乳 かまぼこ もずく イワシ 豚肉	ごはん ふ でん粉 じゃがいも 砂糖	にんじん 長ねぎ 枝豆 ほうれん草 えのきたけ 玉ねぎ 白菜 大根 にんにく しょうが	614	25.4
4	木	地粉うどん ぎゅうにゅう 牛乳	なす南蛮うどんの汁 五色の短冊サラダ アメリカンドッグ 玉ねぎドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 油揚げ フランクフルト わかめ	地粉うどん 小麦粉 砂糖 油 ドレッシング	ほうれん草 にんじん なす 玉ねぎ しめじ 長ねぎ 大根 きゅうり コーン	715	26.8
5	金	ツイストパン ぎゅうにゅう 牛乳	わんたんスープ 星空のフルーツポンチ チキンのオープン焼き			牛乳 豚肉 鶏肉 チーズ	ツイストパン わんたん 油 パン粉 杏仁豆腐 砂糖 サイダーゼリー	にんじん 玉ねぎ 小松菜 みかん バイン	620	29.4
8	月	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	なめこのみそ汁 ★茎わかめ入り金平 白身魚フライ ソース(クラス)			牛乳 豆腐 みそ 茎わかめ ブルーホワイティング	ごはん パン粉 油 砂糖 小麦粉 ごま でん粉	なめこ にんじん 長ねぎ ごぼう	609	21.7
9	火	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	わかめスープ ソイ丼の具 包子(2個)			牛乳 わかめ 豚肉 ベーコン 大豆 鶏肉	ごはん 小麦粉 でん粉 パン粉 砂糖	にんじん もやし 玉ねぎ しょうが 枝豆	627	25.4
10	水	黒パン ぎゅうにゅう 牛乳	クラムチャウダー ブロッコリーサラダ 鶏肉の発芽玄米フレーク焼き イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 あさり 鶏肉	黒パン じゃがいも マヨネーズ 油 発芽玄米フレーク ドレッシング 小麦粉	にんじん 玉ねぎ キャベツ ブロッコリー コーン	672	33.7
11	木	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	吟子汁 切干大根と地場産きゅうりのナムル ゼリーフライ 味付きのり ナムルドレッシング(クラス)			牛乳 鮭 豆腐 おから みそ のり	ごはん 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 しょうが 切干大根 ほうれん草 きゅうり 玉ねぎ	623	20.8
12	金	中華めん ぎゅうにゅう 牛乳	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 イカナゲツト(2個) 塩中華ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 わかめ イカ タラ	中華めん 砂糖 小麦粉 でん粉 油 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ キャベツ 長ねぎ もやし コーン れんこん 枝豆	598	27.4
16	火	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	ハヤシライス 白桃シャーベット ほうれん草オムレツ			牛乳 豚肉 卵	ごはん じゃがいも 砂糖 油 小麦粉 でん粉	にんじん 玉ねぎ グリンピース トマト ほうれん草 白桃	669	20.5
17	水	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	かぼちゃとオクラのみそ汁 大根サラダ ★豚肉とレバーのごまだれかけ 野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 油揚げ みそ 豚肉 豚レバー	ごはん ごま 油 ドレッシング 砂糖 でん粉	かぼちゃ オクラ にんじん 長ねぎ 大根 コーン にんにく しょうが	709	28.2
18	木	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	つるむらさきの中華スープ 金平そばろごはんの具 サバの塩焼き 埼玉県産ブルーベリークレープ			牛乳 卵 サバ 鶏肉	ごはん 砂糖 でん粉 ごま 油 ブルーベリークレープ	つるむらさき にんじん 長ねぎ もやし ごぼう 大根の葉	709	30.1
19	金	バターロールコッペ ぎゅうにゅう 牛乳	野菜コンソメスープ ツナとトマトのペンネ 照り焼きチキンパテ			牛乳 鶏肉 マグロ	バターロールコッペ マカロニ 油 砂糖 パン粉	にんじん 玉ねぎ キャベツ 小松菜 コーン パセリ にんにく トマト	613	25.3
給食回数				14回		平均栄養量			652	27.0
				※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)

は、「ふるさと給食」です。

⇒お知らせでもご覧いただけます。

印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。

※印の献立は、よくかんで気を付けて食べましょう。





れい わ ん がつ ぶん こんだて よて い ひょう

令和6年 7月分 献立予定表 (小学校B)



くまがやがっこうきょうしつ 熊谷学校給食センター

献立名				注 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	月	ごはん 牛乳	あさりのみそ汁 地場産きゅうりのサラダ アジの南蛮漬け 野菜ドレッシング			牛乳 あさり 豆腐 みそ アジ	ごはん 油 てん粉 砂糖 ごま ドレッシング	にんじん 長ねぎ 小松菜 玉ねぎ 赤ピーマン しょうが きゅうり もやし	614	23.1
2	火	ごはん 牛乳	※つみっこ こんにゃくねぎ塩ソテー 肉団子(2個)			牛乳 鶏肉	ごはん すいとん パン粉 砂糖 油 てん粉	大根 にんじん ほうれん草 長ねぎ しいたけ 小松菜 玉ねぎ	679	29.2
3	水	ツイストパン 牛乳	わんたんスープ 星空のフルーツポンチ チキンのオープン焼き			牛乳 豚肉 鶏肉 チーズ	ツイストパン わんたん 油 パン粉 杏仁豆腐 砂糖 サイダーゼリー	にんじん 玉ねぎ 小松菜 みかん パイン	620	29.4
4	木	ごはん 牛乳	セタ汁 キムチ肉じゃが イワシのみぞれ煮			牛乳 かまぼこ もずく イワシ 豚肉	ごはん ふ てん粉 じゃがいも 砂糖	にんじん 長ねぎ 枝豆 ほうれん草 えのきたけ 玉ねぎ 白菜 大根 にんにく しょうが	614	25.4
5	金	地粉うどん 牛乳	なす南蛮うどんの汁 五色の短冊サラダ アメリカンドッグ 玉ねぎドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 油揚げ フランクフルト わかめ	地粉うどん 小麦粉 砂糖 油 ドレッシング	ほうれん草 にんじん なす 玉ねぎ しめじ 長ねぎ 大根 きゅうり コーン	715	26.8
8	月	黒パン 牛乳	クラムチャウダー ブロッコリーサラダ 鶏肉の発芽玄米フレーク焼き イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 あさり 鶏肉	黒パン じゃがいも マヨネーズ 油 発芽玄米フレーク ドレッシング 小麦粉	にんじん 玉ねぎ キャベツ ブロッコリー コーン	672	33.7
9	火	ごはん 牛乳	なめこのみそ汁 ★茎わかめ入り金平 白身魚フライ ソース(クラス)			牛乳 豆腐 みそ 茎わかめ ブルーホワイティング	ごはん パン粉 油 砂糖 小麦粉 ごま てん粉	なめこ にんじん 長ねぎ ごぼう	609	21.7
10	水	ごはん 牛乳	わかめスープ ソイ丼の具 包子(2個)			牛乳 わかめ 豚肉 ベーコン 大豆 鶏肉	ごはん 小麦粉 でん粉 パン粉 砂糖	にんじん もやし 玉ねぎ しょうが 枝豆	627	25.4
11	木	ごはん 牛乳	ハヤシライス 白桃シャーベット ほうれん草オムレツ			牛乳 豚肉 卵	ごはん じゃがいも 砂糖 油 小麦粉 てん粉	にんじん 玉ねぎ グリーンピース トマト ほうれん草 白桃	669	20.5
12	金	ごはん 牛乳	吟子汁 切干大根と地場産きゅうりのナムル ゼリーフライ 味付きのり ナムルドレッシング(クラス)			牛乳 鮭 豆腐 おから みそ のり	ごはん 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 しょうが 切干大根 ほうれん草 きゅうり 玉ねぎ	623	20.8
16	火	中華めん 牛乳	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 イカナゲツト(2個) 塩中華ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 わかめ イカ タラ	中華めん 砂糖 小麦粉 てん粉 油 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ キャベツ 長ねぎ もやし コーン れんこん 枝豆	598	27.4
17	水	バターロールコッペ 牛乳	野菜コンソメスープ ツナとトマトのペンネ 照り焼きチキンパテ			牛乳 鶏肉 マグロ	バターロールコッペ マカロニ 油 砂糖 パン粉	にんじん 玉ねぎ キャベツ 小松菜 コーン パセリ にんにく トマト	613	25.3
18	木	ごはん 牛乳	かぼちゃとオクラのみそ汁 大根サラダ ★豚肉とレバーのごまだれかけ 野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 油揚げ みそ 豚肉 豚レバー	ごはん ごま 油 ドレッシング 砂糖 てん粉	かぼちゃ オクラ にんじん 長ねぎ 大根 コーン にんにく しょうが	709	28.2
19	金	ごはん 牛乳	つるむらさきの中華スープ 金平そばろごはんの具 サバの塩焼き 埼玉県産ブルーベリークレープ			牛乳 卵 サバ 鶏肉	ごはん 砂糖 でん粉 ごま 油 ブルーベリークレープ	つるむらさき にんじん 長ねぎ もやし ごぼう 大根の葉	709	30.1
給食回数				14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			648	26.2
						基準栄養量			650	21～33

★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。

印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。

※印の献立は、よくかんで気を付けて食べましょう。





令和6年 7月分 献立予定表 (中学校)



くまがやがっこう給食センター
熊谷学校給食センター

献立名				注 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	月	子どもパン 牛乳	ペンネのクリーム煮 冷凍バイン クリスピーチキン			牛乳 豚肉 鶏肉	子どもパン マカロニ 油 てん粉 パン粉 小麦粉	えのきたけ エリンギ コーン 玉ねぎ にんじん バイン	914	45.2
2	火	ごはん 牛乳	あさりのみそ汁 地場産きゅうりのサラダ アジの南蛮漬け 野菜ドレッシング			牛乳 あさり 豆腐 みそ アジ	ごはん 油 てん粉 砂糖 ごま ドレッシング	にんじん 長ねぎ 小松菜 玉ねぎ 赤ピーマン しょうが きゅうり もやし	790	29.6
3	水	地粉うどん 牛乳	なす南蛮うどんの汁 五色の短冊サラダ アメリカンドッグ 玉ねぎドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 油揚げ フランクフルト わかめ	地粉うどん 小麦粉 砂糖 油 ドレッシング	ほうれん草 にんじん なす 玉ねぎ しめじ 長ねぎ 大根 きゅうり コーン	871	33.0
4	木	ツイストパン 牛乳	わんたんスープ 星空のフルーツポンチ チキンのオープン焼き			牛乳 豚肉 鶏肉 チーズ	ツイストパン わんたん 油 パン粉 杏仁豆腐 砂糖 サイダーゼリー	にんじん 玉ねぎ 小松菜 みかん バイン	838	37.1
5	金	ごはん 牛乳	セタ汁 キムチ肉じゃが イワシのみぞれ煮			牛乳 かまぼこ もずく イワシ 豚肉	ごはん ふ てん粉 じゃがいも 砂糖	にんじん 長ねぎ 枝豆 ほうれん草 えのきたけ 玉ねぎ 白菜 大根 にんにく しょうが	767	30.4
8	月	ごはん 牛乳	わかめスープ ソイ丼の具 包子(2個)			牛乳 わかめ 豚肉 ベーコン 大豆 鶏肉	ごはん 小麦粉 てん粉 パン粉 砂糖	にんじん もやし 玉ねぎ しょうが 枝豆	795	31.4
9	火	黒パン 牛乳	クラムチャウダー ブロッコリーサラダ 鶏肉の発芽玄米フレーク焼き イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 あさり 鶏肉	黒パン じゃがいも マヨネーズ 油 発芽玄米フレーク ドレッシング 小麦粉	にんじん 玉ねぎ キャベツ ブロッコリー コーン	914	42.1
10	水	ごはん 牛乳	なめこのみそ汁 ★茎わかめ入り金平 白身魚フライ ソース(クラス)			牛乳 豆腐 みそ 茎わかめ ブルーホワイティング	ごはん パン粉 油 砂糖 小麦粉 ごま てん粉	なめこ にんじん 長ねぎ ごぼう	773	26.7
11	木	中華めん 牛乳	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 イカナゲット(2個) 塩中華ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 わかめ イカ タラ	中華めん 砂糖 小麦粉 てん粉 油 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ キャベツ 長ねぎ もやし コーン れんこん 枝豆	794	36.5
12	金	ごはん 牛乳	ハヤシライス 白桃シャーベット ほうれん草オムレツ			牛乳 豚肉 卵	ごはん じゃがいも 砂糖 油 小麦粉 てん粉	にんじん 玉ねぎ グリーンピース トマト ほうれん草 白桃	865	26.1
16	火	ごはん 牛乳	吟子汁 切干大根と地場産きゅうりのナムル ゼリーフライ 味付きのり ナムルドレッシング(クラス)			牛乳 鮭 豆腐 おから みそ のり	ごはん 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 しょうが 切干大根 ほうれん草 きゅうり 玉ねぎ	782	26.3
17	水	ごはん 牛乳	つるむらさきの中華スープ 金平そばろごはんの具 サバの塩焼き 埼玉県産ブルーベリークレープ			牛乳 卵 サバ 鶏肉	ごはん 砂糖 てん粉 ごま 油 ブルーベリークレープ	つるむらさき にんじん 長ねぎ もやし ごぼう 大根の葉	898	38.0
18	木	バターロールコッペ 牛乳	野菜コンソメスープ ツナとトマトのペンネ 照り焼きチキンパテ			牛乳 鶏肉 マグロ	バターロールコッペ マカロニ 油 砂糖 パン粉	にんじん 玉ねぎ キャベツ 小松菜 コーン パセリ にんにく トマト	851	32.4
19	金	ごはん 牛乳	かぼちゃとオクラのみそ汁 大根サラダ ★豚肉とレバーのごまだれかけ 野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 油揚げ みそ 豚肉 豚レバー	ごはん ごま 油 ドレッシング 砂糖 てん粉	かぼちゃ オクラ にんじん 長ねぎ 大根 コーン にんにく しょうが	927	36.5
給食回数		14回				平均栄養量			841	33.7
		※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)

は、「ふるさと給食」です。

⇒「お知らせ」でもご覧いただけます。

印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。





令和6年 9月分 献立予定表 (小学校A)

しょうがっこう



熊谷市立熊谷学校給食センター

献立名			注 意 に	は し の	主な材料名			栄養量	
日	曜日	主 食 牛 乳			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)
2	月	ごはん 夏野菜カレー アップルシャーベット ほうれん草オムレツ			牛乳 卵 豚肉	ごはん 油 てんぷん じゃがいも 砂糖 小麦粉	にんじん ほうれん草 にんにく しょうが 玉ねぎ かぼちゃ なす トマト りんご いんげん	662	19.7
3	火	地粉うどん けんちんうどんの汁 カラフルサラダ きなこ揚げパン ナムルドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 きなこ 油揚げ	地粉うどん 胚芽ロールパン 砂糖 油 春雨 ドレッシング 里芋	にんじん ごぼう 大根 エリンギ 長ねぎ 枝豆 コーン	691	25.7
4	水	バターリング バン ラグビーボール型かぼちゃABCスープ ポークビーンズ クリスピーチキン			牛乳 ベーコン 鶏肉 豚肉 大豆	バターリングバン マカロニ じゃがいも 油 パン粉 てんぷん	にんじん 玉ねぎ キャベツ トマト かぼちゃ ほうれん草	597	29.6
5	木	わかめごはん 豆腐と油揚げのみそ汁 キャベツときゅうりのサラダ アジフライ 中華ドレッシング(クラス)			牛乳 豆腐 油揚げ みそ アジ	わかめごはん 小麦粉 パン粉 油 ドレッシング てんぷん	にんじん 長ねぎ 小松菜 もやし えのきたけ キャベツ きゅうり	649	26.2
6	金	ごはん 春雨スープ ひじきと大豆の煮物 ハンバーグのおろしかけ			牛乳 鶏肉 豚肉 さつま揚げ 大豆 ひじき	ごはん 春雨 ごま 砂糖 油 パン粉	にんじん 長ねぎ もやし しょうが にんにく 玉ねぎ 大根	613	24.7
9	月	はちみつパン ペンネのクリーム煮 フルーツポンチ 肉団子(2個)			牛乳 鶏肉 豚肉	はちみつパン パン粉 マカロニ てんぷん 油 小麦粉 砂糖	にんじん 洋ナシ りんご エリンギ えのきたけ 黄桃 玉ねぎ キャベツ 白桃	732	30.0
10	火	ごはん わかめスープ 枝豆ごはんの具 はんぺんチーズフライ			牛乳 わかめ はんぺん チーズ 鶏肉 油揚げ	ごはん パン粉 油 砂糖 てんぷん	にんじん もやし 玉ねぎ コーン 枝豆 しいたけ	651	22.7
11	水	中華めん 塩ラーメンスープ ★茎わかめのサラダ 焼き春巻き パンパンジードレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 あさり わかめ 鶏肉	中華めん 小麦粉 春雨 砂糖 油 パン粉 ドレッシング	にんじん 長ねぎ もやし しょうが 大根の葉 キャベツ にら 玉ねぎ にんにく	588	23.7
12	木	ごはん じゃがいものそぼろ煮 ブロッコリーサラダ イワシのカボスみそ煮 野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 イワシ みそ	ごはん じゃがいも 砂糖 ドレッシング 米粉	にんじん 玉ねぎ かぼす ブロッコリー コーン 枝豆	713	26.9
13	金	ごはん マーボーナス豆腐 切干大根の中華風炒め エビシューマイ(2個)			牛乳 油揚げ 豆腐 豚肉 みそ エビ タラ	ごはん 油 砂糖 てんぷん 小麦粉 米粉	にんじん 玉ねぎ なす 長ねぎ しょうが 切干大根 たけのこ にんにく いんげん しいたけ キャベツ	667	25.7
17	火	ごはん ※お月見団子汁 アスパラとこんにゃくのサラダ 鶏肉の竜田揚げ(2個) ごまドレッシング(クラス)			牛乳 わかめ 鶏肉	ごはん 白玉餅 油 ドレッシング 米粉	にんじん 長ねぎ 大根 小松菜 しょうが アスパラガス 枝豆	715	32.2
18	水	ツイストパン 野菜スープ ほうれん草のソテー 焼きメンチカツ			牛乳 豚肉 ベーコン 鶏肉	ツイストパン 油 砂糖 てんぷん 米粉 じゃがいも	にんじん 玉ねぎ もやし しょうが チンゲン菜 にんにく ほうれん草 コーン	621	24.7
19	木	ごはん 豚汁 煮びたし 秋鮭のガーリックバジル焼き			牛乳 豚肉 豆腐 みそ 鮭 さつま揚げ	ごはん 砂糖 油	にんじん 長ねぎ 大根 ごぼう にんにく バジル 小松菜 もやし	555	27.8
20	金	地粉うどん 鶏南蛮うどんの汁 花野菜サラダ 竹輪とさつま芋の天ぷら(1個ずつ) 玉ねぎドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 油揚げ ちくわ あおさ	地粉うどん 小麦粉 油 砂糖 さつま芋も てんぷん ドレッシング	にんじん 長ねぎ 小松菜 玉ねぎ ブロッコリー カリフラワー	668	27.0
24	火	黒パン 大豆入りミネストローネ キャベツのペロンチーノ炒め わかどり しょうみや 若鶏の香味焼き			牛乳 大豆 鶏肉 ベーコン	黒パン じゃがいも 油 スパゲッティ	にんじん 玉ねぎ にんにく トマト キャベツ コーン バジル	598	25.7
25	水	ごはん のっぺい汁 厚揚げと鶏肉の煮物 サバの塩焼き			牛乳 サバ 厚揚げ 鶏肉	ごはん 米粉 里芋 てんぷん 砂糖	にんじん 長ねぎ ごぼう 大根 玉ねぎ チンゲン菜 しょうが	649	30.3
26	木	ごはん 肉団子スープ こんにゃくソテー かぼちゃクロquette			牛乳 鶏肉 豚肉	ごはん てんぷん 春雨 じゃがいも 砂糖 小麦粉 パン粉 油	にんじん にんにく 玉ねぎ もやし たけのこ しょうが かぼちゃ 小松菜	674	22.3
27	金	ライスボール バン コーンポタージュ 大根サラダ 野菜入りつくね イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 ベーコン 生クリーム 鶏肉 脱脂粉乳 チーズ	ライスボールバン バター 小麦粉 ドレッシング てんぷん 油 砂糖 パン粉	にんじん コーン 玉ねぎ パセリ 大根 大根の葉 れんこん 長ねぎ しょうが	680	27.8
30	月	ごはん すまし汁 金平 しるみずかな なんばんづ 白身魚の南蛮漬け			牛乳 豆腐 わかめ たら	ごはん てんぷん 油 砂糖 ごま	にんじん 長ねぎ しいたけ ほうれん草 しょうが ごぼう	594	23.7
給食回数		19回			平均栄養量			648	26.1
		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。

印の献立は、カップにごはんをよそりましょう。

◎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。

★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。

※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

9月7日(土)に「パシフィックネーションズカップ2024」ラグビー日本代表対アメリカ代表の試合が熊谷ラグビー場で行われます。9月4日(水)の献立は、対戦国のアメリカにちなんで給食です。アメリカの料理を食べてラグビーを盛り上げましょう。



令和6年 9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 意 に	は し の	主な材料名			栄養量	
日	曜日	主 食 牛 乳			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)
2	月	バターリング パン ぎゅうにゅう 牛乳	ラグビーボール型かぼちゃ入りABCスープ ポークビーンズ クリスピーチキン   アメリカ料理の日		牛乳 ベーコン 鶏肉 豚肉 大豆	バターリングパン マカロニ じゃがいも 油 パン粉 てんぷん	にんじん 玉ねぎ キャベツ トマト かぼちゃ ほうれん草	597	29.6
3	火	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	夏野菜カレー アップルシャーベット ほうれん草オムレツ		牛乳 卵 豚肉	ごはん 油 てんぷん じゃがいも 砂糖 小麦粉	にんじん ほうれん草 にんにく しょうが 玉ねぎ かぼちゃ なす トマト りんご いんげん	662	19.7
4	水	地粉うどん ぎゅうにゅう 牛乳	けんちんうどんの汁 カラフルサラダ きなこ揚げパン ナムルドレッシング(クラス)		牛乳 鶏肉 きなこ 油揚げ	地粉うどん 胚芽ロールパン 砂糖 油 春雨 ドレッシング 里芋	にんじん ごぼう 大根 エリンギ 長ねぎ 枝豆 コーン	691	25.7
5	木	はちみつパン ぎゅうにゅう 牛乳	ペンネのクリーム煮 フルーツポンチ にくだんご 肉団子(2個)		牛乳 鶏肉 豚肉	はちみつパン パン粉 マカロニ てんぷん 油 小麦粉 砂糖	にんじん 洋ナシ りんご エリンギ えのきたけ 黄桃 玉ねぎ キャベツ 白桃	732	30.0
6	金	わかめごはん ぎゅうにゅう 牛乳	豆腐と油揚げのみそ汁 キャベツときゅうりのサラダ アジフライ 中華ドレッシング(クラス) ふるさと給食の日		牛乳 豆腐 油揚げ みそ アジ	わかめごはん 小麦粉 パン粉 油 ドレッシング てんぷん	にんじん 長ねぎ 小松菜 もやし えのきたけ キャベツ きゅうり	649	26.2
9	月	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	春雨スープ ひじきと大豆の煮物 ハンバーグのおろしかけ		牛乳 鶏肉 豚肉 さつま揚げ 大豆 ひじき	ごはん 春雨 ごま 砂糖 油 パン粉	にんじん 長ねぎ もやし しょうが にんにく 玉ねぎ 大根	613	24.7
10	火	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	じゃがいものそぼろ煮 ブロッコリーサラダ イワシのカボスみそ煮 野菜ドレッシング(クラス)		牛乳 豚肉 イワシ みそ	ごはん じゃがいも 砂糖 ドレッシング 米粉	にんじん いんげん かぼす ブロッコリー コーン 枝豆	713	26.9
11	水	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	わかめスープ 枝豆ごはんの具 はんぺんチーズフライ		牛乳 わかめ はんぺん チーズ 鶏肉 油揚げ	ごはん パン粉 油 砂糖 てんぷん	にんじん もやし 玉ねぎ コーン 枝豆 しいたけ	651	22.7
12	木	中華めん ぎゅうにゅう 牛乳	塩ラーメンスープ ★茎わかめのサラダ 焼き春巻き パンバンジードレッシング(クラス)		牛乳 豚肉 あさり わかめ 鶏肉	中華めん 小麦粉 春雨 砂糖 油 パン粉 ドレッシング	にんじん 長ねぎ もやし しょうが 大根の葉 キャベツ にら 玉ねぎ にんにく	588	23.7
13	金	ツイストパン ぎゅうにゅう 牛乳	野菜スープ ほうれん草のソテー 焼きメンチカツ		牛乳 豚肉 ベーコン 鶏肉	ツイストパン 油 砂糖 てんぷん 米粉 じゃがいも	にんじん 玉ねぎ もやし しょうが チンゲン菜 にんにく ほうれん草 コーン	621	24.7
17	火	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	マーボーナス豆腐 切干大根の中華風炒め エビシューマイ(2個)		牛乳 油揚げ 豆腐 豚肉 みそ エビ タラ	ごはん 油 砂糖 てんぷん 小麦粉 米粉	にんじん 玉ねぎ なす 長ねぎ しょうが 切干大根 たけのこ にんにく いんげん しいたけ キャベツ	667	25.7
18	水	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	※お月見団子汁 アスパラとこんにゃくのサラダ 鶏肉の竜田揚げ(2個) ごまドレッシング(クラス)		牛乳 わかめ 鶏肉	ごはん 白玉餅 油 ドレッシング 米粉	にんじん 長ねぎ 大根 小松菜 しょうが アスパラガス 枝豆	715	32.2
19	木	黒パン ぎゅうにゅう 牛乳	大豆入りミネストローネ キャベツのペペロンチーノ炒め わかどり 若鶏の香味焼き		牛乳 大豆 鶏肉 ベーコン	黒パン じゃがいも 油 スパゲッティ	にんじん 玉ねぎ にんにく トマト キャベツ コーン パセリ	598	25.7
20	金	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	豚汁 煮びたし あきぎけ 秋鮭のガーリックパセリ焼き		牛乳 豚肉 豆腐 みそ 鮭 さつま揚げ	ごはん 砂糖 油	にんじん 長ねぎ 大根 ごぼう にんにく パセリ 小松菜 もやし	555	27.8
24	火	地粉うどん ぎゅうにゅう 牛乳	鶏南蛮うどんの汁 花野菜サラダ 竹輪とさつま芋の天ぷら(1個ずつ) 玉ねぎドレッシング(クラス)		牛乳 鶏肉 油揚げ ちくわ あおさ	地粉うどん 小麦粉 油 砂糖 さつまいも てんぷん ドレッシング	にんじん 長ねぎ 小松菜 玉ねぎ ブロッコリー カリフラワー	668	27.0
25	水	ライスボール パン ぎゅうにゅう 牛乳	コーンポタージュ 大根サラダ 野菜入りつくね イタリアンドレッシング(クラス)		牛乳 ベーコン 生クリーム 鶏肉 脱脂粉乳 チーズ	ライスボールパン バター 小麦粉 ドレッシング てんぷん 油 砂糖 パン粉	にんじん コーン 玉ねぎ パセリ 大根 大根の葉 れんこん 長ねぎ しょうが	680	27.8
26	木	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	のっぺい汁 厚揚げと鶏肉の煮物 サバの塩焼き		牛乳 サバ 厚揚げ 鶏肉	ごはん 米粉 里芋 てんぷん 砂糖	にんじん 長ねぎ ごぼう 大根 玉ねぎ チンゲン菜 しょうが	649	30.3
27	金	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	肉団子スープ こんにゃくソテー かぼちゃクロック		牛乳 鶏肉 豚肉	ごはん てんぷん 春雨 じゃがいも 砂糖 小麦粉 パン粉 油	にんじん にんにく 玉ねぎ もやし たけのこ しょうが かぼちゃ 小松菜	674	22.3
30	月	バターロール コッペ ぎゅうにゅう 牛乳	ポークストロガノフ 冷凍パイ タコナゲット(2個)		牛乳 豚肉 生クリーム タコ イカ タラ	バターロールコッペ 油 小麦粉 砂糖 てんぷん	にんじん 玉ねぎ パイン グリーンピース エリンギ マッシュルーム にんにく トマト	671	26.0
給食回数			19回		平均栄養量			652	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

印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。

印の献立は、カップにごはんをよそりましょう。

◎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。

★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。

※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

9月7日(土)に「パシフィックネーションズカップ2024」ラグビー日本代表対アメリカ代表の試合が熊谷ラグビー場で行われます。9月2日(月)の献立は、対戦国のアメリカにちなんで給食です。アメリカの料理を食べてラグビーを盛り上げましょう。




令和6年 9月分 献立予定表（中学校）



熊谷市立熊谷学校給食センター

献立名				注 意 意 意	は 日 の	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)	体の調子をどとのえるもの (みどり)	エネルギー (kcal)	たん白質 (グラム)
2	月	地粉うどん 牛乳	けんちんうどんの汁 カラフルサラダ きなこ揚げパン ナムルドレッシング(クラス)		〰	牛乳 鶏肉 きなこ 油揚げ	地粉うどん 胚芽ロールパン 砂糖 油 春雨 ドレッシング 里芋	にんじん ごぼう 大根 エリンギ 長ねぎ 枝豆 コーン	847	32.0
3	火	バターリング パン 牛乳	ラグビーボール型かぼちゃ入りABCスープ ポークビーンズ クリスピーチキン  アメリカ料理の日		〰	牛乳 ベーコン 鶏肉 豚肉 大豆	バターリングパン マカロニ じゃがいも 油 パン粉 てんぷん	にんじん 玉ねぎ キャベツ トマト かぼちゃ ほうれん草	734	36.2
4	水	ごはん 牛乳	夏野菜カレー アップルシャーベット ほうれん草オムレツ		〰	牛乳 卵 豚肉	ごはん 油 てんぷん じゃがいも 砂糖 小麦粉	にんじん ほうれん草 にんにく しょうが 玉ねぎ かぼちゃ なす トマト りんご いんげん	828	25.1
5	木	ごはん 牛乳	春雨スープ ひじきと大豆の煮物 ハンバーグのおろしかけ		〰	牛乳 鶏肉 豚肉 さつま揚げ 大豆 ひじき	ごはん 春雨 ごま 砂糖 油 パン粉	にんじん 長ねぎ もやし しょうが にんにく 玉ねぎ 大根	811	32.0
6	金	はちみつパン 牛乳	ペンネのクリーム煮 フルーツポンチ 肉団子(2個)		〰	牛乳 鶏肉 豚肉	はちみつパン パン粉 マカロニ てんぷん 油 小麦粉 砂糖	にんじん 洋ナシ りんご エリンギ えのきたけ 黄桃 玉ねぎ キャベツ 白桃	970	37.8
9	月	わかめごはん 牛乳	豆腐と油揚げのみそ汁 キャベツときゅうりのサラダ アジフライ 中華ドレッシング(クラス)  ふるさと給食の日		〰	牛乳 豆腐 油揚げ みそ アジ	わかめごはん 小麦粉 パン粉 油 ドレッシング てんぷん	にんじん 長ねぎ 小松菜 もやし えのきたけ キャベツ きゅうり	823	31.4
10	火	中華めん 牛乳	塩ラーメンスープ ★荳わかめのサラダ 焼き春巻き パンパンジードレッシング(クラス)		〰	牛乳 豚肉 あさり わかめ 鶏肉	中華めん 小麦粉 春雨 砂糖 油 パン粉 ドレッシング	にんじん 長ねぎ もやし しょうが 大根の葉 キャベツ にら 玉ねぎ にんにく	756	29.5
11	水	ごはん 牛乳	じゃがいものそぼろ煮 ブロッコリーサラダ イワシのカボスみそ煮 野菜ドレッシング(クラス) 		〰	牛乳 豚肉 イワシ みそ	ごはん じゃがいも 砂糖 ドレッシング 米粉	にんじん いんげん かぼす ブロッコリー コーン 枝豆	886	32.9
12	木	ごはん 牛乳	わかめスープ 枝豆ごはんの具 はんぺんチーズフライ		〰	牛乳 わかめ はんぺん チーズ 鶏肉 油揚げ	ごはん パン粉 油 砂糖 てんぷん	にんじん もやし 玉ねぎ コーン 枝豆 しいたけ	823	28.2
13	金	ごはん 牛乳	※お月見団子汁 アスパラとこんにゃくのサラダ 鶏肉の竜田揚げ(2個) ごまドレッシング(クラス)		〰	牛乳 わかめ 鶏肉	ごはん 白玉餅 油 ドレッシング 米粉	にんじん 長ねぎ 大根 小松菜 しょうが アスパラガス 枝豆	924	39.9
17	火	ツイストパン 牛乳	野菜スープ ほうれん草のソテー 焼きメンチカツ		〰	牛乳 豚肉 ベーコン 鶏肉	ツイストパン 油 砂糖 てんぷん 米粉 じゃがいも	にんじん 玉ねぎ もやし しょうが チンゲン菜 にんにく ほうれん草 コーン	879	34.3
18	水	ごはん 牛乳	マーボーナス豆腐 切干大根の中華風炒め エビシューマイ(2個)		〰	牛乳 油揚げ 豆腐 豚肉 みそ エビ タラ	ごはん 油 砂糖 てんぷん 小麦粉 米粉	にんじん 玉ねぎ なす 長ねぎ しょうが 切干大根 たけのこ にんにく いんげん しいたけ キャベツ	849	31.6
19	木	地粉うどん 牛乳	鶏南蛮うどんの汁 花野菜サラダ 竹輪とさつま芋の天ぷら(1個ずつ) 玉ねぎドレッシング(クラス)		〰	牛乳 鶏肉 油揚げ ちくわ あおさ	地粉うどん 小麦粉 油 砂糖 さつま芋 てんぷん ドレッシング	にんじん 長ねぎ 小松菜 玉ねぎ ブロッコリー カリフラワー	839	33.9
20	金	黒パン 牛乳	大豆入りミネストローネ キャベツのパペロンチーノ炒め 若鶏の香味焼き		〰	牛乳 大豆 鶏肉 ベーコン	黒パン じゃがいも 油 スパゲッティ	にんじん 玉ねぎ にんにく トマト キャベツ コーン パジル	844	34.3
24	火	ごはん 牛乳	豚汁 煮びたし 秋鮭のガーリックパジル焼き 		〰	牛乳 豚肉 豆腐 みそ 鮭 さつま揚げ	ごはん 砂糖 油	にんじん 長ねぎ 大根 ごぼう にんにく パジル 小松菜 もやし	731	35.9
25	水	ごはん 牛乳	肉団子スープ こんにゃくソテー かぼちゃコロッケ		〰	牛乳 鶏肉 豚肉	ごはん てんぷん 春雨 じゃがいも 砂糖 小麦粉 パン粉 油	にんじん にんにく 玉ねぎ もやし たけのこ しょうが かぼちゃ 小松菜 しらたき	872	28.3
26	木	ライスボール パン 牛乳	コーンポタージュ 大根サラダ 野菜入りつくね イタリアンドレッシング(クラス)		〰	牛乳 ベーコン 生クリーム 鶏肉 脱脂粉乳 チーズ	ライスボールパン バター 小麦粉 ドレッシング てんぷん 油 砂糖 パン粉	にんじん コーン 玉ねぎ パセリ 大根 大根の葉 れんこん 長ねぎ しょうが	869	34.9
27	金	ごはん 牛乳	のっぺい汁 厚揚げと鶏肉の煮物 サバの塩焼き 		〰	牛乳 サバ 厚揚げ 鶏肉	ごはん 米粉 里芋 てんぷん 砂糖	にんじん 長ねぎ ごぼう 大根 玉ねぎ チンゲン菜 しょうが	849	38.5
30	月	中華めん 牛乳	みそラーメンスープ ★根菜サラダ 肉まん 塩中華ドレッシング(クラス)		〰	牛乳 豚肉 みそ	中華めん ドレッシング ごま 砂糖 油 小麦粉 パン粉 てんぷん しいたけ	にんじん 長ねぎ たけのこ 玉ねぎ もやし にら しょうが にんにく 大根の葉 れんこん 大根	791	31.6
給食回数		19回				平均栄養量			838	33.1
		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。

 印の献立は、カップにごはんをよそりましょう。

◎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。

★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。

※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

9月7日(土)に「パシフィックネーションズカップ2024」ラグビー日本代表対アメリカ代表
の試合が熊谷ラグビー場で行われます。9月3日(火)の献立は、対戦国のアメリカにちなん
だ給食です。アメリカの料理を食べてラグビーを盛り上げましょう。



令和6年 10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	は 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)	体の調子をどるもの (みどり)	エネルギー (kcal)	たん白質 (グラム)
1	火	中華めん 牛乳 みそラーメンスープ ★根菜サラダ 肉まん 塩中華ドレッシング(クラス)		//	牛乳 豚肉 みそ	中華めん ドレッシング ごま 砂糖 油 小麦粉 パン粉 でんぶん しいたけ	にんじん 長ねぎ たけのこ 玉ねぎ もやし にら しょうが にんにく 大根の葉 れんこん 大根	639	25.0
2	水	バターロールコッペ 牛乳 ポークストロガノフ 冷凍パイ タコナゲット(2個)			牛乳 豚肉 生クリーム タコ イカ タラ	バターロールコッペ 油 小麦粉 砂糖 でんぶん	にんじん 玉ねぎ パイン グリーンピース エリンギ マッシュルーム にんにく トマト	671	26.0
3	木	ごはん 牛乳 エビボールスープ 大根と鶏肉の煮物 まぐろカツ	魚	//	牛乳 エビ タラ オキアミ マクロ 鶏肉	ごはん 小麦粉 パン粉 でんぶん 油 砂糖 春雨	にんじん 玉ねぎ ほうれん草 長ねぎ しょうが 大根 たけのこ こんにゃく	649	27.4
4	金	ごはん 牛乳 もやしのみそ汁 ひじきの煮物 鶏の照り焼き		//	牛乳 わかめ みそ 鶏肉 ひじき さつま揚げ	ごはん 砂糖 油	にんじん 長ねぎ もやし 小松菜 いんげん 枝豆	593	27.3
7	月	子どもパン 牛乳 ビーンズスープ しらたきサラダ ハンバーグきのこソースかけ 野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 大豆 鶏肉 わかめ	子どもパン パン粉 ドレッシング バター 砂糖	コーン トマト マッシュルーム にんじん キャベツ チンゲンサイ 玉ねぎ	593	25.0
8	火	ごはん 牛乳 若獅子カレー 彩りサラダ 里芋コロッケ イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 鶏肉	ごはん ドレッシング さといも パン粉 小麦粉 油 でんぶん 砂糖	玉ねぎ 赤ピーマン 黄ピーマン キャベツ ブロッコリー	748	26.3
9	水	地粉うどん 牛乳 もちろしうどんの汁 ★ごぼうサラダ ぎょうざ(2個) ごまドレッシング(クラス)		//	牛乳 鶏肉 豚肉 たまご くきわかめ	地粉うどん でんぶん 小麦粉 ドレッシング	にんじん キャベツ 長ねぎ 玉ねぎ にら 小松菜 枝豆 ごぼう コーン	646	26.2
10	木	バターリングパン 牛乳 ラグビーボール型かぼちゃ入りABCスープ トマトビーンズ クリスピーチキン ブルーベリーゼリー			牛乳 豚肉 ベーコン 鶏肉 大豆	バターリングパン マカロニ パン粉 じゃがいも 油 小麦粉 ブルーベリーゼリー	キャベツ にんじん かぼちゃ トマト 玉ねぎ ほうれん草	637	29.7
11	金	ごはん 牛乳 おふのみそ汁 こんにゃくソテー サバの南部焼き	魚	//	牛乳 油揚げ わかめ 鶏肉 みそ サバ	ごはん じゃがいも ごま ふ 油 砂糖	長ねぎ にんじん しいたけ 小松菜 しょうが しらたき	639	25.4
15	火	ごはん 牛乳 ピリ辛春雨スープ 切干大根の炒り煮 肉団子(2個)		//	牛乳 鶏肉 油揚げ アサリ	ごはん 春雨 油 ごま でんぶん パン粉 砂糖	にんじん 玉ねぎ たけのこ 小松菜 しょうが にんにく 切干大根	663	26.4
16	水	ツイストパン 牛乳 さつま芋のポタージュ ひじきともやしのサラダ ハムのコーンフ레이크揚げ 塩中華ドレッシング(クラス)			牛乳 生クリーム ハム ひじき	ツイストパン 油 さつまいも コーンフ레이크 小麦粉 ドレッシング	コーン 玉ねぎ にんじん バセリ もやし 大根の葉	691	23.8
17	木	ごはん 牛乳 スンドゥブチゲ 黄桃シャーベット 鮭の塩焼き のりごまふりかけ	魚	//	牛乳 豆腐 豚肉 サケ アサリ のり みそ あおさ	ごはん 油 ごま 砂糖	黄桃 白菜 にんじん 玉ねぎ 大根 にら しょうが にんにく	573	28.4
21	月	中華めん 牛乳 しょうゆラーメンスープ ★れんこんにゃくサラダ 鬼まん 中華ドレッシング(クラス)		//	牛乳 豚肉	中華めん 小麦粉 さつまいも ドレッシング 砂糖	にんじん もやし れんこん ほうれん草 長ねぎ メンマ コーン 枝豆 こんにゃく	620	24.7
22	火	ごはん 牛乳 けんちん汁 ナムル ★豚肉とレバーのみそがらめ ナムルドレッシング(クラス)		//	牛乳 豆腐 豚肉 豚レバー みそ わかめ	ごはん さといも 砂糖 油 でんぶん ドレッシング	にんじん ごぼう 大根 長ねぎ にんにく しょうが キャベツ ほうれん草	648	27.0
23	水	ごはん 牛乳 ミートボールのハヤシライス 地場産きゅうりのサラダ イワシナゲット(2個) 野菜ドレッシング(クラス)	ふるさと給食の日		牛乳 豚肉 鶏肉 イワシ タラ	ごはん パン粉 油 砂糖 小麦粉 じゃがいも きゅうり もやし かぼちゃこんにゃく	にんじん 玉ねぎ グリーンピース トマト きゅうり	693	24.3
24	木	酢めし 牛乳 すまし汁 ごもくずし 春巻き		//	牛乳 豚肉 鶏肉 かまぼこ 凍り豆腐 大豆 油揚げ	酢めし 春雨 小麦粉 砂糖 油 でんぶん	にんじん 長ねぎ ほうれん草 たけのこ 玉ねぎ キャベツ グリーンピース しいたけ	709	24.7
25	金	黒パン 牛乳 ポトフ 花野菜サラダ ツナマヨオムレツ パンパンジードレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 マグロ たまご	黒パン でんぶん 油 じゃがいも マヨネーズ ドレッシング	ブロッコリー カリフラワー 玉ねぎ にんじん キャベツ バセリ	556	22.3
28	月	ごはん 牛乳 大根のみそ汁 金平そばろごはんの具 アジの照り焼き	魚	//	牛乳 わかめ みそ アジ 鶏肉	ごはん 砂糖 油	にんじん 大根 長ねぎ しょうが ごぼう 大根の葉 こんにゃく	561	24.4
29	火	地粉うどん 牛乳 まいたけ入りうどんの汁 まめめサラダ ※大学芋 玉ねぎドレッシング(クラス)		//	牛乳 大豆 鶏肉	地粉うどん さつまいも ごま 油 砂糖 ドレッシング	まいたけ えのきたけ にんじん 長ねぎ しょうが キャベツ 枝豆	696	22.5
30	水	バターロールコッペ 牛乳 パンパンキンシチュー ぶどうフルーツポンチ 照り焼きチキンパテ			牛乳 生クリーム 鶏肉 豚肉	バターロールコッペ 油 ぶどうゼリー 小麦粉 パン粉 でんぶん 砂糖	かぼちゃ しめじ 玉ねぎ にんじん パセリ 黄桃 洋ナシ リンゴ 白桃	723	31.9
31	木	ごはん 牛乳 小松菜と油揚げのみそ汁 ★煮しめ 焼きメンチカツ		//	牛乳 油揚げ わかめ みそ 豚肉 鶏肉	ごはん 油 でんぶん 米粉 さといも 砂糖	にんじん えのきたけ にんにく 玉ねぎ ごぼう 小松菜 いんげん れんこん しょうが こんにゃく	663	24.0
給食回数		21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			648	25.8
					基準栄養量			650	21~33

※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

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。

【8日・若獅子カレー】

熊谷市は平成30年に西武ライオンズと連携協力に関する協定を結び、フレンドリーシティと

なっています。埼玉西武ライオンズの選手が若獅子寮で実際に食べている食事メニューの

一つである若獅子カレーのレシピを無償で提供していただき、再現します。



©SEIBU Lions



令和6年 10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 意 に	は 日 の	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)	体の調子をとどめるもの (みどり)	エネルギー (kcal)	たん白質 (グラム)
1	火	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	すまし汁 金平 しろみぎかな なんばんづ 白身魚の南蛮漬			牛乳 豆腐 わかめ たら	ごはん てんぶん 油 砂糖 ごま	にんじん 長ねぎ しいたけ ほうれん草 しょうが ごぼう	594	23.7
2	水	中華めん ぎゅうにゅう 牛乳	みそラーメンスープ ★根菜サラダ にく しおちゅうか 肉まん 塩中華ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 みそ	中華めん ドレッシング ごま 砂糖 油 小麦粉 パン粉 てんぶん しいたけ	にんじん 長ねぎ たけのこ 玉ねぎ もやし にら しょうが にんにく 大根の葉 れんこん 大根	639	25.0
3	木	子どもパン ぎゅうにゅう 牛乳	ビーンズスープ しらたきサラダ ハンバーグきのこソースかけ 野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 大豆 鶏肉 わかめ	子どもパン パン粉 ドレッシング バター 砂糖	コーン トマト マッシュルーム にんじん キャベツ チンゲンサイ 玉ねぎ	593	25
4	金	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	エビボールスープ 大根と鶏肉の煮物 まぐろカツ			牛乳 エビ たら オキアミ マグロ 鶏肉	ごはん 小麦粉 パン粉 てんぶん 油 砂糖 春雨	にんじん 玉ねぎ ほうれん草 長ねぎ しょうが 大根 たけのこ こんにゃく	649	27.4
7	月	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	もやしのみそ汁 ひじきの煮物 とり て や 鶏の照り焼き			牛乳 わかめ みそ 鶏肉 ひじき さつま揚げ	ごはん 砂糖 油	にんじん 長ねぎ もやし 小松菜 いんげん 枝豆	593	27.3
8	火	バターリングパン ぎゅうにゅう 牛乳	ラグビーボール型かぼちゃ入りABCスープ トマトビーンズ クリスマスチキン ブルーベリーゼリー			牛乳 豚肉 ベーコン 鶏肉 大豆	バターリングパン マカロニ パン粉 じゃがいも 油 小麦粉 ブルーベリーゼリー	キャベツ にんじん かぼちゃ トマト 玉ねぎ ほうれん草	637	29.7
9	水	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	わかじし いろど 若獅子カレー 彩りサラダ さいいも 里芋コロケ イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 鶏肉	ごはん ドレッシング さいいも パン粉 小麦粉 油 てんぶん 砂糖	玉ねぎ 赤ピーマン 黄ピーマン キャベツ ブロッコリー	748	26.3
10	木	地粉うどん ぎゅうにゅう 牛乳	もちろしうどんの汁 ★ごぼうサラダ ぎょうざ(2個) ごまドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 豚肉 たまご くきわかめ	地粉うどん でんぶん 小麦粉 ドレッシング	にんじん キャベツ 長ねぎ 玉ねぎ にら 小松菜 枝豆 ごぼう コーン	646	26.2
11	金	ツイストパン ぎゅうにゅう 牛乳	さつま芋のポタージュ ひじきともやしのサラダ ハムのコーンフ레이크揚げ 塩中華ドレッシング(クラス)			牛乳 生クリーム ハム ひじき	ツイストパン 油 さつま芋 コーンフ레이크 小麦粉 ドレッシング	コーン 玉ねぎ にんじん パセリ もやし 大根の葉	691	23.8
15	火	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	おふのみそ汁 こんにゃくソテー なんがや サバの南部焼き			牛乳 油揚げ わかめ 鶏肉 みそ サバ	ごはん じゃがいも ごま ふ 油 砂糖	長ねぎ にんじん しいたけ 小松菜 しょうが しらたき	639	25.4
16	水	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	からほるさめ きりほしだいこん い に ピリ辛春雨スープ 切干大根の炒り煮 にくだんご(2個)			牛乳 鶏肉 油揚げ アサリ	ごはん 春雨 油 ごま てんぶん パン粉 砂糖	にんじん 玉ねぎ たけのこ 小松菜 しょうが にんにく 切干大根	663	26.4
17	木	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	けんちん汁 ナムル ★豚肉とレバーのみそがらめ ナムルドレッシング(クラス)			牛乳 豆腐 豚肉 豚レバー みそ わかめ	ごはん さいいも 砂糖 油 てんぶん ドレッシング	にんじん ごぼう 大根 長ねぎ にんにく しょうが キャベツ ほうれん草	648	27.0
21	月	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	スンドゥブチゲ 黄桃シャーベット さけ しおや 鮭の塩焼き のりごまふりかけ			牛乳 豆腐 豚肉 サケ アサリ のり みそ あおさ	ごはん 油 ごま 砂糖	黄桃 白菜 にんじん 玉ねぎ 大根 にら しょうが にんにく	573	28.4
22	火	中華めん ぎゅうにゅう 牛乳	しょうゆラーメンスープ ★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	中華めん 小麦粉 さつま芋 ドレッシング 砂糖	にんじん もやし れんこん ほうれん草 長ねぎ メンマ コーン 枝豆 こんにゃく	620	24.7
23	水	黒パン ぎゅうにゅう 牛乳	ポトフ 花野菜サラダ ツナマヨオムレツ パンバンジードレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 マグロ たまご	黒パン てんぶん 油 じゃがいも マヨネーズ ドレッシング	ブロッコリー カリフラワー 玉ねぎ にんじん キャベツ パセリ	556	22.3
24	木	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	ミートボールのハヤシライス 地場産きゅうりのサラダ イワシナゲット(2個) 野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 鶏肉 イワシ たら	ごはん パン粉 油 砂糖 小麦粉 じゃがいも ドレッシング てんぶん かぼちゃこんにゃく	にんじん 玉ねぎ グリンピース トマト きゅうり もやし	693	24.3
25	金	酢めし ぎゅうにゅう 牛乳	すまし汁 五目寿司の具 はるまき 春巻き			牛乳 豚肉 鶏肉 かまぼこ 凍り豆腐 大豆 油揚げ	酢めし 春雨 小麦粉 砂糖 油 てんぶん	にんじん 長ねぎ ほうれん草 たけのこ 玉ねぎ キャベツ グリンピース しいたけ	709	24.7
28	月	バターロールコッペ ぎゅうにゅう 牛乳	パンプキンシチュー ぶどうフルーツポンチ て や 照り焼きチキンパテ			牛乳 生クリーム 鶏肉 豚肉	バターロールコッペ 油 ぶどうゼリー 小麦粉 パン粉 てんぶん 砂糖	かぼちゃ しめじ 玉ねぎ にんじん パセリ 黄桃 洋ナシ リンゴ 白桃	723	31.9
29	火	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	大根のみそ汁 金平そばろごはんの具 アジの照り焼き			牛乳 わかめ みそ アジ 鶏肉	ごはん 砂糖 油	にんじん 大根 長ねぎ しょうが ごぼう 大根の葉 こんにゃく	561	24.4
30	水	地粉うどん ぎゅうにゅう 牛乳	まいたけいりうどんの汁 まめまめサラダ だいがくいち たま ※大学芋 玉ねぎドレッシング(クラス)			牛乳 大豆 鶏肉	地粉うどん さつま芋 ごま 油 砂糖 ドレッシング	まいたけ えのきたけ にんじん 長ねぎ しょうが キャベツ 枝豆	696	22.5
31	木	子どもパン ぎゅうにゅう 牛乳	レンズ豆のスープ ほうれん草と春雨のサラダ しろみぎかな しおちゅうか 白身魚フライ 塩中華ドレッシング(クラス)			牛乳 ベーコン ブルーホワイティング	子どもパン ドレッシング じゃがいも てんぶん 油 パン粉 春雨 小麦粉	玉ねぎ にんじん 枝豆 セロリ レンズ豆 トマト パセリ ほうれん草 赤ピーマン もやし	596	24.8
給食回数						平均栄養量			641	25.8
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、よくかんで気をつけて食べましょう。

①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。

【9日・若獅子カレー】

熊谷市は平成30年に西武ライオンズと連携協力に関する協定を結び、フレンドリーシティと
なっています。埼玉西武ライオンズの選手が若獅子祭で実際に食べている食事メニューの一
つである若獅子カレーのレシピを無償で提供していただき、再現します。



©SEIBU Lions



令和6年 10月分 献立予定表（中学校）



熊谷市立熊谷学校給食センター

献立名				注 意 に	は 日 の	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)	体の調子をどとのえるもの (みどり)	エネルギー (kcal)	たん白質 (グラム)
1	火	バターロールコッペ 牛乳	ポークストロガノフ 冷凍パイ タコナゲット(2個)			牛乳 豚肉 生クリーム タコ イカ タラ	バターロールコッペ 油 小麦粉 砂糖 でんぶん	にんじん 玉ねぎ パイン グリーンピース エリンギ マッシュルーム にんにく トマト	928	34.7
2	水	ごはん 牛乳	すまし汁 金平 白身魚の南蛮漬け			牛乳 豆腐 わかめ タラ	ごはん でんぶん 油 砂糖 ごま	にんじん 長ねぎ しいたけ ほうれん草 しょうが ごぼう	737	28.1
3	木	ごはん 牛乳	もやしのみそ汁 ひじきの煮物 鶏の照り焼き			牛乳 わかめ みそ 鶏肉 ひじき さつま揚げ	ごはん 砂糖 油	にんじん 長ねぎ もやし 小松菜 いんげん 枝豆	741	33.1
4	金	子どもパン 牛乳	ビーンズスープ しらたきサラダ ハンバーグきのこソースかけ 野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 大豆 鶏肉 わかめ	子どもパン パン粉 ドレッシング バター 砂糖 しらたき	コーン トマト マッシュルーム にんじん キャベツ チンゲンサイ 玉ねぎ	807	32.5
7	月	ごはん 牛乳	エビボールスープ 大根と鶏肉の煮物 まぐろカツ			牛乳 エビ タラ オキアミ マグロ 鶏肉	ごはん 小麦粉 パン粉 でんぶん 油 砂糖 春雨	にんじん 玉ねぎ ほうれん草 長ねぎ しょうが 大根 たけのこ こんにゃく	778	31.6
8	火	地粉うどん 牛乳	もろこしうどんの汁 ★ごぼうサラダ ぎょうざ(2個) ごまドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 豚肉 たまご くきわかめ	地粉うどん でんぶん 小麦粉 ドレッシング	にんじん キャベツ 長ねぎ 玉ねぎ にら 小松菜 枝豆 ごぼう コーン	779	31.2
9	水	バターリングパン 牛乳	ラグビーボール型かぼちゃ入りABCスープ トマトビーンズ クリスマスチキン ブルーベリーゼリー			牛乳 豚肉 ベーコン 鶏肉 大豆	バターリングパン マカロニ パン粉 じゃがいも 油 小麦粉 ブルーベリーゼリー	キャベツ にんじん かぼちゃ トマト 玉ねぎ ほうれん草	743	34.5
10	木	ごはん 牛乳	わかめ汁 若獅子カレー 彩りサラダ 里芋コロッケ イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 鶏肉	ごはん ドレッシング さといも パン粉 小麦粉 油 でんぶん 砂糖	玉ねぎ 赤ピーマン 黄ピーマン キャベツ ブロッコリー	937	32.2
11	金	ごはん 牛乳	ピリ辛春雨スープ 切干大根の炒り煮 肉団子(2個)			牛乳 鶏肉 油揚げ アサリ	ごはん 春雨 油 ごま でんぶん パン粉 砂糖	にんじん 玉ねぎ たけのこ 小松菜 しょうが にんにく 切干大根	801	29.6
15	火	ツイストパン 牛乳	さつま芋のポタージュ ひじきともやしのサラダ ハムのコーンフレーク揚げ 塩中華ドレッシング(クラス)			牛乳 生クリーム ハム ひじき	ツイストパン 油 さつまいも コーンフレーク 小麦粉 ドレッシング	コーン 玉ねぎ にんじん パセリ もやし 大根の葉	941	31.0
16	水	ごはん 牛乳	おふのみそ汁 こんにゃくソテー サバの南部焼き			牛乳 油揚げ わかめ 鶏肉 みそ サバ	ごはん じゃがいも ごま ぶ 油 砂糖	長ねぎ にんじん しいたけ 小松菜 しょうが しらたき	805	31.0
17	木	中華めん 牛乳	しょうゆラーメンスープ ★れんこんにゃくサラダ 鬼まん 中華ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉	中華めん 小麦粉 さつまいも ドレッシング 砂糖	にんじん もやし れんこん ほうれん草 長ねぎ メンマ コーン 枝豆 こんにゃく	735	29.6
21	月	ごはん 牛乳	けんちん汁 ナムル ★豚肉とレバーのみそがらめ ナムルドレッシング(クラス)			牛乳 豆腐 豚肉 豚レバー みそ わかめ	ごはん さといも 砂糖 油 でんぶん ドレッシング	にんじん ごぼう 大根 長ねぎ にんにく しょうが キャベツ ほうれん草	817	33.3
22	火	ごはん 牛乳	スンドゥブチゲ 黄桃シャーベット 鮭の塩焼き のりごまふりかけ			牛乳 豆腐 豚肉 サケ アサリ のり みそ あおさ	ごはん 油 ごま 砂糖	黄桃 白菜 にんじん 玉ねぎ 大根 にら しょうが にんにく	708	34.4
23	水	酢めし 牛乳	すまし汁 五目寿司の具 春巻き さつま芋と栗のタルト			牛乳 豚肉 鶏肉 かまぼこ 凍り豆腐 大豆 油揚げ	酢めし 春雨 小麦粉 砂糖 油 でんぶん さつま芋と栗のタルト	にんじん 長ねぎ ほうれん草 たけのこ 玉ねぎ キャベツ グリーンピース ししいたけ	957	29.9
24	木	黒パン 牛乳	ポトフ 花野菜サラダ ミルクプリン ツナマヨオムレツ パンパンジードレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 マグロ たまご	黒パン でんぶん 油 じゃがいも マヨネーズ ドレッシング ミルクプリン	ブロッコリー カリフラワー 玉ねぎ にんじん キャベツ パセリ	785	29.4
25	金	ごはん 牛乳	ミートボールのハヤシライス 地場産きゅうりのサラダ イワシナゲット(2個) 野菜ドレッシング(クラス)	ふるさと給食の日		牛乳 豚肉 鶏肉 イワシ タラ	ごはん パン粉 油 砂糖 小麦粉 じゃがいも ドレッシング でんぶん かぼちゃこんにゃく	にんじん 玉ねぎ グリーンピース トマト きゅうり もやし	852	28.0
28	月	地粉うどん 牛乳	まいたけ入りうどんの汁 まめまめサラダ ※大学芋 玉ねぎドレッシング(クラス)			牛乳 大豆 鶏肉	地粉うどん さつまいも ごま 油 砂糖 ドレッシング	まいたけ えのきたけ にんじん 長ねぎ しょうが キャベツ 枝豆	872	27.3
29	火	バターロールコッペ 牛乳	パンプキンシチュー ぶどうフルーツポンチ 照り焼きチキンパテ			牛乳 生クリーム 鶏肉 豚肉	バターロールコッペ 油 ぶどうゼリー 小麦粉 パン粉 でんぶん 砂糖	かぼちゃ しめじ 玉ねぎ にんじん パセリ 黄桃 洋ナシ リンゴ 白桃	959	38.9
30	水	ごはん 牛乳	大根のみそ汁 金平そぼろごはんの具 アジの照り焼き			牛乳 わかめ みそ アジ 鶏肉	ごはん 砂糖 油	にんじん 大根 長ねぎ しょうが ごぼう 大根の葉 こんにゃく	703	29.4
31	木	ごはん 牛乳	わかめスープ 回鍋肉 野菜シューマイ(2個) チョコプリン			牛乳 わかめ 豚肉 豆腐 タラ みそ	ごはん 小麦粉 砂糖 でんぶん チョコプリン	にんじん 長ねぎ もやし たけのこ キャベツ にんにく しょうが 玉ねぎ いんげん	735	23.9
給食回数		21回				平均栄養量			815	31.1
		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、よくかんで気をつけて食べましょう。

① 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。



【10日・若獅子カレー】

熊谷市は平成30年に西武ライオンズと連携協力に関する協定を結び、フrendリーシティとなっています。埼玉西武ライオンズの選手が若獅子寮で実際に食べている食事メニューの一つである若獅子カレーのレシピを無償で提供していただき、再現します。



©SEIBU Lions



令和6年11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	埼玉県産 使用予定食材	は し の 日	主な材料名			栄養量	
日	曜 日	主食 牛乳				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)
5	火	ごはん 牛乳	わかめスープ 回鍋肉 野菜シューマイ(2個)			牛乳 わかめ 豚肉 豆腐 タラ みそ	ごはん 小麦粉 砂糖 てんぷん	にんじん 長ねぎ もやし たけのこ キャベツ にんにく しょうが 玉ねぎ いんげん	561	20.4
6	水	子どもパン 牛乳	レンズ豆のスープ ほうれん草と春雨のサラダ 白身魚フライ 塩中華ドレッシング(クラス)			牛乳 ベーコン ブルーホワイティング	子どもパン ドレッシング じゃがいも てんぷん 油 パン粉 春雨 小麦粉	玉ねぎ にんじん 枝豆 セロリ レンズ豆 トマト パセリ ほうれん草 赤ピーマン もやし	596	24.8
7	木	麦ごはん 牛乳	県産ほうれん草のチキンカレー 杏仁フルーツ プレーンオムレツ			牛乳 鶏肉 卵	麦ごはん じゃがいも 油 小麦粉 砂糖 杏仁豆腐	にんじん 玉ねぎ しょうが にんにく ほうれん草 りんご 黄桃 洋なし 白桃	756	23.7
8	金	中華めん 牛乳	塩ラーメンスープ ブロッコリーとこんにゃくのサラダ 春巻き 中華ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 あさり わかめ 鶏肉	中華めん ごま てんぷん 春雨 砂糖 小麦粉 油 ドレッシング	にんじん 長ねぎ もやし たけのこ 玉ねぎ キャベツ しいたけ ブロッコリー こんにゃく	666	25.2
11	月	バーガーパン 牛乳	野菜コンソメスープ ツナとトマトのペンネ ハンバーグの玉ねぎソースかけ			牛乳 ベーコン 鶏肉 マグロ	バーガーパン パン粉 砂糖 てんぷん マカロニ 油	にんじん 玉ねぎ キャベツ 小松菜 エリンギ にんにく コーン トマト	621	25.8
12	火	発芽玄米入りごはん 牛乳	※直実汁 大豆の磯煮 じゃこカツ			牛乳 凍り豆腐 みそ じゃこ天 大豆 ひじき	発芽玄米入りごはん 白玉もち パン粉 油 砂糖 小麦粉	にんじん 大根 長ねぎ 小松菜 こんにゃく	676	23.9
13	水	ごはん 牛乳	春雨スープ 豚肉と厚揚げのみそ炒め 包子(2個)			牛乳 豚肉 鶏肉 厚揚げ みそ	ごはん 春雨 ごま てんぷん パン粉 砂糖 小麦粉 油	にんじん 長ねぎ もやし しいたけ しょうが にんにく ほうれん草 玉ねぎ ピーマン	630	24.5
15	金	ライスボールパン 牛乳	熊谷うどん キャベツとわかめのサラダ 赤魚のアヒージョ風 パンパンジードレッシング(クラス)			牛乳 油揚げ 鶏肉 赤魚 わかめ	ライスボールパン 熊谷うどん 油 ドレッシング	にんじん 長ねぎ 大根 白菜 にんにく コーン キャベツ	666	32.7
18	月	ごはん 牛乳	※すき焼き風煮 小松菜ともやしのサラダ ししゃもフリッター 塩中華ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 豆腐 ししゃも	ごはん 白玉もち 砂糖 小麦粉 てんぷん 油 ドレッシング	しいたけ にんじん 白菜 長ねぎ 小松菜 もやし しらたき	665	23.5
19	火	中華めん 牛乳	彩花ごまみそラーメンスープ ブロッコリーとお豆のサラダ 彩の国肉まん ごまドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 みそ 大豆	中華めん ごま 油 小麦粉 砂糖 パン粉 ドレッシング	にんじん コーン 玉ねぎ もやし 長ねぎ じゃがいも しょうが にんにく キャベツ しいたけ ブロッコリー 枝豆	668	27.4
20	水	ごはん 牛乳	もずくスープ 切干大根の炒り煮 韓国風鶏の照り焼き ふじりんごゼリー			牛乳 もずく 糸かまぼこ 鶏肉 油揚げ アサリ	ごはん 油 ごま 砂糖 ふじりんごゼリー	えのきたけ エリンギ にんじん 玉ねぎ しょうが たけのこ ほうれん草 にんにく 切干大根	626	31.1
21	木	発芽玄米入りごはん 牛乳	吟子汁 こんにゃくねぎ塩ソテー ★豚肉のマリアナソース			牛乳 鮭 豆腐 みそ 豚肉 豚レバー 鶏肉	発芽玄米入りごはん じゃがいも てんぷん 油 砂糖	にんじん 大根 長ねぎ しょうが にんにく 黄ピーマン 赤ピーマン 小松菜 こんにゃく	704	32.3
22	金	麦ごはん 牛乳	ハヤシライス 早生みかん スパニッシュパンブキンオムレツ			牛乳 豚肉 卵 鶏肉	麦ごはん じゃがいも 油 小麦粉 砂糖 てんぷん	にんじん 玉ねぎ しめじ エリンギ えのきたけ トマト かぼちゃ みかん	692	21.8
25	月	ドッグパン 牛乳	わんたんスープ ひじきサラダ チーズ ウインナー(2本) イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 ウインナー ひじき チーズ	ドッグパン わんたん ドレッシング	にんじん もやし 長ねぎ ほうれん草 キャベツ	594	27.6
26	火	ごはん 牛乳	ごんぎつねのみそ汁 ★変わり金平 いわしのみぞれ煮			牛乳 大豆 油揚げ みそ イワシ	ごはん 砂糖 てんぷん 油 ごま	しめじ エリンギ えのきたけ ほうれん草 にんじん 長ねぎ 大根 ごぼう れんこん いんげん こんにゃく	661	27.3
27	水	地粉うどん 牛乳	けんちんうどんの汁 花野菜サラダ きなこ揚げパン 玉ねぎドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 凍り豆腐 きなこ	地粉うどん さといも 胚芽ロールパン 砂糖 油 ドレッシング	にんじん ごぼう 大根 しいたけ 長ねぎ ブロッコリー カリフラワー	652	25.4
28	木	バターロールパン 牛乳	ボトフ チキンピーンズ 野菜入り豆腐バーグ			牛乳 豚肉 鶏肉 豆腐 大豆	バターロールパン じゃがいも パン粉 小麦粉 砂糖 油	玉ねぎ にんじん キャベツ 枝豆 しょうが トマト	659	31.3
29	金	ごはん 牛乳	煮込みおでん 春雨サラダ サバのごま風味焼き ナムルドレッシング(クラス)			牛乳 さつま揚げ タラ エビ オキアミ 鶏肉 昆布 サバ 茗わかめ	ごはん 砂糖 油 ごま てんぷん 春雨 ドレッシング	大根 にんじん ほうれん草 こんにゃく	682	32.9
給食回数		18回				平均栄養量			654	26.8
		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。

※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

◎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。

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。地場産食材を使用した献立や郷土料理を太字で表記しています。



★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。
































































令和6年11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 意 に	埼玉県産 使用予定食材	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)
5	火	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	こまつな あぶらあ 小松菜と油揚げのみそ汁 ★煮しめ や 焼きメンチカツ		 		牛乳 油揚げ わかめ みそ 豚肉 鶏肉	ごはん 油 てんぷん 米粉 さといも 砂糖	にんじん えのきたけ にんにく 玉ねぎ ごぼう 小松菜 いんげん れんこん しょうが	663	24.0
6	水	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	わかめスープ 回鍋肉 やさしい 野菜シューマイ(2個)		 		牛乳 わかめ 豚肉 豆腐 たら みそ	ごはん 小麦粉 砂糖 てんぷん	にんじん 長ねぎ もやし たけのこ キャベツ にんにく しょうが 玉ねぎ いんげん	561	20.4
7	木	バーガーパン ぎゅうにゅう 牛乳	野菜コンソメスープ ツナとトマトのペンネ ハンバーグの玉ねぎソースかけ		 		牛乳 ベーコン 鶏肉 マグロ	バーガーパン パン粉 砂糖 てんぷん マカロニ 油	にんじん 玉ねぎ キャベツ 小松菜 エリンギ にんにく コーン トマト	621	25.8
8	金	むぎ 麦ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	けんぴん 県産ほうれん草のチキンカレー 杏仁フルーツ プレーンオムレツ		 		牛乳 鶏肉 卵	麦ごはん じゃがいも 油 小麦粉 砂糖 杏仁豆腐	にんじん 玉ねぎ しょうが にんにく ほうれん草 りんご 黄桃 洋なし 白桃	756	23.7
11	月	ちゅうか 中華めん ぎゅうにゅう 牛乳	しょう 塩ラーメンスープ ブロッコリーとこんにゃくのサラダ はるま ちゅうか 春巻き 中華ドレッシング(クラス)		 		牛乳 豚肉 あさり わかめ 鶏肉	中華めん ごま てんぷん 春雨 砂糖 小麦粉 油 ドレッシング	にんじん 長ねぎ もやし たけのこ 玉ねぎ キャベツ しいたけ ブロッコリー	666	25.2
12	火	ライスボールパン ぎゅうにゅう 牛乳	くまがや 熊谷うどん キャベツとわかめのサラダ あかう 赤魚のアヒージョ風 パンパンジードレッシング(クラス)		 		牛乳 油揚げ 鶏肉 赤魚 わかめ	ライスボールパン 熊谷うどん 油 ドレッシング	にんじん 長ねぎ 大根 白菜 にんにく コーン キャベツ	666	32.7
13	水	発芽玄米入りごはん ぎゅうにゅう 牛乳	なおさねじる だいず いそに ※直実汁 大豆の磯煮 じゃこカツ		 		牛乳 凍り豆腐 みそ じゃこ天 大豆 ひじき	発芽玄米入りごはん 白玉もち パン粉 油 砂糖 小麦粉	にんじん 大根 長ねぎ 小松菜	676	23.9
15	金	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	はるさめ 春雨スープ 豚肉と厚揚げのみそ炒め ばおず こ 包子(2個)		 		牛乳 豚肉 鶏肉 厚揚げ みそ	ごはん 春雨 ごま てんぷん パン粉 砂糖 小麦粉 油	にんじん 長ねぎ もやし しいたけ しょうが にんにく ほうれん草 玉ねぎ ビーマン	630	24.5
18	月	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	もずくスープ 切干大根の炒り煮 かんこくふとり 韓国風鶏の照り焼き ふじりんごゼリー		 		牛乳 もずく 糸かまぼこ 鶏肉 油揚げ アサリ	ごはん 油 ごま 砂糖	えのきたけ エリンギ にんじん 玉ねぎ しょうが たけのこ ほうれん草 にんにく 切干大根	626	31.1
19	火	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	※すき焼き風煮 小松菜ともやしのサラダ ししゃもフリッター 塩中華ドレッシング(クラス)		 		牛乳 豚肉 豆腐 ししゃも	ごはん 白玉もち 砂糖 小麦粉 てんぷん 油 ドレッシング	しいたけ にんじん 白菜 長ねぎ 小松菜 もやし	665	23.5
20	水	ちゅうか 中華めん ぎゅうにゅう 牛乳	彩花ごまみそラーメンスープ ブロッコリーとお豆のサラダ さい くはにく 彩の国肉まん ごまドレッシング(クラス)		 		牛乳 豚肉 みそ 大豆	中華めん ごま 油 小麦粉 砂糖 パン粉 ドレッシング	にんじん コーン 玉ねぎ もやし 長ねぎ なら しょうが にんにく キャベツ しいたけ ブロッコリー 枝豆	668	27.4
21	木	ドッグパン ぎゅうにゅう 牛乳	わんたんスープ ひじきサラダ チーズ ウインナー(2本) イタリアンドレッシング(クラス)		 		牛乳 ウインナー ひじき チーズ	ドッグパン わんたん ドレッシング	にんじん もやし 長ねぎ ほうれん草 キャベツ	594	27.6
22	金	発芽玄米入りごはん ぎゅうにゅう 牛乳	ぎんこじる 吟子汁 こんにゃくねぎ塩ソテー ふたにく ★豚肉のマリアナソース		 		牛乳 鮭 豆腐 みそ 豚肉 豚レバー 鶏肉	発芽玄米入りごはん じゃがいも てんぷん 油 砂糖	にんじん 大根 長ねぎ しょうが にんにく 黄ピーマン 赤ピーマン 小松菜	704	32.3
25	月	むぎ 麦ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	ハヤシライス 早生みかん スパニッシュパンブキンオムレツ		 		牛乳 豚肉 卵 鶏肉	麦ごはん じゃがいも 油 小麦粉 砂糖 てんぷん	にんじん 玉ねぎ しめじ エリンギ えのきたけ トマト かぼちゃ みかん	692	21.8
26	火	バターロールパン ぎゅうにゅう 牛乳	ポトフ チキンピーンズ やさしい どうふ 野菜入り豆腐バーグ		 		牛乳 豚肉 鶏肉 豆腐 大豆	バターロールパン じゃがいも パン粉 小麦粉 砂糖 油	玉ねぎ にんじん キャベツ 枝豆 しょうが トマト	659	31.3
27	水	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	ごんぎつねのみそ汁 ★変わり金平 いわしのみぞれ煮		 		牛乳 大豆 油揚げ みそ イワシ	ごはん 砂糖 てんぷん 油 ごま	しめじ エリンギ えのきたけ ほうれん草 にんじん 長ねぎ 大根 ごぼう れんこん いんげん	661	27.3
28	木	じこな 地粉うどん ぎゅうにゅう 牛乳	けんちんうどんの汁 花野菜サラダ きなこ揚げパン 玉ねぎドレッシング(クラス)		 		牛乳 鶏肉 凍り豆腐 きなこ	地粉うどん さといも 胚芽ロールパン 砂糖 油 ドレッシング	にんじん ごぼう 大根 しいたけ 長ねぎ ブロッコリー カリフラワー	652	25.4
29	金	ツイストパン ぎゅうにゅう 牛乳	ポテトボタージュ あさりとキャベツのペペロンチーノ炒め にくだんこ 肉団子(2個)		 		牛乳 あさり 鶏肉	ツイストパン じゃがいも 油 小麦粉 パン粉 砂糖 てんぷん スパゲッティ	コーン 玉ねぎ にんじん パセリ キャベツ 小松菜 にんにく	693	30.0
給食回数		18回					平均栄養量			659	26.6
		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			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。

※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

◎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。

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。地場産食材を使用した献立や郷土料理を太字で表記しています。



★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。





令和6年11月分 献立予定表 (中学校)



熊谷市立熊谷学校給食センター

献立名				注 意	埼玉県産 使用予定食材	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)
5	火	子どもパン 牛乳	レンズ豆のスープ ほうれん草と春雨のサラダ 白身魚フライ 塩中華ドレッシング(クラス)				牛乳 ベーコン ブルーホワイティング	子どもパン ドレッシング じゃがいも てんぷん 油 パン粉 春雨 小麦粉	玉ねぎ にんじん 枝豆 セロリ レンズ豆 トマト パセリ ほうれん草 赤ピーマン もやし	777	30.1
6	水	ごはん 牛乳	小松菜と油揚げのみそ汁 ★煮しめ 焼きメンチカツ				牛乳 油揚げ わかめ みそ 豚肉 鶏肉	ごはん 油 てんぷん 米粉 さといも 砂糖	にんじん えのきたけ にんにく 玉ねぎ ごぼう 小松菜 いんげん れんこん しょうが	849	30.3
7	木	中華めん 牛乳	塩ラーメンスープ ブロッコリーとこんにゃくのサラダ 春巻き 中華ドレッシング(クラス)				牛乳 豚肉 あさり わかめ 鶏肉	中華めん ごま てんぷん 春雨 砂糖 小麦粉 油 ドレッシング	にんじん 長ねぎ もやし たけのこ 玉ねぎ キャベツ しいたけ ブロッコリー	776	29.9
8	金	バーガーパン 牛乳	野菜コンソメスープ ツナとトマトのペンネ ハンバーグの玉ねぎソースかけ				牛乳 ベーコン 鶏肉 マグロ	バーガーパン パン粉 砂糖 てんぷん マカロニ 油	にんじん 玉ねぎ キャベツ 小松菜 エリンギ にんにく コーン トマト	847	34.0
11	月	麦ごはん 牛乳	県産ほうれん草のチキンカレー 杏仁フルーツ プレーンオムレツ				牛乳 鶏肉 卵	麦ごはん じゃがいも 油 小麦粉 砂糖	にんじん 玉ねぎ しょうが にんにく ほうれん草 りんご 黄桃 洋なし 白桃	936	29.0
12	火	ごはん 牛乳	春雨スープ 豚肉と厚揚げのみそ炒め 包子(2個)				牛乳 豚肉 鶏肉 厚揚げ みそ	ごはん 春雨 ごま てんぷん パン粉 砂糖 小麦粉 油	にんじん 長ねぎ もやし しいたけ しょうが にんにく ほうれん草 玉ねぎ ビーマン	763	28.4
13	水	ライスボールパン 牛乳	熊谷うどん キャベツとわかめのサラダ 赤魚のアヒージョ風 パンパンジードレッシング(クラス)				牛乳 油揚げ 鶏肉 赤魚 わかめ	ライスボールパン 熊谷うどん 油 ドレッシング	にんじん 長ねぎ 大根 白菜 にんにく コーン キャベツ	775	38.3
15	金	発芽玄米入りごはん 牛乳	※直実汁 大豆の磯煮 じゃこカツ				牛乳 凍り豆腐 みそ じゃこ天 大豆 ひじき	発芽玄米入りごはん 白玉もち パン粉 油 砂糖 小麦粉	にんじん 大根 長ねぎ 小松菜	860	29.1
18	月	中華めん 牛乳	彩花ごまみそラーメンスープ ブロッコリーとお豆のサラダ 彩の国肉まん ごまドレッシング(クラス)				牛乳 豚肉 みそ 大豆	中華めん ごま 油 小麦粉 砂糖 パン粉 ドレッシング	にんじん コーン 玉ねぎ もやし 長ねぎ なら しょうが にんにく キャベツ パン粉 ブロッコリー 枝豆	801	32.7
19	火	ごはん 牛乳	もずくスープ 切干大根の炒り煮 韓国風鶏の照り焼き ふじりんごゼリー				牛乳 もずく 糸かまぼこ 鶏肉 油揚げ アサリ	ごはん 油 ごま 砂糖 ふじりんごゼリー	えのきたけ エリンギ にんじん 玉ねぎ しょうが たけのこ ほうれん草 にんにく 切干大根	775	37.1
20	水	ごはん 牛乳	※すき焼き風煮 小松菜ともやしのサラダ ししゃもフリッター(2本) 塩中華ドレッシング(クラス)				牛乳 豚肉 豆腐 ししゃも	ごはん 白玉もち 砂糖 小麦粉 てんぷん 油 ドレッシング	しいたけ にんじん 白菜 長ねぎ 小松菜 もやし しらたき	887	30.3
21	木	麦ごはん 牛乳	ハヤシライス 早生みかん スパニッシュパンプキンオムレツ				牛乳 豚肉 卵 鶏肉	麦ごはん じゃがいも 油 小麦粉 砂糖 てんぷん	にんじん 玉ねぎ しめじ エリンギ えのきたけ トマト かぼちゃ みかん	863	26.4
22	金	ドッグパン 牛乳	わんたんスープ ひじきサラダ チーズ ウインナー(2本) イタリアンドレッシング(クラス)				牛乳 ウインナー ひじき チーズ	ドッグパン わんたん ドレッシング	にんじん もやし 長ねぎ ほうれん草 キャベツ	817	36.3
25	月	発芽玄米入りごはん 牛乳	吟子汁 こんにゃくねぎ塩ソテー ★豚肉のマリアナソース				牛乳 鮭 豆腐 みそ 豚肉 豚レバー 鶏肉	発芽玄米入りごはん じゃがいも てんぷん 油 砂糖	にんじん 大根 長ねぎ しょうが にんにく 黄ピーマン 赤ピーマン 小松菜	897	40.6
26	火	地粉うどん 牛乳	けんちんうどんの汁 花野菜サラダ きなこ揚げパン 玉ねぎドレッシング(クラス)				牛乳 鶏肉 凍り豆腐 きなこ	地粉うどん さといも 胚芽ローレルパン 砂糖 油 ドレッシング	にんじん ごぼう 大根 しいたけ 長ねぎ ブロッコリー カリフラワー	774	29.8
27	水	バターロールパン 牛乳	ポトフ チキンピーンズ 野菜入り豆腐バーグ				牛乳 豚肉 鶏肉 豆腐 大豆	バターロールパン じゃがいも パン粉 小麦粉 砂糖 油	玉ねぎ にんじん キャベツ 枝豆 しょうが トマト	881	38.7
28	木	ごはん 牛乳	ごんぎつねのみそ汁 ★変わり金平 いわしのみぞれ煮				牛乳 大豆 油揚げ みそ イワシ	ごはん 砂糖 てんぷん 油 ごま	しめじ エリンギ えのきたけ ほうれん草 にんじん 長ねぎ 大根 ごぼう れんこん いんげん	800	31.6
29	金	ごはん 牛乳	わかめスープ 炒り豆腐 コロッケ ソース(クラス)				牛乳 わかめ 豆腐 鶏肉	ごはん じゃがいも パン粉 砂糖 小麦粉 油	にんじん 長ねぎ もやし たけのこ 玉ねぎ 枝豆	795	28.0
給食回数		18回					平均栄養量			826	32.3
		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。

※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

◎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。

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。地場産食材を使用した献立や郷土料理を太字で表記しています。



★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。





令和6年12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	は 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)
2	月	ごはん 牛乳	わかめスープ 炒り豆腐 コロッケ ソース (クラス)		牛乳 わかめ 豆腐 鶏肉	ごはん じゃがいも パン粉 砂糖 小麦粉 油	にんじん 長ねぎ もやし たけのこ 玉ねぎ 枝豆	662	23.4
3	火	ツイストパン 牛乳	ポテトポタージュ あさりとキャベツのペペロンチーノ炒め 肉団子 (2個)		牛乳 あさり 鶏肉	ツイストパン じゃがいも 油 小麦粉 パン粉 砂糖 てんぷん スパゲッティ	コーン 玉ねぎ にんじん パセリ キャベツ 小松菜 にんにく	693	30.0
4	水	ごはん 牛乳	かぼちゃのみそ汁 切干大根の炒り煮 チキン南蛮 タルタルソース		牛乳 みそ 鶏肉 油揚げ アサリ	ごはん てんぷん 米粉 油 砂糖 タルタルソース	かぼちゃ 小松菜 人参 玉ねぎ 切干大根 しょうが	698	30.7
5	木	中華めん 牛乳	台湾ラーメンスープ ヘルシーサラダ ぎょうざ (2個) 中華ドレッシング (クラス) ぶどうゼリー		牛乳 豚肉 鶏肉	中華めん 油 てんぷん 小麦粉 ドレッシング ぶどうゼリー	人参 にら 長ねぎ もやし しょうが にんにく キャベツ 玉ねぎ こんにゃく	645	24.2
6	金	バターロールパン 牛乳	春雨スープ ペンネアラビアータ 鮭のガーリックバジル焼き		牛乳 鮭 ベーコン チーズ	バターロールパン 春雨 ごま マカロニ 油 砂糖	人参 長ねぎ もやし しょうが にんにく バジル 玉ねぎ パセリ トマト	573	25.9
9	月	ごはん 牛乳	コーンと玉子のスープ みそ金平 サンマのみぞれ煮		牛乳 鶏肉 茎わかめ 卵 サンマ みそ	ごはん てんぷん 砂糖 油	人参 玉ねぎ コーン しいたけ ほうれん草 大根 ごぼう こんにゃく	607	23.4
10	火	発芽玄米入りごはん 牛乳	マーボー豆腐 もやしのナムル やつがしら 八頭コロッケ ナムルドレッシング (クラス)		牛乳 豆腐 豚肉 大豆 みそ	発芽玄米入りごはん 油 砂糖 てんぷん ハチマキ じゃがいも パン粉 ドレッシング	人参 たけのこ しいたけ 長ねぎ にら しょうが にんにく 玉ねぎ ほうれん草 もやし	661	23.3
11	水	食パン 牛乳	ミネストローネ ブロッコリーサラダ 国産いちごジャム 鶏肉のマスタード焼き パンパンジードレッシング (クラス)		牛乳 ベーコン 鶏肉	食パン 星のバスター じゃがいも はちみつ マヨネーズ ドレッシング いちごジャム	玉ねぎ 人参 キャベツ にんにく トマト ブロッコリー コーン	620	31.2
12	木	ごはん 牛乳	豆腐のみそ汁 大豆の磯煮 ハンバーグのかぼすソースかけ	ふるさと給食の日	牛乳 豆腐 みそ 鶏肉 大豆 ひじき	ごはん パン粉 水あめ 砂糖 てんぷん 油	長ねぎ 人参 小松菜 えのきたけ 玉ねぎ かぼす こんにゃく	635	26.8
13	金	地粉うどん 牛乳	めぬま 妻沼ねぎうどんの汁 水菜と大根のサラダ ちくわとさつま芋の天ぷら (1個ずつ) 塩中華ドレッシング (クラス)		牛乳 鶏肉 油揚げ わかめ ちくわ あおさ	地粉うどん てんぷん 小麦粉 油 さつま芋 ドレッシング	人参 長ねぎ しょうが 大根 水菜	659	23.8
16	月	発芽玄米入りごはん 牛乳	★かみかみカレー みかん スパニッシュオムレツ		牛乳 豚肉 大豆 卵 鶏肉	発芽玄米入りごはん 小麦粉 油 じゃがいも てんぷん	れんこん 玉ねぎ 人参 しょうが にんにく りんご ほうれん草 みかん	740	24.5
17	火	ごはん 牛乳	芋の子汁 ほうれん草と春雨のサラダ サバの塩こうじ焼き 玉ねぎドレッシング (クラス)		牛乳 鶏肉 サバ	ごはん 里芋 春雨 ドレッシング	しめじ 人参 大根 長ねぎ ほうれん草 枝豆	589	25.3
18	水	ライスボールパン 牛乳	煮ぼうとう 花野菜サラダ 星型メンチカツ ごまドレッシング (クラス)		牛乳 鶏肉 油揚げ 豚肉	ライスボールパン ほうとうめん パン粉 油 ドレッシング	人参 長ねぎ 大根 白菜 玉ねぎ ブロッコリー カリフラワー	715	29.9
19	木	ドライカレー 牛乳	ジュリエンヌスープ ドリアソース 鶏の照り焼き お楽しみデザート	お楽しみ献立	牛乳 ベーコン 鶏肉	ドライカレー セロリ コーン バター 小麦粉 お楽しみデザート	人参 玉ねぎ キャベツ マッシュルーム しめじ にんにく パセリ	709	24.4
20	金	酢めし 牛乳	すまし汁 焼肉 イカスティック (2個) 手巻きのり		牛乳 豆腐 わかめ イカ 豚肉 みそ のり	酢めし てんぷん 油 砂糖 ごま	人参 ほうれん草 えのきたけ しょうが にんにく 玉ねぎ にら	602	27.4
23	月	ツイストパン 牛乳	白菜のシチュー ゆずゼリーポンチ ミートボール (2個)		牛乳 鶏肉 生クリーム	ツイストパン じゃがいも 油 小麦粉 パン粉 てんぷん 砂糖 ゆずゼリー	人参 玉ねぎ 白菜 エリンギ りんご 洋なし 黄桃 白桃	704	29.0
24	火	中華めん 牛乳	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 豆腐ナゲット (2個) 野菜ドレッシング (クラス)		牛乳 豚肉 わかめ 豆腐 イトヨリ 豆乳	中華めん 油 小麦粉 てんぷん ドレッシング	人参 玉ねぎ キャベツ 長ねぎ もやし 枝豆 コーン れんこん こんにゃく	599	24.3
給食回数			17回		平均栄養量			654	26.3
			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。



熊谷学校給食センターの
Instagram公式アカウントを開
設しました。日々の給食や、食材などに
ついて情報を発信していきます！
ぜひ「フォロー」をお願いします。



KUMAGAYA.KYUSHOKU



令和6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 意 に	は し の	主な材料名			栄養量	
日	曜日	主食 牛乳			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	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	煮込みおでん 春雨サラダ サバのごま風味焼き ナムルドレッシング(クラス)		牛乳 さつま揚げ タラ エビ オキアミ 鶏肉 昆布 サバ 茎わかめ	ごはん 砂糖 油 ごま でんぶん 春雨 ドレッシング	大根 にんじん ほうれん草	682	32.9
3	火	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	わかめスープ 炒り豆腐 コロッケ ソース(クラス)		牛乳 わかめ 豆腐 鶏肉	ごはん じゃがいも パン粉 砂糖 小麦粉 油	にんじん 長ねぎ もやし たけのこ 玉ねぎ 枝豆	662	23.4
4	水	バターロールパン ぎゅうにゅう 牛乳	春雨スープ ペンネアラビアータ 鮭のガーリックバジル焼き		牛乳 鮭 ベーコン チーズ	バターロールパン 春雨 ごま マカロニ 油 砂糖	人参 長ねぎ もやし しょうが にんにく バジル 玉ねぎ パセリ トマト	573	25.9
5	木	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	かぼちゃのみそ汁 切干大根の炒り煮 チキン南蛮 タルトソース		牛乳 みそ 鶏肉 油揚げ アサリ	ごはん でんぶん 米粉 油 砂糖 タルトソース	かぼちゃ 小松菜 人参 玉ねぎ 切干大根 しょうが	698	30.7
6	金	中華めん ぎゅうにゅう 牛乳	台湾ラーメンスープ ヘルシーサラダ ぎょうざ(2個) 中華ドレッシング(クラス) ぶどうゼリー		牛乳 豚肉 鶏肉	中華めん 油 でんぶん 小麦粉 ドレッシング ぶどうゼリー	人参 長ねぎ もやし しょうが にんにく キャベツ 玉ねぎ	645	24.2
9	月	食パン ぎゅうにゅう 牛乳	ミネストローネ ブロッコリーサラダ 国産いちごジャム 鶏肉のマスタード焼き パンパンジードレッシング(クラス)		牛乳 ベーコン 鶏肉	食パン 星のバスタ じゃがいも はちみつ マヨネーズ ドレッシング いちごジャム	玉ねぎ 人参 キャベツ にんにく トマト ブロッコリー コーン	620	31.2
10	火	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	コーンと玉子のスープ みそ金平 サンマのみぞれ煮		牛乳 鶏肉 茎わかめ 卵 サンマ みそ	ごはん でんぶん 砂糖 油	人参 玉ねぎ コーン しいたけ ほうれん草 大根 ごぼう	607	23.4
11	水	発芽玄米入りごはん ぎゅうにゅう 牛乳	マーボー豆腐 もやしのナムル やつがしら 八頭コロッケ ナムルドレッシング(クラス)		牛乳 豆腐 豚肉 大豆 みそ	発芽玄米入りごはん 油 砂糖 でんぶん ハ頭 じゃがいも パン粉 ドレッシング	人参 たけのこ しいたけ 長ねぎ しょうが にんにく 玉ねぎ ほうれん草 もやし	661	23.3
12	木	発芽玄米入りごはん ぎゅうにゅう 牛乳	★かみかみカレー みかん スパニッシュオムレツ		牛乳 豚肉 大豆 卵 鶏肉	発芽玄米入りごはん 小麦粉 油 じゃがいも でんぶん	れんこん 玉ねぎ 人参 しょうが にんにく りんご ほうれん草 みかん	740	24.5
13	金	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	豆腐のみそ汁 大豆の磯煮 ハンバーグのかばずソースかけ		牛乳 豆腐 みそ 鶏肉 大豆 ひじき	ごはん パン粉 水あめ 砂糖 でんぶん 油	長ねぎ 人参 小松菜 えのきたけ 玉ねぎ かぼす	635	26.8
16	月	地粉うどん ぎゅうにゅう 牛乳	めぬま 妻沼ねぎうどんの汁 水菜と大根のサラダ ちくわとさつま芋の天ぷら(1個ずつ) 塩中華ドレッシング(クラス)		牛乳 鶏肉 油揚げ わかめ ちくわ あおさ	地粉うどん でんぶん 小麦粉 油 さつま芋 ドレッシング	人参 長ねぎ しょうが 大根 水菜	659	23.8
17	火	ドライカレー ぎゅうにゅう 牛乳	ジュリエヌスープ ドリアソース 鶏の照り焼き お楽しみデザート		牛乳 ベーコン 鶏肉	ドライカレー 砂糖 バター 小麦粉 お楽しみデザート	人参 玉ねぎ キャベツ セロリ コーン マッシュルーム しめじ にんにく パセリ	709 615	24.4 23.4
18	水	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	芋の子汁 ほうれん草と春雨のサラダ サバの塩こうじ焼き 玉ねぎドレッシング(クラス)		牛乳 鶏肉 サバ	ごはん 里芋 春雨 ドレッシング	しめじ 人参 大根 長ねぎ ほうれん草 枝豆	589	25.3
19	木	ライスボールパン ぎゅうにゅう 牛乳	煮ぼうとう 花野菜サラダ 星型メンチカツ ごまドレッシング(クラス)		牛乳 鶏肉 油揚げ 豚肉	ライスボールパン ほうとうめん パン粉 油 ドレッシング	人参 長ねぎ 大根 白菜 玉ねぎ ブロッコリー カリフラワー	715 809	29.9 30.9
20	金	中華めん ぎゅうにゅう 牛乳	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 豆腐ナゲット(2個) 野菜ドレッシング(クラス)		牛乳 豚肉 わかめ 豆腐 イトヨリ 豆乳	中華めん 油 小麦粉 でんぶん ドレッシング	人参 玉ねぎ キャベツ 長ねぎ もやし 枝豆 コーン れんこん	599	24.3
23	月	酢めし ぎゅうにゅう 牛乳	すまし汁 焼肉 イカスティック(2個) 手巻きのり		牛乳 豆腐 わかめ イカ 豚肉 みそ のり	酢めし でんぶん 油 砂糖 ごま	人参 ほうれん草 えのきたけ しょうが にんにく 玉ねぎ にら	602	27.4
24	火	彩の国キャロットピラフ ぎゅうにゅう 牛乳	白菜のシチュー ゆずゼリーポンチ ミートボール(2個)		牛乳 鶏肉 生クリーム	キャロットピラフ じゃがいも 油 小麦粉 パン粉 でんぶん 砂糖 ゆずゼリー	人参 玉ねぎ 白菜 エリンギ りんご 洋なし 黄桃 白桃	760	28.4
給食回数			17回		平均栄養量			653	26.5
			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。

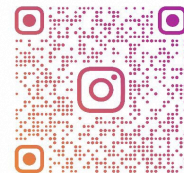
★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。

◎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。



熊谷学校給食センターの
Instagram公式アカウントを開設
しました。日々の給食や、食材などに
ついて情報を発信していきます！
ぜひ「フォロー」をお願いします。



KUMAGAYA.KYUSHOKU



令和6年12月分 献立予定表（中学校）



熊谷市立熊谷学校給食センター

日	曜日	献立名		注 意 に	は し の	主な材料名			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)	体の調子をとどのえるもの (みどり)	エネルギー (kcal)	たん白質 (グラム)
2	月	ツイストパン 牛乳	ポテトポタージュ あさりとキャベツのパペロンチーノ炒め 肉団子(2個)			牛乳 あさり 鶏肉	ツイストパン じゃがいも 油 小麦粉 パン粉 砂糖 てんぷん スパゲッティ	コーン 玉ねぎ にんじん パセリ キャベツ 小松菜 にんにく	900	36.1
3	火	ごはん 牛乳	煮込みおでん 春雨サラダ サバのごま風味焼き ナムルドレッシング(クラス)			牛乳 さつま揚げ タラ エビ オキアミ 鶏肉 昆布 サバ 茎わかめ	ごはん 砂糖 油 ごま てんぷん 春雨 ドレッシング	大根 にんじん ほうれん草	860	40.4
4	水	中華めん 牛乳	台湾ラーメンスープ ヘルシーサラダ ぎょうざ(2個) 中華ドレッシング(クラス) ぶどうゼリー			牛乳 豚肉 鶏肉	中華めん 油 てんぷん 小麦粉 ドレッシング ぶどうゼリー	人参 にら 長ねぎ もやし しょうが にんにく キャベツ 玉ねぎ	757	28.7
5	木	バターロールパン 牛乳	春雨スープ ペンネアラビアータ 鮭のガーリックパジル焼き			牛乳 鮭 ベーコン チーズ	バターロールパン 春雨 ごま マカロニ 油 砂糖	人参 長ねぎ もやし しょうが にんにく パジル 玉ねぎ パセリ トマト	793	33.1
6	金	ごはん 牛乳	かぼちゃのみそ汁 切干大根の炒り煮 チキン南蛮 タルタルソース			牛乳 みそ 鶏肉 油揚げ アサリ	ごはん てんぷん 米粉 油 砂糖 タルタルソース	かぼちゃ 小松菜 人参 玉ねぎ 切干大根 しょうが	865	36.9
9	月	発芽玄米入りごはん 牛乳	マーボー豆腐 もやしのナムル 八頭コロケ ナムルドレッシング(クラス)			牛乳 豆腐 豚肉 大豆 みそ	発芽玄米入りごはん 油 砂糖 てんぷん ハ頭 じゃがいも パン粉 ドレッシング	人参 たけのこ しいたけ 長ねぎ にら しょうが にんにく 玉ねぎ ほうれん草 もやし	832	28.4
10	火	食パン 牛乳	ミネストローネ ブロッコリーサラダ 国産いちごジャム 鶏肉のマスタード焼き パンパンジードレッシング(クラス)			牛乳 ベーコン 鶏肉	食パン 星の Pasta じゃがいも はちみつ マヨネーズ ドレッシング いちごジャム	玉ねぎ 人参 キャベツ にんにく トマト ブロッコリー コーン	796	39.0
11	水	ごはん 牛乳	コーンと玉子のスープ みそ金平 サンマのみぞれ煮 ミルクプリン			牛乳 鶏肉 茎わかめ 卵 サンマ みそ	ごはん てんぷん 砂糖 油 ミルクプリン	人参 玉ねぎ コーン しいたけ ほうれん草 大根 ごぼう	772	28.1
12	木	地粉うどん 牛乳	妻沼ねぎうどんの汁 水菜と大根のサラダ ちくわとさつま芋の天ぷら(1個ずつ) 塩中華ドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 油揚げ わかめ ちくわ あおさ	地粉うどん てんぷん 小麦粉 油 さつま芋 ドレッシング	人参 長ねぎ しょうが 大根 水菜	806	28.3
13	金	発芽玄米入りごはん 牛乳	★かみかみカレー みかん スパニッシュオムレツ			牛乳 豚肉 大豆 卵 鶏肉	発芽玄米入りごはん 小麦粉 油 じゃがいも てんぷん	れんこん 玉ねぎ 人参 しょうが にんにく ほうれん草 みかん	898	29.0
16	月	ごはん 牛乳	豆腐のみそ汁 大豆の磯煮 ハンバーグのかばすソースかけ	ふるさと給食の日		牛乳 豆腐 みそ 鶏肉 大豆 ひじき	ごはん パン粉 水あめ 砂糖 てんぷん 油	長ねぎ 人参 小松菜 えのきたけ 玉ねぎ かばす	811	33.2
17	火	ライスボールパン 牛乳	煮ぼうとう 花野菜サラダ 星型メンチカツ ごまドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 油揚げ 豚肉	ライスボールパン ぼうとうめん パン粉 油 ドレッシング	人参 長ねぎ 大根 白菜 玉ねぎ ブロッコリー カリフラワー	851	35.6
18	水	ドライカレー 牛乳	ジュリエヌスープ ドリアソース 鶏の照り焼き お楽しみデザート	★お楽しみ献立		牛乳 ベーコン 鶏肉	ドライカレー 砂糖 バター 小麦粉 お楽しみデザート	人参 玉ねぎ キャベツ セロリ コーン マッシュルーム しめじ にんにく パセリ	872	28.8
19	木	ごはん 牛乳	芋の子汁 ほうれん草と春雨のサラダ サバの塩こうじ焼き 玉ねぎドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 サバ	ごはん 里芋 春雨 ドレッシング	しめじ 人参 大根 長ねぎ ほうれん草 枝豆	744	30.6
20	金	ツイストパン 牛乳	白菜のシチュー ゆずゼリーポンチ ミートボール(2個)			牛乳 鶏肉 生クリーム	ツイストパン じゃがいも 油 小麦粉 パン粉 てんぷん 砂糖 ゆずゼリー	人参 玉ねぎ 白菜 エリンギ りんご 洋なし 黄桃 白桃	904	34.9
23	月	中華めん 牛乳	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 豆腐ナゲット(2個) 野菜ドレッシング(クラス) みかんゼリー			牛乳 豚肉 わかめ 豆腐 イトヨリ 豆乳	中華めん 油 小麦粉 てんぷん ドレッシング みかんゼリー	人参 玉ねぎ キャベツ 長ねぎ もやし 枝豆 コーン れんこん	749	29.0
24	火	酢めし 牛乳	すまし汁 焼肉 िकासティック(2個) 手巻きのり			牛乳 豆腐 わかめ イカ 豚肉 みそ のり	酢めし てんぷん 油 砂糖 ごま	人参 ほうれん草 えのきたけ しょうが にんにく 玉ねぎ にら	740	32.2
給食回数		17回				平均栄養量			821	32.5
		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			830	27~42

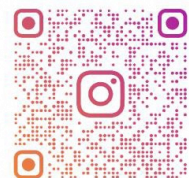
🐟印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。

★印は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。

◎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公式アカウントを開設
しました。日々の給食や、食材など
について情報を発信していきます！
ぜひ「フォロー」をお願いします。



KUMAGAYA.KYUSHOKU



令和7年 1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		骨に注意	はしの日	主な材料名			栄養量	
日	曜日			血や肉をつくるもの (あか)	熱や力になるもの (きいろ)	体の調子をとどめるもの (みどり)	エネルギー (kcal)	たん白質 (グラム)
9	木	ごはん 野菜スープ 豚肉と厚揚げのみそ炒め 牛乳 春巻き 埼玉県産いちごゼリー		牛乳 豚肉 厚揚げ みそ 鶏肉	ごはん 油 砂糖 てんぷん 小麦粉 春雨 いちごゼリー	にんじん 玉ねぎ もやし ほうれん草 ビーマン しょうが にんにく たけのこ キャベツ しいたけ	713	21.2
10	金	ごはん ※雑煮 金平 牛乳 サバのみそ煮		牛乳 鶏肉 サバ みそ	ごはん 白玉もち 砂糖 ごま 油	しいたけ 小松菜 にんじん 大根 白菜 長ねぎ ごぼう	668	25.3
14	火	バーガー パン 冬野菜シチュー アロエフルーツミックス 牛乳 ハンバーグきのこソースかけ		牛乳 豚肉 鶏肉 生クリーム	バーガーパン 小麦粉 砂糖 油 パン粉 バター	にんじん 玉ねぎ 白菜 かぶ ブロッコリー トマト マッシュルーム アロエ りんご 洋なし 黄桃 白桃	692	26.8
15	水	ごはん 白菜のみそ汁 炒り豆腐 牛乳 マスの照り焼き 豆乳プリンタルト		牛乳 みそ マス 豆腐 鶏肉	ごはん 砂糖 豆乳プリンタルト	長ねぎ しいたけ 白菜 にんじん 玉ねぎ グリーンピース	695	32.2
16	木	地粉うどん 牛乳 うま塩鶏うどんの汁 大根サラダ みそポテト 野菜ドレッシング(クラス)		牛乳 鶏肉 わかめ みそ	地粉うどん 油 小麦粉 じゃが芋 砂糖 ドレッシング	エリンギ えのきたけ にんじん 長ねぎ 大根 大根の葉	642	19.8
17	金	ほうれん草カレー 晩生みかん (ジョア マスカット) スパニッシュパン キンオムレツ		ジョア 豚肉 牛乳 卵 鶏肉	発芽玄米入りごはん じゃが芋 油 小麦粉 てんぷん 砂糖	にんじん 玉ねぎ ほうれん草 しょうが にんにく りんご みかん かぼちゃ	642	22.1
20	月	茶めし 牛乳 おふのみそ汁 里芋の煮物 まぐろカツ		牛乳 油揚げ わかめ マグロ 鶏肉 みそ	茶めし ふ 油 パン粉 里芋 砂糖 小麦粉	長ねぎ にんじん ほうれん草 枝豆 玉ねぎ しょうが	702	28.5
21	火	ごはん 牛乳 ルオボタン ※ルーローハン 彩の国黒豚ねぎみそ包子(2個)	うずら卵はよくかんで、 気を付けて食べましょう。	牛乳 豚肉 うずら卵 みそ	ごはん ごま油 砂糖 小麦粉 てんぷん 米粉	にんじん 大根 長ねぎ 大根の葉 しょうが にんにく たけのこ にら 玉ねぎ 小松菜 キャベツ	629	28.1
22	水	バターロール パン マンハッタン クラムチャウダー 牛乳 花野菜サラダ 鶏肉のチーズパン粉焼き イタリアンドレッシング(クラス)		牛乳 ベーコン 鶏肉 粉チーズ あさり	バターロールパン じゃが芋 パン粉 ノンエッグマヨネーズ ドレッシング	玉ねぎ にんじん キャベツ セロリー トマト にんにく パセリ ブロッコリー カリフラワー	625	33.3
23	木	ごはん 牛乳 ※つみっこ 妻沼ねぎのナムル 鶏肉のゆずこしょう竜田揚げ(2個) ナムルドレッシング(クラス)		牛乳 鶏肉	ごはん すいとん 油 米粉 ドレッシング	大根 にんじん 小松菜 長ねぎ しいたけ ゆず ほうれん草 切干大根	686	33.3
24	金	中華めん 牛乳 彩花ごまみそラーメンスープ 茎わかめのサラダ 鬼まん 塩中華ドレッシング(クラス)		牛乳 豚肉 茎わかめ みそ	中華めん 小麦粉 さつま芋 春雨 ごま 油 ドレッシング 砂糖	にんじん コーン 玉ねぎ もやし 長ねぎ にら しょうが にんにく 大根の葉	632	23.4
27	月	ごはん 牛乳 わかめスープ じゃが芋のカレー煮 ホッケのみりん焼き ※五家宝	百年フード	牛乳 豚肉 わかめ ホッケ 鶏肉	ごはん じゃが芋 ごま 五家宝	にんじん もやし 玉ねぎ	607	33.9
28	火	わかめごはん 牛乳 ※キムチトッポギスープ ひじきサラダ 厚焼き玉子 玉ねぎドレッシング(クラス)		牛乳 ひじき 鶏肉 卵	わかめごはん 油 砂糖 てんぷん トッポギ 米粉 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ 大根 もやし 白菜 しょうが ほうれん草 にんにく キャベツ 長ねぎ	620	22.3
29	水	ごはん 牛乳 吟子汁 煮びたし 鶏肉の人参マヨ焼き		牛乳 鮭 豆腐 みそ 鶏肉 凍り豆腐 かつお節	ごはん じゃが芋 ノンエッグマヨネーズ ごま 砂糖	にんじん 長ねぎ しょうが 小松菜 もやし	609	32.7
30	木	ライスボール パン 熊谷うどん ★ごぼうとお豆のサラダ 牛乳 ちくわの磯辺揚げ ごまドレッシング(クラス)		牛乳 油揚げ 豚肉 ちくわ 大豆 あおさ	ライスボールパン 熊谷うどん 油 てんぷん 小麦粉 ドレッシング	にんじん 長ねぎ 大根 白菜 枝豆 ごぼう	714	30.9
31	金	ごはん 牛乳 けんちん汁 こんにゃくソテー イワシのカボスみそ煮 ★福豆		牛乳 豆腐 イワシ みそ 鶏肉 福豆	ごはん 里芋 油 砂糖	にんじん ごぼう 大根 長ねぎ かぼす 小松菜 しょうが	693	28.8
給食回数		16 回	平均栄養量				661	27.7
		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。

※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

は、「全国学校給食週間」です。(1/24(金)~1/30(木))

それに伴い、地場産(熊谷市産または埼玉県産)の食材を取り入れています。

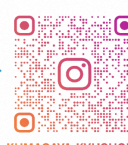
イラスト表示のある食材は、地場産食材の予定です!楽しみにしていてくださいね!

◎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
Instagram公式アカウントを開設しました。
日々の給食や、食材について発信していきます!
ぜひ「フォロー」をお願いします。



KUMAGAYA.KYUSHOKU



令和7年 1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		骨に注意	はしの日	主な材料名			栄養量	
日	曜日			血や肉をつくるもの (あか)	熱や力になるもの (きいろ)	体の調子をとどめるもの (みどり)	エネルギー (kcal)	たん白質 (グラム)
9	木	バーガーパン 牛乳		牛乳 豚肉 鶏肉 生クリーム	バーガーパン 小麦粉 砂糖 油 パン粉 バター	にんじん 玉ねぎ 白菜 かぶ ブロッコリー トマト マッシュルーム アロエ りんご 洋なし 黄桃 白桃	692	26.8
10	金	ごはん 牛乳		牛乳 豚肉 厚揚げ みそ 鶏肉	ごはん 油 砂糖 でんぶん 小麦粉 春雨 いちごゼリー	にんじん 玉ねぎ もやし ほうれん草 ビーマン しょうが にんにく たけのこ キャベツ しいたけ	713	21.2
14	火	ごはん 牛乳		牛乳 鶏肉 サバ みそ	ごはん 白玉もち 砂糖 ごま 油	しいたけ 小松菜 にんじん 大根 白菜 長ねぎ ごぼう	668	25.3
15	水	ほうれん草カレー 晩生みかん ジョア (マスカット)		ジョア 豚肉 牛乳 卵 鶏肉	発芽玄米入りごはん じゃが芋 油 小麦粉 でんぶん 砂糖	にんじん 玉ねぎ ほうれん草 しょうが にんにく りんご みかん かぼちゃ	642	22.1
16	木	ごはん 牛乳		牛乳 みそ マス 豆腐 鶏肉	ごはん 砂糖 豆乳プリンタルト	長ねぎ しいたけ 白菜 にんじん 玉ねぎ グリーンピース	695	32.2
17	金	地粉うどん 牛乳		牛乳 鶏肉 わかめ みそ	地粉うどん 油 小麦粉 じゃが芋 砂糖 ドレッシング	エリンギ えのきたけ にんじん 長ねぎ 大根 大根の葉	642	19.8
20	月	バターロールパン 牛乳		牛乳 ベーコン 鶏肉 粉チーズ あさり	バターロールパン じゃが芋 パン粉 ノンエッグマヨネーズ ドレッシング	玉ねぎ にんじん キャベツ セロリー トマト にんにく パセリ ブロッコリー カリフラワー	625	33.3
21	火	茶めし 牛乳		牛乳 油揚げ わかめ マグロ 鶏肉 みそ	茶めし ふ 油 パン粉 里芋 砂糖 小麦粉	長ねぎ にんじん ほうれん草 枝豆 玉ねぎ しょうが	702	28.5
22	水	ごはん 牛乳		牛乳 豚肉 うずら卵 みそ	ごはん 油 砂糖 小麦粉 でんぶん 米粉	にんじん 大根 長ねぎ 大根の葉 しょうが にんにく たけのこ にら 玉ねぎ 小松菜 キャベツ	629	28.1
23	木	ごはん 牛乳		牛乳 豚肉 わかめ ホッケ 鶏肉	ごはん じゃが芋 ごま 五家宝	にんじん もやし 玉ねぎ	607	33.9
24	金	ごはん 牛乳		牛乳 鶏肉	ごはん すいとん 油 米粉 ドレッシング	大根 にんじん 小松菜 長ねぎ しいたけ ゆず ほうれん草 切干大根	686	33.3
27	月	中華めん 牛乳		牛乳 豚肉 茎わかめ みそ	中華めん 小麦粉 さつま芋 春雨 ごま 油 ドレッシング 砂糖	にんじん コーン 玉ねぎ もやし 長ねぎ にら しょうが にんにく 大根の葉	632	23.4
28	火	ライスボールパン 牛乳		牛乳 油揚げ 豚肉 ちくわ 大豆	ライスボールパン 熊谷うどん 油 でんぶん 小麦粉 ドレッシング	にんじん 長ねぎ 大根 白菜 枝豆 ごぼう	714	30.9
29	水	わかめごはん 牛乳		牛乳 ひじき 鶏肉 卵	わかめごはん 油 砂糖 でんぶん トッポギ 米粉 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ もやし 白菜 大根 ほうれん草 にんにく キャベツ 長ねぎ しょうが	620	22.3
30	木	ごはん 牛乳		牛乳 鮭 豆腐 みそ 鶏肉 凍り豆腐 かつお節	ごはん じゃが芋 ノンエッグマヨネーズ ごま 砂糖	にんじん 長ねぎ しょうが 小松菜 もやし	609	32.7
31	金	麦ごはん 牛乳		牛乳 豚肉 鶏肉 チーズ 福豆	麦ごはん じゃが芋 パン粉 小麦粉 油 砂糖 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ グリーンピース 赤ビーマン トマト ブロッコリー コーン 枝豆 パセリ	804	33.9
給食回数		16 回		平均栄養量			668	28.0
		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。

※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

□は、「全国学校給食週間」です。(1/24(金)~1/30(木))

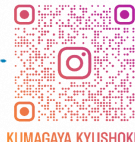
それに伴い、地場産(熊谷市産または埼玉県産)の食材を取り入れています。

イラスト表示のある食材は、地場産食材の予定です!楽しみにしていてくださいね♪

◎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公式アカウントを開設しました。
日々の給食や、食材について発信していきます!
ぜひ「フォロー」をお願いします。




















KUMAGAYA.KYUSHOKU



令和7年 1月分 献立予定表 (中学校)



熊谷市立熊谷学校給食センター

献立名				骨に注意	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)	たん白質 (グラム)
9	木	ごはん 牛乳	※雑煮 金平 サバのみそ煮			牛乳 鶏肉 サバ みそ	ごはん 白玉もち 砂糖 ごま ごま油 油	しいたけ 小松菜 にんじん 大根 白菜 長ねぎ ごぼう	811	28.9
10	金	バーガー パン 牛乳	冬野菜シチュー アロエフルーツミックス ハンバーグきのこソースかけ			牛乳 豚肉 鶏肉 生クリーム	バーガーパン 小麦粉 砂糖 油 パン粉 バター	にんじん 玉ねぎ 白菜 かぶ ブロッコリー トマト マッシュルーム アロエ りんご 洋なし 黄桃 白桃	936	35.3
14	火	ごはん 牛乳	野菜スープ 豚肉と厚揚げのみそ炒め 春巻き 埼玉県産いちごゼリー			牛乳 豚肉 厚揚げ みそ 鶏肉	ごはん 油 砂糖 でんぶん 小麦粉 春雨 いちごゼリー	にんじん 玉ねぎ もやし ほうれん草 青ピーマン しょうが にんにく たけのこ キャベツ ししいたけ	843	24.8
15	水	地粉うどん 牛乳	うま塩鶏うどんの汁 大根サラダ みそポテト 野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 わかめ みそ	地粉うどん 小麦粉 油 じゃが芋 砂糖 ドレッシング	エリンギ えのきたけ にんじん 長ねぎ 大根 大根の葉	751	23.6
16	木	発芽玄米 入りごはん ジョア (マスカット)	ほうれん草カレー 晩生みかん スパニッシュパン Pumpkinオムレツ			ジョア 豚肉 牛乳 卵 鶏肉	発芽玄米入りごはん じゃが芋 油 小麦粉 でんぶん 砂糖	にんじん 玉ねぎ ほうれん草 しょうが にんにく かぼちゃ みかん	804	27.8
17	金	ごはん 牛乳	白菜のみそ汁 炒り豆腐 マスの照り焼き 豆乳プリンタルト			牛乳 みそ マス 豆腐 鶏肉	ごはん 砂糖 豆乳プリンタルト	長ねぎ ししいたけ 白菜 にんじん 玉ねぎ グリーンピース	866	39.4
20	月	ごはん 牛乳	ルオボタン ※ルーローハン 彩の国黒豚ねぎみそ包子(2個)	<div>うずら卵はよくかんで、 気を付けて食べましょう。</div>		牛乳 豚肉 うずら卵 みそ	ごはん 油 砂糖 小麦粉 でんぶん 米粉	にんじん 大根 長ねぎ 大根の葉 しょうが にんにく たけのこ いら 玉ねぎ 小松菜 キャベツ	768	32.9
21	火	バターロール パン 牛乳	マンハッタンクラムチャウダー 花野菜サラダ 鶏肉のチーズパン粉焼き イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 ベーコン 鶏肉 粉チーズ あさり	バターロールパン じゃが芋 パン粉 ノンエッグマヨネーズ ドレッシング	玉ねぎ にんじん キャベツ セロリー トマト にんにく パセリ ブロッコリー カリフラワー	858	42.1
22	水	茶めし 牛乳	おふのみそ汁 里芋の煮物 まぐろカツ			牛乳 油揚げ わかめ マグロ 鶏肉 みそ	茶めし ふ 油 パン粉 里芋 砂糖 小麦粉	長ねぎ にんじん ほうれん草 枝豆 玉ねぎ しょうが	833	32.4
23	木	中華めん 牛乳	彩花ごまみそラーメンスープ 茎わかめのサラダ 鬼まん 塩中華ドレッシング(クラス) ヨーグルト			牛乳 豚肉 みそ 茎わかめ ヨーグルト	中華めん 小麦粉 さつま芋 春雨 ごま 油 ドレッシング 砂糖	にんじん コーン 玉ねぎ もやし 長ねぎ いら しょうが にんにく 大根の葉	802	30.0
24	金	ごはん 牛乳	わかめスープ じゃが芋のカレー煮 ホッケのみりん焼き ※五家宝			牛乳 豚肉 わかめ ホッケ 鶏肉	ごはん じゃが芋 ごま 五家宝	にんじん もやし 玉ねぎ	747	41.0
27	月	ごはん 牛乳	※つみっこ 妻沼ねぎのナムル 鶏肉のゆずこしょう竜田揚げ(2個) ナムルドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉	ごはん すいとん 油 米粉 ドレッシング	大根 にんじん 小松菜 長ねぎ しいたけ ゆず ほうれん草 切干大根	845	39.5
28	火	ごはん 牛乳	吟子汁 煮びたし 鶏肉の人参マヨ焼き			牛乳 鮭 豆腐 みそ 鶏肉 凍り豆腐 かつお節	ごはん じゃが芋 ノンエッグマヨネーズ ごま 砂糖	にんじん 長ねぎ しょうが 小松菜 もやし	766	39.5
29	水	ライスボール パン 牛乳	熊谷うどん ★ごぼうとお豆のサラダ ちくわの磯辺揚げ(2個) ごまドレッシング(クラス)			牛乳 油揚げ 豚肉 ちくわ 大豆 あおさ	ライスボールパン 熊谷うどん 油 でんぶん 小麦粉 ドレッシング	にんじん 長ねぎ 大根 白菜 枝豆 ごぼう	905	38.7
30	木	わかめごはん 牛乳	※キムチトッポギスープ ひじきサラダ 厚焼き玉子 玉ねぎドレッシング(クラス)			牛乳 ひじき 鶏肉 卵	わかめごはん 油 砂糖 でんぶん トッポギ 米粉 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ もやし 白菜 大根 ほうれん草 にんにく キャベツ 長ねぎ しょうが	786	26.9
31	金	中華めん 牛乳	塩ラーメンスープ ほうれん草と白菜のサラダ アメリカンドッグ 野菜ドレッシング(クラス) ★福豆			牛乳 豚肉 あさり フランクフルト わかめ 福豆	中華めん ごま 油 小麦粉 砂糖 ドレッシング	にんじん 長ねぎ もやし ほうれん草 白菜	877	38.3
給食回数		16回				平均栄養量			825	33.8
		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。

※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

は、「全国学校給食週間」です。(1/24(金)~1/30(木))

それに伴い、地場産(熊谷市産または埼玉県産)の食材を取り入れています。

イラスト表示のある食材は、地場産食材の予定です!楽しみにしていてくださいね♪

©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
Instagram公式アカウントを開設しました。
日々の給食や、食材について発信していきます!
ぜひ「フォロー」をお願いします。



KUMAGAYA.KYUSHOKU



令和7年 2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

日	曜日	献立名		骨に注意	はしの日	主な材料名			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)	体の調子をとのえるもの (みどり)	エネルギー (kcal)	たん白質 (グラム)
3	月	中華めん 牛乳	塩ラーメンスープ ほうれん草と白菜のサラダ アメリカンドッグ 野菜ドレッシング(クラス)		〓	牛乳 豚肉 あさり フランクフルト わかめ	中華めん ごま油 小麦粉 砂糖 ドレッシング	にんじん 長ねぎ もやし ほうれん草 白菜	708	28.6
4	火	麦ごはん 牛乳	ハヤシライス ブロッコリーサラダ チキンのオープン焼き パンパンジードレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 鶏肉 チーズ	麦ごはん じゃが芋 パン粉 小麦粉 油 砂糖 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ グリーンピース 赤ピーマン トマト ブロッコリー コーン 枝豆 バセリ	757	30.1
5	水	ごはん 牛乳	肉じゃが 花野菜サラダ ブリのスタミナ焼き 塩中華ドレッシング(クラス)	🐟	〓	牛乳 豚肉 ブリ	ごはん 砂糖 じゃが芋 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ グリーンピース しょうが にんにく ブロッコリー カリフラワー	639	28.0
6	木	ごはん 牛乳	油揚げと小松菜のみそ汁 ひじきと大豆の煮物 かぼちゃひき肉フライ		〓	牛乳 みそ 油揚げ さつま揚げ 大豆 ひじき 豚肉	ごはん 砂糖 小麦粉 パン粉 油 てんぷん	長ねぎ にんじん 玉ねぎ しいたけ かぼちゃ 小松菜	638	22.3
7	金	バターロールパン 牛乳	コーンポタージュ 大根サラダ 鶏の照り焼き ごまドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 生クリーム チーズ	バターロールパン 油 バター てんぷん 砂糖 小麦粉 ドレッシング	玉ねぎ コーン にんじん 大根 バセリ 大根の葉	690	26.0
10	月	ごはん 牛乳	※すき焼き風煮 お浸し エビしゅうまい(2個) しょうゆ・かつお節(クラス)		〓	牛乳 豚肉 タラ 豆腐 エビ かつお節	ごはん 小麦粉 白玉餅 てんぷん 砂糖	にんじん 玉ねぎ ほうれん草 白菜 長ねぎ しいたけ キャベツ	683	27.0
12	水	地粉うどん 牛乳	鶏南蛮うどんの汁 ほうれん草と春雨のサラダ 冬野菜のかき揚げ 中華ドレッシング(クラス) いやかんゼリー		〓	牛乳 油揚げ 鶏肉	地粉うどん 油 春雨 小麦粉 いやかんゼリー ドレッシング	長ねぎ にんじん ほうれん草 小松菜 玉ねぎ 枝豆 春菊 ごぼう	770	24.1
13	木	ごはん 牛乳	わんたんスープ 切干大根のベーコン煮 ホキのガーリックマヨ焼き	🐟	〓	牛乳 ホキ ベーコン	ごはん 砂糖 わんたん マヨネーズ 油 ごま	にんじん もやし 玉ねぎ たけのこ にんにく バセリ 切干大根 枝豆	622	27.7
14	金	ごはん 牛乳	塩マーボー豆腐 杏仁フルーツ ギョーザ(2個)		〓	牛乳 豆腐 豚肉 鶏肉	ごはん 油 てんぷん 小麦粉 杏仁豆腐 いちごゼリー	玉ねぎ にんじん キャベツ たけのこ 長ねぎ にら しいたけ しょうが にんにく りんご 洋なし 黄桃 白桃	707	30.5
17	月	ごはん 牛乳	春雨スープ ソイ丼の具 白身魚フライ	🐟	〓	牛乳 鶏肉 ベーコン 大豆 ブルーホワイティング	ごはん 春雨 小麦粉 パン粉 油 ごま 砂糖 てんぷん	にんじん 長ねぎ もやし しょうが にんにく 枝豆 玉ねぎ	648	25.7
18	火	山型食パン 牛乳	ミネストローネ にんじんともやしのサラダ チョコクリーム クリスピーチキン パンパンジードレッシング(クラス)			牛乳 大豆 鶏肉	山型食パン じゃが芋 チョコクリーム 油 ハートのパスタ ドレッシング パン粉	にんじん もやし キャベツ にんにく トマト 大根の葉	643	27.0
19	水	ごはん 牛乳	白菜スープ 煮びたし 野菜入りつくね 野菜ふりかけ		〓	牛乳 鶏肉 さつま揚げ あおさ のり	ごはん ごま油 小麦粉 パン粉 砂糖 てんぷん	にんじん もやし 玉ねぎ 白菜 小松菜 れんこん 長ねぎ しょうが	532	20.1
20	木	中華めん 牛乳	豆乳タンタン麺汁 カラフルサラダ ココア揚げパン ナムルドレッシング(クラス)		〓	牛乳 豚肉 みそ 豆乳	中華めん 油 砂糖 胚芽ロールパン ごま てんぷん ココア ドレッシング 春雨	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 枝豆 コーン	709	28.1
21	金	ごはん 牛乳	豚汁 こんにゃくねぎ塩ソーテー 鮭のガーリックバジル焼き	🐟	〓	牛乳 鮭 豆腐 みそ 鶏肉 豚肉	ごはん にんじん 長ねぎ 油	にんじん 長ねぎ 小松菜 大根 ごぼう 玉ねぎ バジル にんにく	570	28.6
25	火	ごはん 牛乳	※直実汁 いんげんとうウィンナーのソーテー 彩の国黒豚メンチカツ	ふるさと給食の日		〓	牛乳 豚肉 油揚げ わかめ みそ ウィンナー	にんじん 長ねぎ 大根 キャベツ ごぼう いんげん コーン しょうが	697	23.4
26	水	発芽玄米入り ごはん 牛乳	ポークカレー 三色サラダ 玉ねぎドレッシング(クラス) スパニッシュパンキオムレツ			牛乳 豚肉 卵 鶏肉	牛乳 油 じゃが芋 小麦粉 ドレッシング てんぷん 砂糖	にんじん 玉ねぎ にんにく トマト かぼちゃ しょうが りんご ブロッコリー 赤ピーマン 黄ピーマン	694	23.4
27	木	ツイストパン 牛乳	ジュリエンスープ ツナとトマトのペンネ ポテトカップグラタン			牛乳 ベーコン マグロオイル漬け エビ チーズ	ツイストパン 油 じゃが芋 バター 小麦粉 マカロニ てんぷん 砂糖	にんじん 玉ねぎ キャベツ にんにく トマト セロリ コーン バセリ	580	19.4
28	金	ごはん 牛乳	肉団子スープ しらたきサラダ 鶏肉のごまだれかけ(2個) 野菜ドレッシング(クラス)		〓	牛乳 鶏肉	ごはん パン粉 油 春雨 てんぷん 砂糖 ごま ドレッシング	にんじん コーン 長ねぎ もやし 枝豆 しょうが たけのこ 玉ねぎ	725	34.0
給食回数		18回				平均栄養量			667	26.3
		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。

※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

☐は、「ふるさと給食」です。



熊谷学校給食センターの
Instagram公式アカウントを開設しました。
日々の給食や、食材について発信していきます！
ぜひ「フォロー」をお願いします。



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。



令和7年 2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				骨に注意	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)	たん白質 (グラム)
3	月	ごはん 牛乳	けんちん汁 こんにゃくソテー イワシのカボスみそ煮			牛乳 豆腐 イワシ みそ 鶏肉	ごはん 里芋 油 砂糖	にんじん ごぼう 大根 長ねぎ かぼす 小松菜 しょうが	646	25.0
4	火	中華めん 牛乳	塩ラーメンスープ ほうれん草と白菜のサラダ アメリカンドッグ 野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 あさり フランクフルト わかめ	中華めん ごま 油 小麦粉 砂糖 ドレッシング	にんじん 長ねぎ もやし ほうれん草 白菜	708	28.6
5	水	バターロール パン 牛乳	コーンポタージュ 大根サラダ 鶏の照り焼き ごまドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 生クリーム チーズ	バターロールパン 油 バター でんぶん 砂糖 小麦粉 ドレッシング	玉ねぎ コーン にんじん 大根 パセリ 大根の葉	690	26.0
6	木	ごはん 牛乳	肉じゃが 花野菜サラダ ブリのスタミナ焼き 塩中華ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 ブリ	ごはん 砂糖 じゃが芋 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ グリーンピース しょうが にんにく ブロッコリー カリフラワー	639	28.0
7	金	ごはん 牛乳	油揚げと小松菜のみそ汁 ひじきと大豆の煮物 かぼちゃひき肉フライ			牛乳 みそ 油揚げ さつま揚げ 大豆 ひじき 豚肉	ごはん 砂糖 小麦粉 パン粉 油 でんぶん	長ねぎ にんじん 玉ねぎ しいたけ かぼちゃ 小松菜	638	22.3
10	月	ごはん 牛乳	わんたんスープ 切干大根のベーコン煮 ホキのガーリックマヨ焼き			牛乳 ホキ ベーコン	ごはん 砂糖 わんたん マヨネーズ 油 ごま	にんじん もやし 玉ねぎ たけのこ にんにく パセリ 切干大根 枝豆	622	27.7
12	水	ごはん 牛乳	※すき焼き風煮 お浸し エビしゅうまい(2個) しょうゆ・かつお節(クラス)			牛乳 豚肉 タラ 豆腐 エビ かつお節	ごはん 小麦粉 白玉餅 でんぶん 砂糖	にんじん 玉ねぎ ほうれん草 白菜 長ねぎ しいたけ キャベツ	683	27.0
13	木	地粉うどん 牛乳	鶏南蛮うどんの汁 ほうれん草と春雨のサラダ 冬野菜のかき揚げ 中華ドレッシング(クラス) いよかんゼリー			牛乳 油揚げ 鶏肉	地粉うどん 油 春雨 小麦粉 いよかんゼリー ドレッシング	長ねぎ にんじん ほうれん草 小松菜 玉ねぎ 枝豆 春菊 ごぼう	770	24.1
14	金	山型食パン 牛乳	ミネストローネ にんじんともやしのサラダ チョコクリーム クリスピーチキン パンパンジードレッシング(クラス)			牛乳 大豆 鶏肉	山型食パン じゃが芋 チョコクリーム 油 ハートのパスタ ドレッシング パン粉	にんじん もやし キャベツ にんにく トマト 大根の葉	643	27.0
17	月	ごはん 牛乳	塩マーボー豆腐 杏仁フルーツ ギョーザ(2個)			牛乳 豆腐 豚肉 鶏肉	ごはん 油 でんぶん 小麦粉 杏仁豆腐 いちごゼリー	玉ねぎ にんじん キャベツ たけのこ 長ねぎ にら しいたけ しょうが にんにく りんご 洋なし 黄桃 白桃	707	30.5
18	火	ごはん 牛乳	春雨スープ ソイ丼の具 白身魚フライ			牛乳 鶏肉 ベーコン 大豆 ブルーホワイティング	ごはん 春雨 小麦粉 パン粉 油 ごま 砂糖 でんぶん	にんじん 長ねぎ もやし しょうが にんにく 枝豆 玉ねぎ	648	25.7
19	水	ごはん 牛乳	豚汁 こんにゃくねぎ塩ソテー 鮭のガーリックバジル焼き			牛乳 鮭 豆腐 みそ 鶏肉 豚肉	ごはん 油 にんじん 長ねぎ 小松菜 大根 ごぼう 玉ねぎ バジル にんにく	570	28.6	
20	木	ごはん 牛乳	白菜スープ 煮びたし 野菜入りつくね 野菜ふりかけ			牛乳 鶏肉 さつま揚げ あおさ のり	ごはん ごま 油 小麦粉 パン粉 砂糖 でんぶん	にんじん もやし 玉ねぎ 白菜 小松菜 れんこん 長ねぎ しょうが	532	20.1
21	金	中華めん 牛乳	豆乳タンタン麺汁 カラフルサラダ ココア揚げパン ナムルドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 みそ 豆乳	中華めん 油 砂糖 胚芽ロールパン ごま でんぶん ココア ドレッシング 春雨	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 枝豆 コーン	709	28.1
25	火	ツイストパン 牛乳	ジュリエンスープ ツナとトマトのペンネ ポテトカップグラタン			牛乳 ベーコン マグロオイル漬け エビ チーズ	ツイストパン 油 じゃが芋 バター 小麦粉 マカロニ でんぶん 砂糖	にんじん 玉ねぎ キャベツ にんにく トマト セロリー コーン パセリ	580	19.4
26	水	ごはん 牛乳	※直実汁 いんげんとうウィンナーのソテー 彩の国黒豚メンチカツ	ふるさと給食の日		牛乳 豚肉 油揚げ わかめ みそ ウィンナー	ごはん 白玉餅 油 砂糖 小麦粉 パン粉	にんじん 長ねぎ 大根 キャベツ ごぼう いんげん コーン しょうが	697	23.4
27	木	発芽玄米入り ごはん 牛乳	ポークカレー 三色サラダ 玉ねぎドレッシング(クラス) スパニッシュパンブキンオムレツ			牛乳 豚肉 卵 鶏肉	発芽玄米入りごはん 油 じゃが芋 小麦粉 ドレッシング でんぶん 砂糖	にんじん 玉ねぎ にんにく トマト かぼちゃ しょうが りんご ブロッコリー 赤ピーマン 黄ピーマン	694	23.4
28	金	酢めし 牛乳	菜の花のすまし汁 ちらし寿司の具 イワシのみぞれ煮 もものタルト			牛乳 鶏肉 かまぼこ わかめ イワシ 油揚げ	酢めし 砂糖 でんぶん もものタルト	にんじん いんげん 長ねぎ 菜の花 えのきたけ 大根 しいたけ かんぴょう	774	29.6
給食回数		18回				平均栄養量			664	25.8
		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



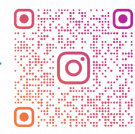
印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。

※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

は、「ふるさと給食」です。



熊谷学校給食センターの
Instagram公式アカウントを開設しました。
日々の給食や、食材について発信していきます！
ぜひ「フォロー」をお願いします。



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。



令和7年 2月分 献立予定表 (中学校)



熊谷市立熊谷学校給食センター

日	曜日	献立名		骨に注意	はしの日	主な材料名			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)
3	月	麦ごはん 牛乳	ハヤシライス ブロッコリーサラダ チキンのオープン焼き パンパンジードレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 鶏肉 チーズ	麦ごはん じゃが芋 パン粉 小麦粉 油 砂糖 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ グリーンピース 赤ピーマン トマト ブロッコリー コーン 枝豆 パセリ	929	34.3
4	火	ごはん 牛乳	けんちん汁 こんにゃくソテー イワシのカボスみそ煮			牛乳 豆腐 イワシ みそ 鶏肉	ごはん 里芋 油 砂糖	にんじん ごぼう 大根 長ねぎ かぼす 小松菜 しょうが	776	28.9
5	水	ごはん 牛乳	油揚げと小松菜のみそ汁 ひじきと大豆の煮物 かぼちゃひき肉フライ			牛乳 みそ 油揚げ さつま揚げ 大豆 ひじき 豚肉	ごはん 砂糖 小麦粉 パン粉 油 でんぶん	長ねぎ にんじん 玉ねぎ しいたけ かぼちゃ 小松菜	832	27.5
6	木	バターロールパン 牛乳	コーンポタージュ 大根サラダ 鶏の照り焼き ごまドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 生クリーム チーズ	バターロールパン 油 バター でんぶん 砂糖 小麦粉 ドレッシング	玉ねぎ コーン にんじん 大根 パセリ 大根の葉	943	33.2
7	金	ごはん 牛乳	肉じゃが 花野菜サラダ ブリのスタミナ焼き 塩中華ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 ブリ	ごはん 砂糖 じゃが芋 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ グリーンピース しょうが にんにく ブロッコリー カリフラワー	809	34.5
10	月	地粉うどん 牛乳	鶏南蛮うどんの汁 ほうれん草と春雨のサラダ 冬野菜のかき揚げ 中華ドレッシング(クラス) いよかんゼリー			牛乳 油揚げ 鶏肉	地粉うどん 油 春雨 小麦粉 いよかんゼリー ドレッシング	長ねぎ にんじん ほうれん草 小松菜 玉ねぎ 枝豆 春菊 ごぼう	944	29.0
12	水	ごはん 牛乳	わんたんスープ 切干大根のベーコン煮 ホキのガーリックマヨ焼き			牛乳 ホキ ベーコン	ごはん 砂糖 わんたん マヨネーズ 油 ごま	にんじん もやし 玉ねぎ たけのこ にんにく パセリ 切干大根 枝豆	788	33.9
13	木	ごはん 牛乳	※すき焼き風煮 お浸し エビしゅうまい(2個) しょうゆ・かつお節(クラス)			牛乳 豚肉 タラ 豆腐 エビ かつお節	ごはん 小麦粉 白玉餅 でんぶん 砂糖	にんじん 玉ねぎ ほうれん草 白菜 長ねぎ しいたけ キャベツ	837	31.9
14	金	ごはん 牛乳	春雨スープ ソイ丼の具 白身魚フライ			牛乳 鶏肉 ベーコン 大豆 ブルーホワイトニング	ごはん 春雨 小麦粉 パン粉 油 ごま 砂糖 でんぶん	にんじん 長ねぎ もやし しょうが にんにく 枝豆 玉ねぎ	790	29.6
17	月	山型食パン 牛乳	ミネストローネ にんじんともやしのサラダ チョコクリーム クリスピーチキン パンパンジードレッシング(クラス)			牛乳 大豆 鶏肉	山型食パン じゃが芋 チョコクリーム 油 ハートのパスタ ドレッシング パン粉	にんじん もやし キャベツ にんにく トマト 大根の葉	773	32.2
18	火	ごはん 牛乳	塩マーボー豆腐 杏仁フルーツ ギョーザ(2個)			牛乳 豆腐 豚肉 鶏肉	ごはん 油 でんぶん 小麦粉 杏仁豆腐 いちごゼリー	玉ねぎ にんじん キャベツ たけのこ 長ねぎ にら しいたけ しょうが にんにく りんご 洋なし 黄桃 白桃	864	36.2
19	水	中華めん 牛乳	豆乳タンタン麺汁 カラフルサラダ ココア揚げパン ナムルドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 みそ 豆乳	中華めん 油 砂糖 コッペパン ごま でんぶん ココア ドレッシング 春雨	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 枝豆 コーン	914	34.8
20	木	ごはん 牛乳	豚汁 こんにゃくねぎ塩ソテー 鮭のガーリックバジル焼き			牛乳 鮭 豆腐 みそ 鶏肉 豚肉	ごはん にんじん 長ねぎ 油	にんじん 長ねぎ 小松菜 大根 ごぼう 玉ねぎ バジル にんにく	715	35.1
21	金	ごはん 牛乳	白菜スープ 煮びたし ミルクプリン 野菜入りつくね 野菜ふりかけ			牛乳 鶏肉 さつま揚げ あおさ のり	ごはん ごま 油 小麦粉 パン粉 砂糖 でんぶん ミルクプリン	にんじん もやし 玉ねぎ 白菜 小松菜 れんこん 長ねぎ しょうが	720	24.7
25	火	発芽玄米入り ごはん 牛乳	ポークカレー 三色サラダ 玉ねぎドレッシング(クラス) スパニッシュパンパキンオムレツ			牛乳 豚肉 卵 鶏肉	発芽玄米入りごはん 油 じゃが芋 小麦粉 ドレッシング でんぶん 砂糖	にんじん 玉ねぎ にんにく トマト かぼちゃ しょうが ブロッコリー 赤ピーマン 黄ピーマン	866	28.6
26	水	ツイストパン 牛乳	ジュリエンスープ ツナとトマトのペンネ ポテトカップグラタン			牛乳 ベーコン マグロオイル漬け エビ チーズ	ツイストパン 油 じゃが芋 バター 小麦粉 マカロニ でんぶん 砂糖	にんじん 玉ねぎ キャベツ にんにく トマト セロリー コーン パセリ	765	24.5
27	木	ごはん 牛乳	※直実汁 いんげんとうウィンナーのソテー 彩の国豚豚メンチカツ			牛乳 豚肉 油揚げ わかめ みそ ウィンナー	ごはん 白玉餅 油 砂糖 小麦粉 パン粉	にんじん 長ねぎ 大根 キャベツ ごぼう いんげん コーン しょうが	902	28.6
28	金	地粉うどん 牛乳	なめこおろしうどんの汁 ★冬野菜サラダ チーズ 焼春巻き イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 油揚げ チーズ 豚肉	地粉うどん 油 小麦粉 砂糖 ドレッシング パン粉 でんぶん	にんじん 大根の葉 キャベツ 長ねぎ ほうれん草 玉ねぎ なめこ 大根 白菜 れんこん しょうが	810	31.5
給食回数		18 回				平均栄養量			832	31.1
		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。

※印の献立は、よくかんで気をつけて食べましょう。

は、「ふるさと給食」です。

©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公式アカウントを開設しました。
日々の給食や、食材について発信していきます！
ぜひ「フォロー」をお願いします。



KUMAGAYA.KYUSHOKU

令和7年 3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

日		献立名		注 意	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)
3	月	地粉うどん 牛乳	なめこおろしうどんの汁 ★冬野菜サラダ チーズ 焼春巻き イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 油揚げ チーズ 豚肉	地粉うどん 油 小麦粉 砂糖 ドレッシング パン粉 てんぷん	にんじん 大根の葉 キャベツ 長ねぎ ほうれん草 玉ねぎ なめこ 大根 白菜 れんこん しょうが	656	27.0
4	火	酢めし 牛乳	菜の花のすまし汁 ちらし寿司の具 ひなまつり献立 イワシのみぞれ煮 もものタルト	魚		牛乳 鶏肉 かまぼこ わかめ イワシ 油揚げ	酢めし 砂糖 てんぷん もものタルト	にんじん いんげん 長ねぎ 菜の花 えのきたけ 大根 しいたけ かんぴょう	774	29.6
5	水	ごはん 牛乳	豚丼 もやしのひたし かつお節 しょうゆ(クラス) あつや たまご 厚焼き玉子			牛乳 豚肉 たまご かつお節	ごはん 砂糖 油 てんぷん	玉ねぎ にんじん 小松菜 ほうれん草 もやし	586	25.2
6	木	ごはん 牛乳	大根のみそ汁 八宝菜 とんかつ ソース(クラス)			牛乳 鶏肉 わかめ みそ 豚肉 イカ	ごはん 油 小麦粉 パン粉 てんぷん 砂糖	大根の葉 にんじん 大根 たけのこ チンゲンサイ 白菜 しいたけ	594	25.8
7	金	コッペパン 牛乳	クラムチャウダー フルーツカクテル ハンバーグバーベキューソース			牛乳 鶏肉 アサリ	コッペパン パン粉 じゃがいも 油 小麦粉 砂糖	にんじん 玉ねぎ パセリ キャベツ トマト にんにく りんご 洋なし 黄桃 白桃	614	25.2
10	月	ごはん 牛乳	ほうれん草とたまごのスープ 大根と鶏肉の煮物 サワラのゆず焼き お祝いデザート	魚		牛乳 たまご サワラ 鶏肉	ごはん お祝いデザート てんぷん 油 砂糖	にんじん ほうれん草 玉ねぎ しめじ ゆず しょうが 大根	654	27.4
11	火	中華めん 牛乳	奥だくさん野菜のみそラーメンスープ かぶのサラダ 野菜ドレッシング(クラス) さい くににく 彩の国肉まん			牛乳 豚肉 みそ 鶏肉 わかめ	中華めん ごま 砂糖 小麦粉 てんぷん 油 ドレッシング パン粉	にんじん もやし 玉ねぎ 長ねぎ キャベツ しいたけ しょうが にんにく かぶ コーン きゅうり	636	25.2
12	水	ごはん 牛乳	若獅子カレー 彩りサラダ イタリアンドレッシング(クラス) ★イカフライ			牛乳 豚肉 イカ	ごはん 小麦粉 油 パン粉 砂糖 ドレッシング	玉ねぎ 枝豆 ブロッコリー 赤ピーマン 黄ピーマン	816	30.4
13	木	ごはん 牛乳	マーボー豆腐 しらたきサラダ 塩中華ドレッシング(クラス) わかさぎフリッター(2個)	魚		牛乳 大豆 豆腐 みそ 豚肉 ワカサギ オキアミ アオサ	ごはん 油 小麦粉 てんぷん 砂糖 ドレッシング	にんじん たけのこ 枝豆 グリンピース 長ねぎ 大根の葉 しょうが にんにく	631	23.6
14	金	ごはん 牛乳	平麺ビーフンスープ ★五目金平 にくだんご 肉団子(2個)			牛乳 さつま揚げ 鶏肉	ごはん 平麺ビーフン ごま てんぷん 油 砂糖 パン粉	にんじん 玉ねぎ もやし 長ねぎ しょうが ほうれん草 ごぼう れんこん いんげん	641	25.4
17	月	子どもパン 牛乳	クリームスープ ナポリタン クリスピーチキン			牛乳 豚肉 鶏肉 生クリーム ベーコン	子どもパン じゃがいも 油 スパゲッティ 小麦粉 パン粉	玉ねぎ にんじん ほうれん草 コーン キャベツ グリンピース トマト にんにく	668	29.7
18	火	ごはん 牛乳	豆腐と油揚げのみそ汁 ★煮しめ ★焼きメンチカツ			牛乳 油揚げ 豆腐 みそ 豚肉 鶏肉	ごはん さといも 砂糖 油 てんぷん	にんじん 玉ねぎ ごぼう いんげん れんこん しょうが にんにく	667	24.3
19	水	地粉うどん 牛乳	鶏南蛮うどんの汁 ★ごぼうサラダ ごまドレッシング(クラス) スパニッシュオムレツ			牛乳 鶏肉 たまご	地粉うどん 砂糖 じゃがいも ドレッシング てんぷん	にんじん ほうれん草 しいたけ しょうが 枝豆 玉ねぎ ごぼう コーン	613	27.1
21	金	ごはん 牛乳	ギョーザスープ 地場産きゅうりのナムル ナムルドレッシング(クラス) カンジャンチキン(2個)			牛乳 鶏肉 豚肉 わかめ	ごはん 小麦粉 てんぷん 油 はちみつ ごま ドレッシング 米粉	にんじん 小松菜 もやし 長ねぎ にんにく しょうが キャベツ きゅうり	651	30.3
給食回数		14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			657	26.9
						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。

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
インスタグラム公式アカウントを開設しました。
日々の給食や、食材について発信していきます！
ぜひ「フォロー」をお願いします。



KUMAGAYA.KYUSHOKU

令和7年 3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

日	曜日	献立名		注 意	はしの日	主な材料名			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)
3	月	ごはん 牛乳	肉団子スープ しらたきサラダ 鶏肉のごまだれかけ(2個) 野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉	ごはん パン粉 油 春雨 でんぶん 砂糖 ごま ドレッシング	にんじん コーン 長ねぎ もやし 枝豆 しょうが たけのこ 玉ねぎ	725	34.0
4	火	地粉うどん 牛乳	なめこおろしうどんの汁 ★冬野菜サラダ チーズ 焼春巻き イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 油揚げ チーズ 豚肉	地粉うどん 油 小麦粉 砂糖 ドレッシング パン粉 でんぶん	にんじん 大根の葉 キャベツ 長ねぎ ほうれん草 玉ねぎ なめこ 大根 白菜 れんこん しょうが	656	27.0
5	水	コッペパン 牛乳	クラムチャウダー フルーツカクテル ハンバーグバーベキューソース			牛乳 鶏肉 アサリ	コッペパン パン粉 じゃがいも 油 小麦粉 砂糖	にんじん 玉ねぎ パセリ キャベツ トマト にんにく りんご 洋なし 黄桃 白桃	614	25.2
6	木	ごはん 牛乳	豚丼 もやしのお浸し かつお節 しょうゆ(クラス) あつや たまご 厚焼き玉子			牛乳 豚肉 たまご かつお節	ごはん 砂糖 油 でんぶん	玉ねぎ にんじん 小松菜 ほうれん草 もやし	586	25.2
7	金	ごはん 牛乳	大根のみそ汁 八宝菜 とんカツ ソース(クラス)			牛乳 鶏肉 わかめ みそ 豚肉 イカ	ごはん 油 小麦粉 パン粉 でんぶん 砂糖	大根の葉 にんじん 大根 たけのこ チンゲンサイ 白菜 しいたけ	594	25.8
10	月	ごはん 牛乳	若獅子カレー 彩りサラダ イタリアンドレッシング(クラス) ★イカフライ			牛乳 豚肉 イカ	ごはん 小麦粉 油 パン粉 砂糖 ドレッシング	玉ねぎ 枝豆 ブロッコリー 赤ピーマン 黄ピーマン	816	30.4
11	火	ごはん 牛乳	ほうれん草とたまごのスープ 大根と鶏肉の煮物 サワラのゆず焼き お祝いデザート			牛乳 たまご サワラ 鶏肉	ごはん お祝いデザート でんぶん 油 砂糖	にんじん ほうれん草 玉ねぎ しめじ ゆず しょうが 大根	654	27.4
12	水	中華めん 牛乳	具だくさん野菜のみそラーメンスープ かぶのサラダ 野菜ドレッシング(クラス) さい くににく 彩の国肉まん			牛乳 豚肉 みそ 鶏肉 わかめ	中華めん ごま 砂糖 小麦粉 でんぶん 油 ドレッシング パン粉	にんじん もやし 玉ねぎ 長ねぎ キャベツ しいたけ しょうが にんにく かぶ コーン きゅうり	636	25.2
13	木	子どもパン 牛乳	クリームスープ ナポリタン クリスピーチキン			牛乳 鶏肉 生クリーム ベーコン	子どもパン じゃがいも 油 スパゲッティ 小麦粉 パン粉	玉ねぎ にんじん ほうれん草 コーン キャベツ グリンピース トマト にんにく	668	29.7
14	金	ごはん 牛乳	マーボー豆腐 しらたきサラダ 塩中華ドレッシング(クラス) わかさぎフリッター(2個)			牛乳 大豆 豆腐 みそ 豚肉 ワカサギ オキアミ アオサ	ごはん 油 小麦粉 でんぶん 砂糖 ドレッシング	にんじん たけのこ 枝豆 グリンピース 長ねぎ 大根の葉 しょうが にんにく	631	23.6
17	月	ごはん 牛乳	平麺ビーフンスープ ★五目金平 肉団子(2個)			牛乳 さつま揚げ 鶏肉	ごはん 平麺ビーフン ごま でんぶん 油 砂糖 パン粉	にんじん 玉ねぎ もやし 長ねぎ しょうが ほうれん草 ごぼう れんこん いんげん	641	25.4
18	火	ごはん 牛乳	ギョーザスープ 地場産きゅうりのナムル ナムルドレッシング(クラス) カンジャンチキン(2個)			牛乳 鶏肉 豚肉 わかめ	ごはん 小麦粉 でんぶん 油 はちみつ ごま ドレッシング 米粉	にんじん 小松菜 もやし 長ねぎ にんにく しょうが キャベツ きゅうり	651	30.3
19	水	ごはん 牛乳	豆腐と油揚げのみそ汁 ★煮しめ ★焼きメンチカツ			牛乳 油揚げ 豆腐 みそ 豚肉 鶏肉	ごはん さといも 砂糖 油 でんぶん	にんじん 玉ねぎ ごぼう いんげん れんこん しょうが にんにく	667	24.3
21	金	地粉うどん 牛乳	鶏南蛮うどんの汁 ★ごぼうサラダ ごまドレッシング(クラス) スパニッシュオムレツ			牛乳 鶏肉 たまご	地粉うどん 砂糖 じゃがいも ドレッシング でんぶん	にんじん ほうれん草 しいたけ しょうが 枝豆 玉ねぎ ごぼう コーン	613	27.1
給食回数		14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			654	27.2
						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。

◎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
インスタグラム公式アカウントを開設しました。
日々の給食や、食材について発信していきます！
ぜひ「フォロー」をお願いします。



KUMAGAYA.KYUSHOKU

令和7年 3月分 献立予定表（中学校）



熊谷市立熊谷学校給食センター

献立名			注 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)
3	月	酢めし 牛乳	菜の花のすまし汁 ちらし寿司の具 イワシのみぞれ煮 もものタルト	 ひなまつり 献立		牛乳 鶏肉 かまぼこ わかめ イワシ 油揚げ	酢めし 砂糖 でんぶん もものタルト	にんじん いんげん 長ねぎ 菜の花 えのきたけ 大根 しいたけ かんぴょう	916	33.9
4	火	ごはん 牛乳	肉団子スープ しらたきサラダ 鶏肉のごまだれかけ(2個) 野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉	ごはん パン粉 油 春雨 でんぶん 砂糖 ごま ドレッシング	にんじん コーン 長ねぎ もやし 枝豆 しょうが たけのこ 玉ねぎ しらたき	908	40.4
5	水	ごはん 牛乳	大根のみそ汁 八宝菜 とんカツ ソース(クラス)			牛乳 鶏肉 わかめ みそ 豚肉 イカ	ごはん 油 小麦粉 パン粉 でんぶん 砂糖	大根の葉 にんじん 大根 たけのこ チンゲンサイ 白菜 しいたけ	770	32.7
6	木	コッペパン 牛乳	クラムチャウダー フルーツカクテル ハンバーグバーベキューソース			牛乳 鶏肉 アサリ	コッペパン パン粉 じゃがいも 油 小麦粉 砂糖	にんじん 玉ねぎ パセリ キャベツ トマト にんにく りんご 洋なし 黄桃 白桃 こんにゃくゼリー	841	33.1
7	金	ごはん 牛乳	豚丼 もやしのお浸し かつお節 しょうゆ(クラス) 厚焼き玉子			牛乳 豚肉 たまご かつお節	ごはん 砂糖 油 でんぶん	玉ねぎ にんじん 小松菜 ほうれん草 もやし しらたき	721	29.4
10	月	中華めん 牛乳	具だくさん野菜のみそラーメンスープ かぶのサラダ 野菜ドレッシング(クラス) 彩の国肉まん			牛乳 豚肉 みそ 鶏肉 わかめ	中華めん ごま 砂糖 小麦粉 でんぶん 油 ドレッシング パン粉	にんじん もやし 玉ねぎ 長ねぎ キャベツ しいたけ しょうが にんにく かぶ コーン きゅうり	747	29.6
11	火	ごはん 牛乳	若獅子カレー 彩りサラダ イタリアンドレッシング(クラス) ★イカフライ			牛乳 豚肉 イカ	ごはん 小麦粉 油 パン粉 砂糖 ドレッシング	玉ねぎ 枝豆 ブロッコリー 赤ピーマン 黄ピーマン	大麻生中以外 998 36.5 大麻生中 1081 37.2	
12	水	ごはん 牛乳	ほうれん草とたまごのスープ 大根と鶏肉の煮物 サワラのゆず焼き お祝いデザート	 大麻生中のみ 11日に提供します。		牛乳 たまご サワラ 鶏肉	ごはん お祝いデザート でんぶん 油 砂糖	にんじん ほうれん草 玉ねぎ しめじ ゆず しょうが 大根 こんにゃく	大麻生中以外 782 31.1 大麻生中 699 30.4	
13	木	ごはん 牛乳	平麺ビーフンスープ ★五目金平 肉団子(2個)			牛乳 さつま揚げ 鶏肉	ごはん 平麺ビーフン ごま でんぶん 油 砂糖 パン粉	にんじん 玉ねぎ もやし 長ねぎ しょうが ほうれん草 ごぼう れんこん いんげん	773	28.4
14	金	卒業式 おめでとうございます								
17	月	ごはん 牛乳	マーボー豆腐 しらたきサラダ 塩中華ドレッシング(クラス) わかさぎフリッター(2個)			牛乳 大豆 豆腐 みそ 豚肉 ワカサギ オキアミ アオサ	ごはん 油 小麦粉 でんぶん 砂糖 ドレッシング	にんじん たけのこ 枝豆 グリーンピース 長ねぎ 大根の葉 しょうが にんにく しらたき	779	28.8
18	火	地粉うどん 牛乳	鶏南蛮うどんの汁 ★ごぼうサラダ ごまドレッシング(クラス) スパニッシュオムレツ			牛乳 鶏肉 たまご	地粉うどん 砂糖 じゃがいも ドレッシング でんぶん	にんじん ほうれん草 しいたけ しょうが 枝豆 玉ねぎ ごぼう コーン	737	31.9
19	水	ごはん 牛乳	ギョーザスープ 地場産きゅうりのナムル ナムルドレッシング(クラス) カンジャンチキン(2個)			牛乳 鶏肉 豚肉 わかめ	ごはん 小麦粉 でんぶん 油 はちみつ ごま ドレッシング 米粉	にんじん 小松菜 もやし 長ねぎ にんにく しょうが キャベツ きゅうり	777	32.9
21	金	ごはん 牛乳	豆腐と油揚げのみそ汁 ★煮しめ ★焼きメンチカツ			牛乳 油揚げ 豆腐 みそ 豚肉 鶏肉	ごはん さといも 砂糖 油 でんぶん	にんじん 玉ねぎ ごぼう いんげん れんこん しょうが にんにく こんにゃく	855	30.7
給食回数			13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			826	32.5
						基準栄養量			830	27~42

は、「ふるさと給食」です。

① 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。



お知らせ

熊谷学校給食センターの
Instagram公式アカウントを開設しました。
日々の給食や、食材について発信していきます！
ぜひ「フォロー」をお願いします。



KUMAGAYA.KYUSHOKU