

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

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	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 いわしのみぞれ煮 もものタルト ひなまつり献立			牛乳 鶏肉 かまぼこ わかめ いわし 油揚げ	酢めし 砂糖 でんぷん 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 でんぷん しらたき	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			牛乳 たまご サワラ 鶏肉	ごはん お祝いデザート でんぷん 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	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 ふるさと給食の日			牛乳 豚肉 みそ 鶏肉 わかめ	中華めん ごま 砂糖 小麦粉 でんぷん 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	わかじし 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)			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	ひらめん 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 でんぷん 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 でんぷん	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 でんぷん	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 でんぷん 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				平均栄養量			657	26.9
		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

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

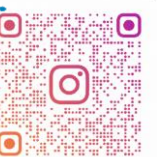


熊谷学校給食センターの

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