



令和7年 6月分 献立予定表（中学校）



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	地粉うどん 牛乳	山菜なめこうどん汁 ヘルシーサラダ 肉まん 中華ドレッシング(クラス)				牛乳 鶏肉 油揚げ 豚肉	地粉うどん 小麦粉 砂糖 パン粉 ドレッシング	わらび 水菜 えのきたけ うど なめこ たけのこ にんじん 長ねぎ 玉ねぎ キャベツ しいたけ しょうが	786	30.6
3	火	ごはん 牛乳	野菜椀 切干大根の炒り煮 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	811	30.1
4	水	ごはん 牛乳	わかめスープ ビビンバ 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	750	30.5
5	木	ごはん 牛乳	豚汁 のらぼう菜のお浸し コロッケ 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	768	24.9
6	金	子どもパン 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	884	37.6
9	月	ごはん 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	804	26.2
10	火	中華めん 牛乳	塩ラーメンスープ ほうれん草と春雨のサラダ 焼き春巻き パ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	759	31.6
11	水	ごはん 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 でん粉	大根 にんじん しいたけ 小松菜 長ねぎ ごぼう れんこん	829	32.4
12	木	ごはん 牛乳	呉汁 煮びたし 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	ほうれん草 にんじん 大根 長ねぎ 小松菜 梅 もやし	807	39.0
13	金	ごはん 牛乳	豚肉のうま煮 切干大根のナムル 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 油	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	769	32.3
16	月	コッペパン 牛乳	野菜コンソメスープ チリコンカン 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	773	29.0
17	火	ごはん 牛乳	※キムチトッポギスープ 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 トッポギ 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	786	40.7
18	水	地粉うどん 牛乳	ごま味うどんの汁 しらたきサラダ 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	786	30.6
19	木	埼玉県学校総合体育大会									
20	金										
23	月	ごはん 牛乳	ピリ辛春雨スープ 地場産きゅういのサラダ 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	739	30.6
24	火	バターロールコッペ 牛乳	ミネストローネ 花野菜サラダ 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	790	30.2
25	水	ごはん 牛乳	沢煮椀 こんにやくソテー 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	743	34.9
26	木	中華めん 牛乳	彩花ごまみそラーメンスープ ポパイサラダ 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	768	29.8
27	金	ごはん 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 とうもろこし	863	30.5
30	月	ごはん 牛乳	豆腐と野菜のみそ汁 わかめサラダ 白身魚のごまだれかけ 野菜ドレッシング(クラス)				牛乳 豆腐 わかめ タラ みそ	ごはん ごま 油 でん粉 砂糖 米粉 ドレッシング	小松菜 にんじん 大根 ごぼう 玉ねぎ しいたけ もやし	741	28.9
給食回数		19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			787	31.6
							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