



令和7年 2月分 献立予定表 (中学校)



熊谷市立熊谷学校給食センター

日	曜日	献立名		骨に注意	はしの日	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)	体の調子をとどめるもの (みどり)	エネルギー (kcal)	たん白質 (グラム)
3	月	麦ごはん 牛乳	ハヤシライス ブロッコリーサラダ チキンのオープン焼き バンバンジードレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 鶏肉 チーズ	麦ごはん じゃが芋 パン粉 小麦粉 油 砂糖 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ グリーンピース 赤ピーマン トマト ブロッコリー コーン 枝豆 パセリ	929	34.3
4	火	ごはん 牛乳	けんちん汁 こんにゃくソテー イワシのカボスみそ煮			牛乳 豆腐 イワシ みそ 鶏肉	ごはん 里芋 油 砂糖	にんじん ごぼう 大根 長ねぎ かぼす 小松菜 しょうが	776	28.9
5	水	ごはん 牛乳	油揚げと小松菜のみそ汁 ひじきと大豆の煮物 かぼちゃひき肉フライ			牛乳 みそ 油揚げ さつま揚げ 大豆 ひじき 豚肉	ごはん 砂糖 小麦粉 パン粉 油 てんぷん	長ねぎ にんじん 玉ねぎ しいたけ かぼちゃ 小松菜	832	27.5
6	木	バターロール パン 牛乳	コーンポタージュ 大根サラダ 鶏の照り焼き ごまドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 生クリーム チーズ	バターロールパン 油 バター てんぷん 砂糖 小麦粉 ドレッシング	玉ねぎ コーン にんじん 大根 パセリ 大根の葉	943	33.2
7	金	ごはん 牛乳	肉じゃが 花野菜サラダ ブリのスタミナ焼き 塩中華ドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 ブリ	ごはん 砂糖 じゃが芋 ドレッシング	にんじん 玉ねぎ グリーンピース しょうが にんにく ブロッコリー カリフラワー	809	34.5
10	月	地粉うどん 牛乳	鶏南蛮うどんの汁 ほうれん草と春雨のサラダ 冬野菜のかき揚げ 中華ドレッシング(クラス) いよかんゼリー			牛乳 油揚げ 鶏肉	地粉うどん 油 春雨 小麦粉 いよかんゼリー ドレッシング	長ねぎ にんじん ほうれん草 小松菜 玉ねぎ 枝豆 春菊 ごぼう	944	29.0
12	水	ごはん 牛乳	わんたんスープ 切干大根のベーコン煮 ホキのガーリックマヨ焼き			牛乳 ホキ ベーコン	ごはん 砂糖 わんたん マヨネーズ 油 ごま	にんじん もやし 玉ねぎ たけのこ にんにく パセリ 切干大根 枝豆	788	33.9
13	木	ごはん 牛乳	※すき焼き風煮 お浸し エビしゅうまい(2個) しょうゆ・かつお節(クラス)			牛乳 豚肉 タラ 豆腐 エビ かつお節	ごはん 小麦粉 白玉餅 てんぷん 砂糖	にんじん 玉ねぎ ほうれん草 白菜 長ねぎ しいたけ キャベツ	837	31.9
14	金	ごはん 牛乳	春雨スープ ソイ丼の具 白身魚フライ			牛乳 鶏肉 ベーコン 大豆 ブルーホワイトニング	ごはん 春雨 小麦粉 パン粉 油 ごま 砂糖 てんぷん	にんじん 長ねぎ もやし しょうが にんにく 枝豆 玉ねぎ	790	29.6
17	月	山型食パン 牛乳	ミネストローネ にんじんともやしのサラダ チョコクリーム クリスピーチキン バンバンジードレッシング(クラス)			牛乳 大豆 鶏肉	山型食パン じゃが芋 チョコクリーム 油 ハートのパスタ ドレッシング パン粉	にんじん もやし キャベツ にんにく トマト 大根の葉	773	32.2
18	火	ごはん 牛乳	塩マーボー豆腐 杏仁フルーツ ギョーザ(2個)			牛乳 豆腐 豚肉 鶏肉	ごはん 油 てんぷん 小麦粉 杏仁豆腐 いちごゼリー	玉ねぎ にんじん キャベツ たけのこ 長ねぎ いら しいたけ しょうが にんにく りんご 洋なし 黄桃 白桃	864	36.2
19	水	中華めん 牛乳	豆乳タンタン麺汁 カラフルサラダ ココア揚げパン ナムルドレッシング(クラス)			牛乳 豚肉 みそ 豆乳	中華めん 油 砂糖 コッペパン ごま てんぷん ココア ドレッシング 春雨	にんじん 長ねぎ ほうれん草 にんにく しょうが しいたけ たけのこ 枝豆 コーン	914	34.8
20	木	ごはん 牛乳	豚汁 こんにゃくねぎ塩ソテー 鮭のガーリックバジル焼き			牛乳 鮭 豆腐 みそ 鶏肉 豚肉	ごはん 油 小麦粉 白玉餅 砂糖	にんじん 長ねぎ 小松菜 大根 ごぼう 玉ねぎ バジル にんにく	715	35.1
21	金	ごはん 牛乳	白菜スープ 煮びたし ミルクプリン 野菜入りつくね 野菜ふりかけ			牛乳 鶏肉 さつま揚げ あおさ のり	ごはん ごま 油 小麦粉 パン粉 砂糖 てんぷん ミルクプリン	にんじん もやし 玉ねぎ 白菜 小松菜 れんこん 長ねぎ しょうが	720	24.7
25	火	発芽玄米入り ごはん 牛乳	ポークカレー 三色サラダ 玉ねぎドレッシング(クラス) スパニッシュパンクインオムレツ			牛乳 豚肉 卵 鶏肉	発芽玄米入りごはん 油 じゃが芋 小麦粉 ドレッシング てんぷん 砂糖	にんじん 玉ねぎ にんにく トマト かぼちゃ しょうが ブロッコリー 赤ピーマン 黄ピーマン	866	28.6
26	水	ツイストパン 牛乳	ジュリエヌスープ ツナとトマトのペネ ポテトカップグラタン			牛乳 ベーコン マグロオイル漬け エビ チーズ	ツイストパン 油 じゃが芋 バター 小麦粉 マカロニ てんぷん 砂糖	にんじん 玉ねぎ キャベツ にんにく トマト セロリー コーン パセリ	765	24.5
27	木	ごはん 牛乳	※直実汁 いんげんとウィンナーのソテー 彩の国黒豚メンチカツ			牛乳 豚肉 油揚げ わかめ みそ ウィンナー	ごはん 白玉餅 油 砂糖 小麦粉 パン粉	にんじん 長ねぎ 大根 キャベツ ごぼう いんげん コーン しょうが	902	28.6
28	金	地粉うどん 牛乳	なめこおろしうどんの汁 ★冬野菜サラダ チーズ 焼春巻き イタリアンドレッシング(クラス)			牛乳 鶏肉 油揚げ チーズ 豚肉	地粉うどん 油 小麦粉 砂糖 ドレッシング パン粉 てんぷん	にんじん 大根の葉 キャベツ 長ねぎ ほうれん草 玉ねぎ なめこ 大根 白菜 れんこん しょうが	810	31.5
給食回数		18回				平均栄養量			832	31.1
		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			830	27~42

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。
 は、「ふるさと給食」です。



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、食材について発信していきます！
ぜひ「フォロー」をお願いします。



KUMAGAYA.KYUSHOKU

©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。