

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

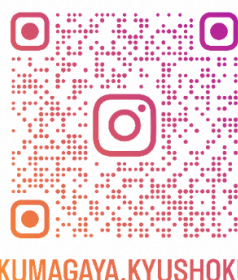
献立名				骨に注意	はしの日	主な材料名			栄養量		
日	曜日	主食牛乳	料理名			血や肉をつくるもの (あか)	熱や力になるもの (きいろ)	体の調子をととのえるもの (みどり)	エネルギー (kcal)	たん白質 (グラム)	
3	月	ごはん 牛乳	けんちん汁 こんにゃくソテー イワシのカボスみそ煮			牛乳 豆腐 イワシ みそ 鶏肉	ごはん 里芋 油 砂糖	にんじん ごぼう 大根 長ねぎ かぼす 小松菜 しょうが	646	25.0	
4	火	中華めん 牛乳	塩ラーメンスープ ほうれん草と白菜のサラダ アメリカンドッグ 野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 あさり フランクフルト 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	
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。



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。



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。