



令和6年12月分 献立予定表 (小学校A)



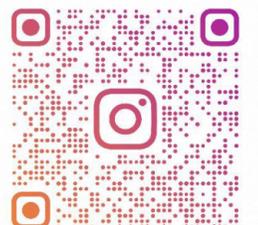
熊谷市立熊谷学校給食センター

日	曜日	献立名		注	骨	は	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)	体の調子をどとのえるもの (みどり)	エネルギー (kcal)	たん白質 (グラム)
2	月	ごはん 牛乳	わかめスープ 炒り豆腐 コロッケ ソース(クラス)			牛乳 わかめ 豆腐 鶏肉	ごはん じゃがいも パン粉 砂糖 小麦粉 油	にんじん 長ねぎ もやし たけのこ 玉ねぎ 枝豆	662	23.4	
3	火	ツイストパン 牛乳	ポテトポタージュ あさりとキャベツのペペロンチーノ炒め 肉団子(2個)			牛乳 あさり 鶏肉	ツイストパン じゃがいも 油 小麦粉 パン粉 砂糖 でんぷん スパゲッティ	コーン 玉ねぎ にんじん パセリ キャベツ 小松菜 にんにく	693	30.0	
4	水	ごはん 牛乳	かぼちゃのみそ汁 切干大根の炒り煮 チキン南蛮 タルタルソース			牛乳 みそ 鶏肉 油揚げ アサリ	ごはん でんぷん 米粉 油 砂糖 タルタルソース	かぼちゃ 小松菜 人参 玉ねぎ 切干大根 しょうが	698	30.7	
5	木	中華めん 牛乳	台湾ラーメンスープ ヘルシーサラダ ぎょうざ(2個) 中華ドレッシング(クラス) ぶどうゼリー			牛乳 豚肉 鶏肉	中華めん 油 でんぷん 小麦粉 ドレッシング ぶどうゼリー	人参 長ねぎ もやし しょうが にんにく キャベツ 玉ねぎ	645	24.2	
6	金	バターロールパン 牛乳	春雨スープ ペンネアラビアータ 鮭のガーリックバジル焼き			牛乳 鮭 ベーコン チーズ	バターロールパン 春雨 ごま マカロニ 油 砂糖	人参 長ねぎ もやし しょうが にんにく バジル 玉ねぎ パセリ トマト	573	25.9	
9	月	ごはん 牛乳	コーンと玉子のスープ みそ金平 サンマのみぞれ煮			牛乳 鶏肉 茎わかめ 卵 サンマ みそ	ごはん でんぷん 砂糖 油	人参 玉ねぎ コーン しいたけ ほうれん草 大根 ごぼう	607	23.4	
10	火	発芽玄米入りごはん 牛乳	マーボー豆腐 もやしのナムル 八頭コロッケ ナムルドレッシング(クラス)			牛乳 豆腐 豚肉 大豆 みそ	発芽玄米入りごはん 油 砂糖 でんぷん 八頭 じゃがいも パン粉 ドレッシング	人参 たけのこ しいたけ 長ねぎ しょうが にんにく 玉ねぎ ほうれん草 もやし	661	23.3	
11	水	食パン 牛乳	ミネストローネ ブロッコリーサラダ 国産いちごジャム 鶏肉のマスタード焼き バンバンジードレッシング(クラス)			牛乳 ベーコン 鶏肉	食パン 星の Pasta じゃがいも はちみつ マヨネーズ ドレッシング いちごジャム	玉ねぎ 人参 キャベツ にんにく トマト ブロッコリー コーン	620	31.2	
12	木	ごはん 牛乳	豆腐のみそ汁 大豆の磯煮 ハンバーグのかぼすソースかけ			牛乳 豆腐 みそ 鶏肉 大豆 ひじき	ごはん パン粉 水あめ 砂糖 でんぷん 油	長ねぎ 人参 小松菜 えのきたけ 玉ねぎ かぼす	635	26.8	
13	金	地粉うどん 牛乳	めぬま 妻沼ねぎうどんの汁 水菜と大根のサラダ ちくわとさつま芋の天ぷら(1個ずつ) 塩中華ドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 油揚げ わかめ ちくわ あおさ	地粉うどん でんぷん 小麦粉 油 さつま芋 ドレッシング	人参 長ねぎ しょうが 大根 水菜	659	23.8	
16	月	発芽玄米入りごはん 牛乳	★かみかみカレー みかん スパニッシュオムレツ			牛乳 豚肉 大豆 卵 鶏肉	発芽玄米入りごはん 小麦粉 油 じゃがいも でんぷん	れんこん 玉ねぎ 人参 しょうが にんにく りんご ほうれん草 みかん	740	24.5	
17	火	ごはん 牛乳	芋の子汁 ほうれん草と春雨のサラダ サバの塩こうじ焼き 玉ねぎドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 サバ	ごはん 里芋 春雨 ドレッシング	しめじ 人参 大根 長ねぎ ほうれん草 枝豆	589	25.3	
18	水	ライスボールパン 牛乳	煮ぼうとう 花野菜サラダ 星型メンチカツ ごまドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 油揚げ 豚肉	ライスボールパン ぼうとうめん パン粉 油 ドレッシング	人参 長ねぎ 大根 白菜 玉ねぎ ブロッコリー カリフラワー	715	29.9	
19	木	ドライカレー 牛乳	ジュリエヌスープ ドリアソース 鶏の照り焼き お楽しみデザート			牛乳 ベーコン 鶏肉	ドライカレー 砂糖 バター 小麦粉 お楽しみデザート	人参 玉ねぎ キャベツ セロリ コーン マッシュルーム しめじ にんにく パセリ	709	24.4	
20	金	酢めし 牛乳	すまし汁 焼肉 イカスティック(2個) 手巻きのり			牛乳 豆腐 わかめ イカ 豚肉 みそ のり	酢めし でんぷん 油 砂糖 ごま	人参 ほうれん草 えのきたけ しょうが にんにく 玉ねぎ にら	602	27.4	
23	月	ツイストパン 牛乳	白菜のシチュー ゆずゼリーポンチ ミートボール(2個)			牛乳 鶏肉 生クリーム	ツイストパン じゃがいも 油 小麦粉 パン粉 でんぷん 砂糖 ゆずゼリー	人参 玉ねぎ 白菜 エリンギ りんご 洋なし 黄桃 白桃	704	29.0	
24	火	中華めん 牛乳	具だくさん野菜のタンメンスープ ★れんこんにゃくサラダ 豆腐ナゲット(2個) 野菜ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 わかめ 豆腐 イトヨリ 豆乳	中華めん 油 小麦粉 でんぷん ドレッシング	人参 玉ねぎ キャベツ 長ねぎ もやし 枝豆 コーン れんこん	599	24.3	
給食回数		17回				平均栄養量			654	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。



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、食材などに
ついて情報を発信していきます！
ぜひ「フォロー」をお願いします。



KUMAGAYA.KYUSHOKU