



令和6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

日	曜日	献立名		骨に注意	はしの日	主な材料名			栄養量	
		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)	体の調子をとのえるもの (みどり)	エネルギー (kcal)	たん白質 (グラム)
9	火	彩の国 キャロットピラフ 牛乳	白菜クラムチャウダー ブロッコリーサラダ がんす ソース・パンバンジードレッシング(クラス)			牛乳 アサリ タラ	キャロットピラフ 小麦粉 油 でん粉 砂糖 パン粉 ドレッシング	白菜 にんじん 玉ねぎ ブロッコリー コーン	730	25.0
10	水	ごはん 牛乳	※もち入りすき焼き風煮 わかめサラダ 厚焼き玉子 中華ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 豆腐 卵 わかめ	ごはん 白玉もち 砂糖 でん粉 ドレッシング	にんじん 白菜 長ねぎ しいたけ もやし	660	25.0
11	木	ごはん 牛乳	高野豆腐と小松菜のみそ汁 大豆の磯煮 ホッケのみりん焼き			牛乳 わかめ 凍り豆腐 みそ ホッケ ひじき 大豆	ごはん 砂糖 ごま 油	小松菜 長ねぎ えのきたけ にんじん	547	33.9
12	金	黒パン 牛乳	野菜コンソメスープ ジャーマンポテト イカナゲット(2個)			牛乳 イカ タラ ベーコン	黒パン 小麦粉 でん粉 油 じゃが芋 バター	キャベツ 玉ねぎ にんじん 小松菜 コーン	562	22.6
15	月	ごはん 牛乳	煮込みおでん ねぎのサラダ 照り焼きハンバーグ 香味塩ドレッシング(クラス)			牛乳 さつま揚げ タラ エビ オキアミ 鶏肉 昆布	ごはん でん粉 砂糖 油 パン粉 ドレッシング	大根 にんじん 玉ねぎ しょうが ほうれん草 もやし 長ねぎ	586	27.6
16	火	地粉うどん 牛乳	なめこうどんの汁 ★ごぼうとお豆のサラダ ちくわとさつま芋の天ぷら(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 アオサ 大豆	地粉うどん でん粉 小麦粉 油 さつま芋 ドレッシング	大根 にんじん 長ねぎ なめこ ごぼう 枝豆	722	27.5
17	水	バターロール パン 牛乳	ビーンズスープ しらたきサラダ 鶏の照り焼き イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 大豆 鶏肉 わかめ	バターロールコッペ 砂糖 でん粉 ドレッシング	キャベツ 玉ねぎ にんじん 小松菜 コーン	603	25.1
18	木	ごはん 牛乳	ハヤシライス フルーツポンチ ほうれん草オムレツ			牛乳 豚肉 卵	ごはん じゃが芋 油 小麦粉 砂糖 でん粉	玉ねぎ にんじん トマト ほうれん草 りんご 黄桃 白桃 ラ・フランス	695	19.8
19	金	ごはん 牛乳	おふのみそ汁 ひじきサラダ ★豚肉のマリアナソース 野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 豆腐 わかめ ふ みそ 豚肉 豚レバー ひじき	ごはん 油 砂糖 でん粉 ドレッシング	長ねぎ にんじん 黄ピーマン 赤ピーマン キャベツ しょうが にんにく	659	27.8
22	月	ごはん 牛乳	※つみっこ 白菜のお浸し ふるさと給食の日 ブリのスタミナ焼き かっお節・しょうゆ(クラス)			牛乳 鶏肉 ブリ かっお節	ごはん 小麦粉 砂糖	大根 にんじん 小松菜 長ねぎ しいたけ しょうが にんにく ほうれん草 白菜	619	28.1
23	火	ごはん 牛乳	あさり入りわかめスープ 蒸し鶏と切干大根の炒り煮 えびしゅうまい(2個) ヨーグルト			牛乳 アサリ わかめ エビ タラ 油揚げ 鶏肉 ヨーグルト	ごはん 小麦粉 でん粉 砂糖 油 ごま	もやし にんじん たけのこ 玉ねぎ 切干大根 しいたけ しょうが いんげん	653	26.4
24	水	中華めん 牛乳	彩花ごまみそラーメンスープ ★茎わかめと春雨のサラ きなこ揚げパン 香味塩ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 みそ 茎わかめ きな粉	中華めん ごま 油 胚芽ロールパン 砂糖 春雨 春雨 ドレッシング	玉ねぎ もやし にんじん 長ねぎ コーン しょうが にんにく 大根の葉	691	24.3
25	木	ライスボール パン 牛乳	熊谷うどん 花野菜サラダ 豆腐入り野菜バーグ 中華ドレッシング(クラス)			牛乳 油揚げ 豚肉 豆腐 鶏肉	ライスボールパン 熊谷うどん パン粉 でん粉 小麦粉 砂糖 ドレッシング	長ねぎ 大根 白菜 にんじん 枝豆 玉ねぎ しょうが ブロッコリー カリフラワー	689	32.4
26	金	ごはん 牛乳	白菜と春雨のスープ 豚肉と厚揚げのみそ炒め 春巻き			牛乳 鶏肉 豚肉 厚揚げ みそ	ごはん 春雨 小麦粉 でん粉 砂糖 油	白菜 にんじん 長ねぎ キャベツ たけのこ 玉ねぎ ピーマン しょうが にんにく	689	22.0
29	月	ごはん 牛乳	豆腐とわかめのみそ汁 ★変わり金平 イワシのみぞれ煮 ※五家宝 百年フード			牛乳 豆腐 わかめ みそ イワシ きな粉	ごはん 砂糖 でん粉 油 ごま もち米	にんじん 玉ねぎ 大根 ごぼう れんこん	652	25.0
30	火	ドッグパン 牛乳	コーンポタージュ あさりとキャベツのペペロンチーノ炒め ロングフランクフルト コーヒーメイク			牛乳 生クリーム フランクフルト アサリ	ドッグパン バター 油 小麦粉 スパゲッティ 砂糖 コーヒーメイク	玉ねぎ にんじん コーン パセリ キャベツ にんにく	696	25.9
31	水	ごはん 牛乳	すまし汁 こんにやくねぎ塩ソテー 赤魚磯辺フライ			牛乳 凍り豆腐 わかめ 赤魚 青のり 鶏肉	ごはん 小麦粉 パン粉 油	ほうれん草 にんじん 長ねぎ えのきたけ 小松菜	586	25.2
給食回数		17回				平均栄養量			649	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。
※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(水)~1/30(火)
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。