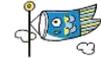




令和7年 5月分 献立予定表 (小学校A)



熊谷市立熊谷学校給食センター

日	曜日	献立名		注骨 意に	は し の	主な材料名			栄養量	
		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)	体の調子をとどのえるもの (みどり)	エネルギー (kcal)	たん白質 (グラム)
1	木	ごはん 牛乳	さわにわん あつあ 沢煮椀 厚揚げのみそ炒め 春巻き		牛乳 豚肉 鶏肉 厚揚げ みそ	ごはん 油 でん粉 はるさめ 小麦粉 砂糖	にんじん ごぼう たけのこ 長ねぎ 玉ねぎ キャベツ しいたけ えのきたけ ほうれん草 ピーマン しょうが にんにく	695	23.1	
2	金	ごはん 牛乳	チキンカレー レモンフルーツポンチ ベーコンオニオンオムレツ		牛乳 鶏肉 卵 ベーコン	ごはん じゃが芋 油 小麦粉 でん粉 砂糖 レモンゼリー	にんじん 玉ねぎ しょうが にんにく りんご 黄桃 白桃 洋なし	731	25.2	
7	水	ごはん 牛乳	豆腐とわかめのみそ汁 煮びたし ハンバーグのごまだれかけ		牛乳 わかめ 豆腐 みそ 鶏肉 さつま揚げ	ごはん パン粉 ごま 砂糖 米粉	長ねぎ にんじん 玉ねぎ 小松菜 もやし	615	24.7	
8	木	中華めん 牛乳	ごもく 五目ラーメンスープ ごぼうサラダ 揚げぎょうざ(2個) パンパンジードレッシング(クラス)		牛乳 豚肉 鶏肉	中華めん 米粉 油 パン粉 小麦粉 ドレッシング	にんじん チンゲン菜 長ねぎ もやし しょうが にんにく キャベツ 玉ねぎ 枝豆 ごぼう コーン	630	22.2	
9	金	コッペパン 牛乳	ペンネのクリーム煮 花野菜サラダ 野菜入りつくね 玉ねぎドレッシング(クラス)		牛乳 鶏肉	コッペパン マカロニ 油 小麦粉 パン粉 砂糖 でん粉 ドレッシング	エリンギ えのきたけ コーン 玉ねぎ にんじん れんこん 長ねぎ しょうが ブロッコリー カリフラワー	589	27.0	
12	月	ごはん 牛乳	こまつな あがら 小松菜と油揚げのみそ汁 アスパラガスのサラダ 鶏肉の塩から揚げ(2個) イタリアンドレッシング(クラス)		牛乳 油揚げ みそ 鶏肉	ごはん でん粉 米粉 油 ドレッシング	小松菜 にんじん 長ねぎ にんにく アスパラガス コーン キャベツ	663	31.2	
13	火	ごはん 牛乳	わかめスープ 鶏回鍋肉 サバの塩こうじ焼き	魚	牛乳 わかめ サバ 鶏肉 みそ	ごはん 砂糖	にんじん もやし 玉ねぎ キャベツ ピーマン しょうが にんにく	561	25.6	
14	水	ごはん 牛乳	にく 肉じゃが もやしのお浸し 厚焼き玉子 しょうゆ・かつお節(クラス)		牛乳 豚肉 卵 かつお節	ごはん じゃが芋 砂糖 でん粉	にんじん 玉ねぎ グリーンピース ほうれん草 もやし	584	22.9	
15	木	ごはん 牛乳	はるさめ えだまめ たけのこ春雨のスープ 枝豆ごはんの具 サワラのごま風味焼き	魚	牛乳 サワラ 鶏肉 油揚げ	ごはん 春雨 ごま 砂糖	たけのこ にんじん 長ねぎ もやし しいたけ しょうが にんにく コーン 枝豆	572	26.1	
16	金	地粉うどん 牛乳	カレー南蛮うどん汁 地場産きゅうりのサラダ ちくわの煎茶揚げ(2個) 野菜ドレッシング(クラス)	ふるさと給食の日	牛乳 鶏肉 ちくわ	地粉うどん 小麦粉 でん粉 油 春雨 ドレッシング	小松菜 にんじん 玉ねぎ 長ねぎ きゅうり 枝豆 せん茶	665	23.8	
19	月	子どもパン 牛乳	あさり入りABCスープ じゃが芋の洋風煮 クリスピーチキン		牛乳 あさり 鶏肉 ベーコン	子どもパン マカロニ パン粉 油 じゃが芋 バター	玉ねぎ にんじん キャベツ にんにく トマト コーン グリーンピース	570	26.2	
20	火	ごはん 牛乳	だいこん しる ぐま 大根のみそ汁 ★萘わかめの炒め煮 ハムカツ		牛乳 みそ ハム 鶏肉 萘わかめ 大豆 凍り豆腐	ごはん 小麦粉 パン粉 油 砂糖	えのきたけ にんじん 大根 長ねぎ	647	26.2	
21	水	ごはん 牛乳	マーボー豆腐 ナムル 野菜シューマイ(2個) ナムルドレッシング(クラス)		牛乳 豆腐 豚肉 大豆 みそ たら わかめ	ごはん 油 砂糖 でん粉 小麦粉 ドレッシング	にんじん たけのこ しいたけ 長ねぎ しょうが にんにく 玉ねぎ キャベツ いんげん ほうれん草	630	24.0	
22	木	ごはん 牛乳	すまし汁 かてめしの具 イワシのかぼすみそ煮	魚	牛乳 かまぼこ イワシ みそ 鶏肉 油揚げ	ごはん ふ 砂糖 米粉	えのきたけ にんじん 長ねぎ ほうれん草 かぼす いんげん ごぼう しいたけ	635	25.2	
23	金	ごはん 牛乳	ぶたどん 豚丼 ブロッコリーサラダ 豆腐ナゲット(2個) ごまドレッシング(クラス)		牛乳 豚肉 豆腐	ごはん 砂糖 小麦粉 でん粉 油 ドレッシング	玉ねぎ にんじん 小松菜 ブロッコリー コーン	630	24.2	
26	月	中華めん 牛乳	ちゅうか やさい 具だくさん野菜のタンメンスープ 大根サラダ カレーロール 塩中華ドレッシング(クラス)		牛乳 鶏肉 わかめ 豚肉	中華めん じゃが芋 小麦粉 油 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ キャベツ 長ねぎ もやし トマト にんにく しょうが 大根 大根の葉	575	21.7	
27	火	バターロールコッペ 牛乳	わんたんスープ ひじきサラダ チキンのオープン焼き 玉ねぎドレッシング(クラス)		牛乳 鶏肉 チーズ ひじき	バターロールコッペ わんたん 油 パン粉 砂糖 ドレッシング	にんじん もやし 玉ねぎ ほうれん草 赤ピーマン パセリ キャベツ	578	28.0	
28	水	ごはん 牛乳	みそけんちん汁 こんにやくねぎ塩ソテー ★豚肉とレバーのごまだれ		牛乳 豆腐 油揚げ みそ 豚肉 豚レバー 鶏肉	ごはん 里芋 でん粉 砂糖 油 ごま	にんじん 大根 ごぼう 長ねぎ しょうが にんにく 小松菜	698	30.3	
29	木	ごはん 牛乳	えだまめ はるさめ ハヤシライス 枝豆と春雨のサラダ ほうれん草オムレツ パンパンジードレッシング(クラス)		牛乳 豚肉 卵	ごはん じゃが芋 油 小麦粉 砂糖 でん粉 春雨 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ グリーンピース トマト ほうれん草 枝豆 赤ピーマン 黄ピーマン	695	22.3	
30	金	ごはん 牛乳	やさしいわん きりほしだいこん 野菜椀 切干大根の炒り煮 白身魚フライ	魚	牛乳 みそ ブルーホワイティング 油揚げ あさり	ごはん じゃが芋 砂糖 パン粉 小麦粉 でん粉 油	ほうれん草 長ねぎ にんじん ごぼう 切干大根 しょうが	645	24.6	
給食回数		20回			平均栄養量			630	25.2	
		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	

① 印の献立は、骨に注意してよくかんで食べましょう。

② 印の献立は、カップにごはんをよそりましょう。

★ 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。

◎ 混ぜごはんの具は、飯缶で混ぜないでください。



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ます!
ぜひ「フォロー」をお願いします。



KUMAGAYA KYUSHOKU