

令和7年 3月分 献立予定表（中学校）



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)
3	月	酢めし 牛乳	菜の花のすまし汁 ちらし寿司の具 ひなまつり 献立 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	916	33.9
4	火	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 でんぶん 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 しらたき	908	40.4
5	水	ごはん 牛乳	大根のみそ汁 ハ宝菜 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 でんぶん 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	770	32.7
6	木	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 こんにゃくゼリー	841	33.1
7	金	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) 厚焼き玉子		牛乳 豚肉 たまご かつお節	ごはん 砂糖 油 でんぶん	玉ねぎ にんじん 小松菜 ほうれん草 もやし しらたき	721	29.4
10	月	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) 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 でんぶん 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	747	29.6
11	火	ごはん 牛乳	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	大麻生中以外 998 大麻生中 1081	36.5 37.2
12	水	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 大麻生中のみ 11日に提供します。	 	牛乳 たまご サワラ 鶏肉	ごはん お祝いデザート でんぶん 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 こんにゃく	大麻生中以外 782 大麻生中 699	31.1 30.4
13	木	ごはん 牛乳	平麺ビーフンスープ ★五目金平 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 でんぶん 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	773	28.4
14	金	卒業式 おめでとうございます							
17	月	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 でんぶん 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 しらたき	779	28.8
18	火	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 でんぶん	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	737	31.9
19	水	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 でんぶん 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	777	32.9
21	金	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 でんぶん	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 こんにゃく	855	30.7
給食回数		13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 基準栄養量			826 830	32.5 27~42

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