



令和4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

献立名				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	火	バターロール コッペ 牛乳	白菜のシチュー トマトビーンズ フランクフルト(2本)		牛乳 鶏肉 生クリーム フランクフルト 大豆	バターロールコッペ じゃがいも 油 小麦粉	にんじん 玉ねぎ 白菜 グリンピース トマト パセリ	704	28.1
2	水	ごはん 牛乳	※京風だんご汁 金平 🐟 イワシのみぞれ煮 ★福豆	🍴	牛乳 みそ イワシ 大豆	ごはん 白玉もち 里芋 砂糖 でん粉 油 ごま	大根 にんじん 長ねぎ ごぼう	679	25.1
3	木	ごはん 牛乳	豆腐と豚肉のキムチ煮 もやしと大根の葉サラダ はんぺんチーズフライ パンバンジードレッシング(クラス) ソース(クラス)	🍴	牛乳 豆腐 豚肉 はんぺん チーズ	ごはん 砂糖 油 でん粉 パン粉 小麦粉 ドレッシング	白菜 玉ねぎ にんじん りんご にんにく しょうが にら 長ねぎ もやし 大根の葉	737	26.0
4	金	ツイストパン 牛乳	野菜コンソメスープ カリフラワーのサラダ チキンのオープン焼き 野菜ドレッシング(クラス)		牛乳 豚肉 鶏肉 チーズ	ツイストパン パン粉 砂糖 油 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ キャベツ ほうれん草 赤ピーマン パセリ カリフラワー 枝豆	566	26.7
7	月	ごはん 牛乳	★かみかみカレー 三色サラダ メンチカツ イタリアンドレッシング(クラス)		牛乳 鶏肉 大豆 豚肉	ごはん 小麦粉 油 でん粉 パン粉 ドレッシング	ごぼう れんこん 玉ねぎ にんじん しょうが にんにく りんご ブロッコリー 赤ピーマン 黄ピーマン	760	28.0
8	火	地粉うどん 牛乳	信田汁 コーン入りわかめサラダ 肉まん 玉ねぎドレッシング(クラス)	🍴	牛乳 鶏肉 油揚げ 豚肉 わかめ	地粉うどん 小麦粉 砂糖 油 ドレッシング	にんじん 長ねぎ しいたけ 玉ねぎ たけのこ しょうが コーン キャベツ	638	24.0
9	水	バターロール パン 牛乳	白菜と肉団子のスープ じゃが芋のクリーム煮 ツナマヨオムレツ		牛乳 鶏肉 豚肉 卵 マグロ ベーコン	バターロールパン パン粉 でん粉 春雨 砂糖 油 マヨネーズ じゃがいも バター 小麦粉	白菜 にんじん 玉ねぎ しょうが コーン グリンピース	648	24.4
10	木	ごはん 牛乳	豆腐と大根のみそ汁 お浸し ★豚肉とレバーのごまだれ かつお節・しょうゆ(クラス)	🍴	牛乳 豆腐 わかめ みそ 豚肉 豚レバー かつお節	ごはん でん粉 砂糖 油 ごま	大根 にんじん 長ねぎ しょうが にんにく ほうれん草 キャベツ	646	27.2
14	月	ごはん 牛乳	豚丼 ★ごぼうサラダ チョコプリン 🐟メバルのたまり醤油焼き ごまドレッシング(クラス)	🍴	牛乳 豚肉 メバル	ごはん 砂糖 ドレッシング チョコプリン	玉ねぎ にんじん 小松菜 もやし ごぼう コーン	667	29.6
15	火	子どもパン 牛乳	わんたんスープ フルーツカクテル 照り焼きハンバーグ		牛乳 鶏肉	子どもパン わんたん パン粉 砂糖 でん粉	にんじん もやし 長ねぎ にら 玉ねぎ みかん 黄桃 パイン	562	22.6
16	水	ごはん 牛乳	じゃが芋のそぼろ煮 カラフルサラダ 🐟ホキのみそマヨネーズ焼き 香味塩ドレッシング(クラス)	🍴	牛乳 鶏肉 ホキ みそ	ごはん じゃがいも 砂糖 油 マヨネーズ 春雨 ドレッシング	にんじん いんげん 枝豆 コーン	665	26.7
17	木	中華めん 牛乳	塩ラーメンスープ ★根菜サラダ 春巻き 中華ドレッシング(クラス)	🍴	牛乳 鶏肉 わかめ	中華めん ごま でん粉 油 砂糖 春雨 小麦粉 ドレッシング	にんじん 長ねぎ もやし ほうれん草 コーン たけのこ 玉ねぎ キャベツ れんこん 大根 大根の葉	680	23.5
18	金	ごはん 牛乳	粟米湯 コんにやくソテー パナソニックワイルドナ イツを応援しよう! 野菜シューマイ(2個) ★アーモンドフィッシュ	🍴	牛乳 卵 豆腐 タラ 鶏肉 カタクチイワシ	ごはん でん粉 油 小麦粉 砂糖 ごま アーモンド	玉ねぎ にんじん コーン たけのこ ほうれん草 長ねぎ しいたけ キャベツ いんげん 小松菜 しょうが	628	23.8
21	月	ごはん 牛乳	豚汁 ナムル 🐟サバのカレースパイス焼き ナムルドレッシング(クラス)	🍴	牛乳 豚肉 豆腐 みそ サバ わかめ	ごはん 砂糖 ドレッシング	にんじん 大根 ごぼう 長ねぎ にんにく キャベツ ほうれん草	614	24.0
22	火	ごはん 牛乳	芋の子汁 切干大根の炒り煮 🐟 白身魚フライ ソース(クラス)	🍴	牛乳 鶏肉 ブルーホワイティング 油揚げ アサリ	ごはん 里芋 でん粉 パン粉 小麦粉 油 砂糖	にんじん 大根 長ねぎ 切干大根 しょうが	676	25.7
24	木	食パン 牛乳	鶏肉とほうれん草のクリーム煮 コんにやくサラダ チョコクリーム ベーコンオムレツ パンバンジードレッシング(クラス)		牛乳 鶏肉 生クリーム 卵 ベーコン わかめ	食パン じゃがいも 油 小麦粉 でん粉 砂糖 ドレッシング チョコクリーム	玉ねぎ にんじん ほうれん草 コーン 枝豆	735	27.5
25	金	ごはん 牛乳	おふのみそ汁 煮びたし ハンバーグのおろしかけ	🍴	牛乳 油揚げ みそ 鶏肉	ごはん ふ パン粉 砂糖 ごま	ほうれん草 長ねぎ にんじん えのきたけ 玉ねぎ 大根 にんにく 小松菜 もやし	639	27.0
28	月	地粉うどん 牛乳	ごま味うどんの汁 中華サラダ コロッケ 野菜ドレッシング(クラス) ソース(クラス)	🍴	牛乳 鶏肉 油揚げ わかめ	地粉うどん ごま じゃがいも パン粉 砂糖 でん粉 小麦粉 油 春雨 ドレッシング	にんじん キャベツ 長ねぎ しいたけ 玉ねぎ もやし 大根の葉	668	22.3
給食回数		18 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			662	25.7
					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。
※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、カップにごはんをよそりましょう。