



令和7年 7月分 献立予定表 (小学校A)



熊谷学校給食センター

日	曜日	献立名		注骨 意に	はし の 日	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)	体の調子をととのえるもの (みどり)	エネルギー (kcal)	たん白質 (グラム)
1	火	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	593	24.3
2	水	ごはん 牛乳	わんたんスープ 大根と鶏肉の煮物 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
3	木	ごはん 牛乳	セタスープ 豚肉と春雨のピリ辛炒め イワシのごまみそ煮			牛乳 かまぼこ もずく イワシ みそ 豚肉	ごはん ごま油 砂糖 春雨	長ねぎ にんじん もやし しょうが にら にんにく	577	22.3
4	金	ごはん 牛乳	厚揚げのみそ汁 大豆の磯煮 星型ハンバーグのおろしソースかけ			牛乳 鶏肉 厚揚げ 豚肉 みそ 大豆 ひじき	ごはん じゃがいも 砂糖 でん粉 油	長ねぎ にんじん 玉ねぎ トマト 小松菜 にんにく しょうが 大根	602	24.4
7	月	地粉うどん 牛乳	なす南蛮うどん汁 五色の短冊サラダ アメリカンドッグ ごまドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 油揚げ フランクフルト わかめ	地粉うどん 小麦粉 砂糖 油 ドレッシング	にんじん ほうれん草 なす 玉ねぎ 大根 きゅうり コーン	726	27.6
8	火	子どもパン 牛乳	ジュリエンヌスープ ツナとトマトのペンネ タンドリーチキン			牛乳 ヨーグルト 鶏肉 まぐろ ベーコン	子どもパン じゃがいも 油 ペンネマカロニ 砂糖	玉ねぎ にんじん キャベツ セロリ しょうが にんにく コーン パセリ トマト	515	28.7
9	水	ごはん 牛乳	※直実汁 こんにゃくねぎ塩ソテー 野菜入りつくね			牛乳 鶏肉 油揚げ わかめ みそ	ごはん 白玉餅 パン粉 砂糖 でん粉 油	長ねぎ にんじん 玉ねぎ れんこん 小松菜 しょうが 大根 ごぼう	629	24.3
10	木	ごはん 牛乳	肉団子スープ つるむらさきのお浸し まぐろカツ しょうゆ・かつお節(クラス)			牛乳 鶏肉 マグロ かつお節 荳わかめ	ごはん 砂糖 油 でん粉 パン粉 小麦粉 春雨	にんじん 玉ねぎ にんにく つるむらさき キャベツ もやし 小松菜 たけのこ しょうが	644	24.1
11	金	ごはん 牛乳	夏野菜カレー 冷凍スティックマンゴー タコナゲット(2個)			牛乳 タコ イカ タラ 豚肉	ごはん 小麦粉 でん粉 油 砂糖 じゃがいも	玉ねぎ にんじん かぼちゃ なす いんげん しょうが にんにく トマト りんご マンゴー	645	21.9
14	月	ごはん 牛乳	中華スープ ◎金平そばろごはんの具 ※揚げ餃子(2個)			牛乳 豚肉 鶏肉	ごはん でん粉 油 砂糖 小麦粉	長ねぎ にんじん ほうれん草 キャベツ 玉ねぎ にら ごぼう にんにく しょうが もやし 大根の葉	576	19.2
15	火	中華めん 牛乳	広東ラーメンスープ 春雨サラダ 肉まん 中華ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉	中華めん 小麦粉 砂糖 パン粉 でん粉 油 春雨 ドレッシング	長ねぎ にんじん 玉ねぎ たけのこ キャベツ しいたけ しょうが もやし 小松菜	623	23.7
16	水	コッペパン 牛乳	鶏肉のクリームスープ もやしと人参のサラダ ベーコンオニオンオムレツ イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 卵 ベーコン 鶏肉	コッペパン でん粉 砂糖 じゃがいも 油 小麦粉 ドレッシング	玉ねぎ にんじん 小松菜 コーン もやし 大根の葉	555	24.1
17	木	ごはん 牛乳	油揚げと豆腐のみそ汁 切干大根のベーコン煮 ※焼き春巻き			牛乳 豚肉 鶏肉 油揚げ 豆腐 みそ ベーコン	ごはん 砂糖 でん粉 油 パン粉 小麦粉 ごま	長ねぎ にんじん えのきたけ キャベツ 玉ねぎ 枝豆 しょうが 切干大根	615	24.1
18	金	ごはん 牛乳	肉じゃが 花野菜サラダ ワカサギフリッター(2個) 玉ねぎドレッシング(クラス)			牛乳 ワカサギ 豚肉 オキアミ アオサ	ごはん じゃがいも 小麦粉 でん粉 砂糖 油 ドレッシング	玉ねぎ にんじん グリーンピース ブロッコリー カリフラワー	609	21.1
給食回数		14回				平均栄養量			610	24.2
		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

※印の献立は、よくかんで気を付けて食べましょう。

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。

◎ 混ぜごはんの具は、飯缶で混ぜないでください。

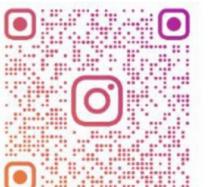
印の献立は、カップにごはんをよそりましょう。

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
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