

令和7年 2月分 献立予定表 (小学校A)

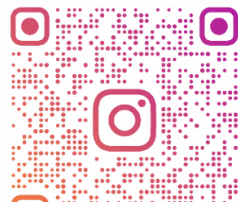
熊谷市立熊谷学校給食センター

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)	体の調子をとどめるもの (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 バンバ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	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 でんぷん	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 でんぷん 砂糖 小麦粉 ドレッシング	玉ねぎ コーン にんじん 大根 パセリ 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 でんぷん 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
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 パセリ 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 でんぷん 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 ブルーホワイトニング	ごはん 春雨 小麦粉 パン粉 油 ごま 砂糖 でんぷん	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 バンバ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 でんぷん	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 でんぷん 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
25	火	ごはん 牛乳	※直実汁 いんげんと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
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) スパニッシュパンパンプキンオムレツ			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	ジュリエヌスープ 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 セロリー コーン パセリ	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 でんぷん 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。