



れい わ ねん がつぶん
令和7年 6月分

こんだて よて いひょう
献立予定表

しょうがっこう
(小学校B)



くまがやしりつくまがやがっこうきゅうしよく
熊谷市立熊谷学校給食センター

献立名				地場産物使用予定 食材イラスト	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)
2	月	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	やさいわん きりぼしだいこん い に 野菜碗 切干大根の炒り煮 しろみぎかな 白身魚フライ				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
3	火	ドライカレー ぎゅうにゅう 牛乳	ジュリエンスープ ★れんこんサラダ とりにく や 鶏肉のマスタード焼き 野菜ドレッシング(クラス)				牛乳 ベーコン 鶏肉	ドライカレー はちみつ ノンエッグマヨネーズ ドレッシング	にんじん 玉ねぎ キャベツ セロリ れんこん 小松菜 コーン	609	27.0
4	水	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	とんじる 豚汁 のらぼう菜のお浸し コロケ しょうゆ・かつお節(クラス)				牛乳 豚肉 豆腐 みそ かつお節	ごはん じゃが芋 パン粉 小麦粉 油 砂糖	にんじん 大根 ごぼう 長ねぎ のらぼう菜 キャベツ 玉ねぎ	616	19.9
5	木	子どもパン ぎゅうにゅう 牛乳	グリーンポタージュ ブロッコリーサラダ ハンバーグドミソースかけ ごまドレッシング(クラス)				牛乳 鶏肉 生クリーム	子どもパン 小麦粉 バター パン粉 油 砂糖 ドレッシング	グリーンピース コーン 玉ねぎ にんじん エリンギ トマト ブロッコリー 枝豆	654	29.4
6	金	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	わかめスープ ビビンバ ばおず こ 包子(2個)				牛乳 わかめ 豚肉 鶏肉 みそ	ごはん 小麦粉 でん粉 パン粉 ごま 砂糖	にんじん 玉ねぎ チンゲン菜 小松菜 もやし しょうが にんにく	593	24.8
9	月	ちゅうか 中華めん ぎゅうにゅう 牛乳	しお 塩ラーメンスープ ほうれん草と春雨のサラダ や はるま 焼き春巻き バンバンジードレッシング(クラス)				牛乳 鶏肉 あさり わかめ 豚肉	中華めん ごま パン粉 小麦粉 でん粉 春雨 ドレッシング	にんじん 長ねぎ もやし キャベツ 黄ピーマン 玉ねぎ しょうが ほうれん草 アスパラ	588	25.3
10	火	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	つみっこ ★みそきんぴら イワシのみぞれ煮				牛乳 鶏肉 イワシ みそ	ごはん すいとん 油 砂糖 てん粉	大根 にんじん しいたけ 小松菜 長ねぎ ごぼう れんこん	658	26.8
11	水	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	にらともやしのみそ汁 ★キムタクごはんの具 ゼリーフライ				牛乳 豆腐 みそ わかめ おから 豚肉 昆布	ごはん じゃが芋 小麦粉 パン粉 油 砂糖 ごま	にんじん 玉ねぎ もやし にら 長ねぎ 大根 白菜 にんにく しょうが	635	20.6
12	木	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	ぶたにく に きりぼしだいこん 豚肉のうま煮 切干大根のナムル あつや たまご 厚焼き玉子 ナムルドレッシング(クラス)				牛乳 豚肉 かまぼこ 卵	ごはん 油 砂糖 でん粉 ドレッシング	いんげん にんじん 玉ねぎ しいたけ 切干大根 ほうれん草 きゅうり	599	26.1
13	金	コッペパン ぎゅうにゅう 牛乳	やさい 野菜コンソメスープ チリコンカン や 焼きメンチカツ				牛乳 鶏肉 レンズ豆	コッペパン パン粉 じゃが芋 油 砂糖	にんじん 玉ねぎ キャベツ チンゲン菜 にんにく トマト	587	22.5
16	月	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	ごじる に 呉汁 煮びたし とりにく わふううめ 鶏肉の和風梅ダレかけ(2個)				牛乳 大豆 豆腐 みそ 鶏肉 さつま揚げ	ごはん 小麦粉 でん粉 砂糖 油	ほうれん草 にんじん 大根 長ねぎ 小松菜 梅 もやし	649	33.1
17	火	じごな 地粉うどん ぎゅうにゅう 牛乳	ごまあじ ごま味うどんの汁 しらたきサラダ ちくわとかぼちゃのてんぷら(1個ずつ) しおちゅうか 竹輪とかぼちゃの天ぷら(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 あおさ ちくわ	地粉うどん ごま 油 でん粉 小麦粉 ドレッシング	にんじん キャベツ 長ねぎ しいたけ 大根の葉 かぼちゃ コーン	645	24.5
18	水	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	ごじる どうぶ マーボーなす豆腐 キャベツとえのきのサラダ ぎょうざ(2個) やさい 野菜ドレッシング(クラス)				牛乳 豆腐 豚肉 大豆 鶏肉 みそ	ごはん 小麦粉 米粉 油 でん粉 ドレッシング 砂糖	たけのこ グリーンピース なす にんじん 長ねぎ しょうが にんにく えのきたけ 玉ねぎ にら キャベツ	651	24.1
19	木	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	※キムチトツポギスープ だいず いそに 大豆の磯煮 ほっけのみりん焼き				牛乳 鶏肉 昆布 ホッケ みそ 大豆 ひじき	ごはん 砂糖 油 ごま トツポギ 米粉	にんじん 玉ねぎ ほうれん草 もやし 白菜 大根 トマト にんにく 長ねぎ しょうが	608	35.0
20	金	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	からはるさめ ピリ辛春雨スープ じばさん 地場産きゅうりのサラダ とりにく にんじん や やさい 鶏肉の人参マヨ焼き 野菜ふりかけ 玉ねぎドレッシング(クラス)				牛乳 鶏肉 あおさ のり	ごはん 油 春雨 ごま ノンエッグマヨネーズ ドレッシング	にんじん 長ねぎ もやし ほうれん草 しいたけ しょうが 玉ねぎ にんにく きゅうり コーン	590	26.6
23	月	バターロールコッペ ぎゅうにゅう 牛乳	はなやさい ミネストローネ 花野菜サラダ て や 照り焼きチキンパテ イタリアンドレッシング(クラス)				牛乳 鶏肉	バターロールコッペ マカロニ 砂糖 じゃが芋 パン粉 ドレッシング	玉ねぎ にんじん キャベツ にんにく トマト ブロッコリー カリフラワー	573	24.0
24	火	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	おふのみそ汁 じゃが芋の磯煮 さけ 鮭メンチカツ				牛乳 油揚げ 鶏肉 わかめ ひじき みそ サケ タラ	ごはん パン粉 ふ 油 砂糖 でん粉 じゃが芋 小麦粉	長ねぎ にんじん ほうれん草 枝豆 玉ねぎ	645	23.7
25	水	ちゅうか 中華めん ぎゅうにゅう 牛乳	さいか 彩花ごまみそラーメンスープ ポパイサラダ おに ちゅうか 鬼まん 中華ドレッシング(クラス)				牛乳 豚肉 みそ	中華めん 小麦粉 さつま芋 砂糖 油 ごま ドレッシング	にんじん コーン 玉ねぎ もやし キャベツ 長ねぎ にら ほうれん草 しょうが にんにく	624	23.9
26	木	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	★かみかみカレー ゆでとうもろこし プレーンオムレツ				牛乳 鶏肉 大豆 卵	ごはん 砂糖 油 小麦粉 でん粉	ごぼう れんこん 玉ねぎ にんじん しょうが にんにく りんご とうもろこし	684	24.4
27	金	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	さわにわん 沢煮碗 こんにやくソテー かつたあ カツオの竜田揚げ				牛乳 豚肉 鶏肉 カツオ	ごはん 油 でん粉 砂糖	にんじん たけのこ 長ねぎ しいたけ しょうが 小松菜	563	26.9
30	月	ごはん ぎゅうにゅう 牛乳	だいこん とりにく にもの わんたんスープ 大根と鶏肉の煮物 にくだんご こ 肉団子(2個)				牛乳 鶏肉	ごはん わんたん 砂糖 油 パン粉 でん粉	にんじん もやし 玉ねぎ 長ねぎ ほうれん草 だいこん しょうが トマト	628	29.6
給食回数			21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			621	25.8
							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。

★印は、かみかみメニューです。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。

◎ 混ぜごはんの具は、飯缶で混ぜないでください。

◎ 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。

6月は「食育月間」「彩の国ふるさと学校給食月間」です。地場産食材を使用した献立や郷土料理を太字で表記しています。



熊谷学校給食センターの
Instagram公式アカウントが
あります。
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