

令和7年度		6月分 小学校給食予定献立表(〇〇小学校 Aコース)				鴻巣市教育委員会	
日曜	献立名	食品の種類				エネルギーたんぱく質	
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料		
2月	牛乳		牛乳			612	
	ごはん	米					
	彩の国納豆		納豆				
	肉じゃが	じゃがいも 油 砂糖	豚肉	にんじん 玉ねぎ しらたき さやいんげん	しょうゆ みりん 塩	24.8	
	利久汁	ごま	油揚げ みそ	にんじん キャベツ ねぎ	かつおさばだし	16%	
3火	牛乳		牛乳			669	
	東松山やきとりごはん	米 大麦 砂糖 ごま油 ごま	豚肉 みそ	にんにく しょうが すりおろしりんご ねぎ	豆板醤 コチュジャン 酒 しょうゆ 塩		
	ししゃもの磯辺フライ(低1こ・高2こ)	油	ししゃもの磯辺フライ			25.9	
	まゆ玉汁	白玉もち	なると	こんにゃく にんじん ごまつな ねぎ えのきたけ	塩 しょうゆ かつおさばだし	15%	
4水	牛乳		牛乳			668	
	ナン	ナン					
	カレーミート	じゃがいも 油 小麦粉	豚肉 大豆ミート レバーそぼろ 大豆	玉ねぎ にんじん ピーマン にんにく しょうが トマト缶	赤ワイン トマトピューレ カレー粉 ウスターソース スープストック 塩 こしょう	28.2	
	フルーツポンチ	甘夏みかんゼリー		パイン缶 りんご缶 黄桃缶 こんにゃくダイスレモン		17%	
5木	牛乳		牛乳			615	
	ごはん	米					
	たちおの梅香ソース(低1こ・高2こ)	油 砂糖	太刀魚の唐揚げ	しょうが ねぎ 梅	しょうゆ みりん 酒	22.0	
	かみかみきんぴら	ごま油 砂糖		ごぼう にんじん こんにゃく	しょうゆ 酒	14%	
6金	牛乳		牛乳			649	
	豆腐ラーメン	ホット中華めん 砂糖 ごま油 片栗粉	豆腐 豚肉 なると わかめ	にんじん 玉ねぎ ねぎ しょうが 干ししいたけ	しょうゆ 酒 塩 こしょう どんこつ		
	もやしのナムル			ごまつな もやし にんじん		23.6	
	桃のマフィン	小麦粉 砂糖 バター	牛乳	黄桃缶	ドレッシング ベーキングパウダー	15%	
9月	牛乳		牛乳			606	
	わかめ菜めし	米 大麦 ごま	わかめふりかけ	ごまつな	酒		
	鶏肉の塩こうじ焼き		鶏肉		塩こうじ 酒 みりん	26.5	
	かき玉汁	片栗粉	豆腐 卵	にんじん 玉ねぎ 干ししいたけ	しょうゆ 塩 かつおさばだし	17%	
10火	牛乳		牛乳			618	
	ごはん	米					
	あじの塩焼き		あじの塩漬け				
	かぼちゃのそぼろ煮	油 砂糖 片栗粉	豚肉	しょうが かぼちゃ	しょうゆ 酒	30.0	
11水	かわしま呉汁(川島町の郷土料理)		大豆 豆腐 みそ	にんじん だいこん 玉ねぎ 干しずいき ごまつな ねぎ	かつおさばだし	19%	
	牛乳		牛乳			602	
	ガーリックトースト	食パン バター オリーブオイル		にんにく パセリ	塩		
12木	鶏肉のトマト煮	じゃがいも 油 バター	鶏肉	玉ねぎ にんじん セロリ ピーマン にんにく トマト缶	ケチャップ スープストック 塩 こしょう 赤ワイン	26.5	
	えだまめサラダ			えだまめ にんじん コーン缶 キャベツ	ドレッシング	18%	
	牛乳		牛乳			605	
13金	豚キムチ丼	米 大麦 油 砂糖 ごま 片栗粉 ごま油	豚肉	にんにく しょうが 玉ねぎ にんじん もやし キャベツ はくさいキムチ にら ねぎ	酒 しょうゆ ナンプラー 塩 コチュジャン 酢	26.8	
	チンゲン菜とあさりの卵スープ	片栗粉	鶏肉 卵 あさり 豆腐	にんじん えのきたけ チンゲンサイ	中華だし 塩 酒	18%	
	牛乳		牛乳			622	
14土	なすのつけ汁うどん	地粉うどん 砂糖 油 ごま油	豚肉 油揚げ	しめじ なす にんじん ねぎ	かつおだし しょうゆ みりん 酒 塩	22.4	
	ゼリーフライ(行田市の郷土料理)	ポテトペースト 油 小麦粉 パン粉	おから	ねぎ 玉ねぎ にんじん	塩 こしょう ウスターソース	14%	
	ミニトマト(2こ)			ミニトマト			
16月	牛乳		牛乳			590	
	ツイストパン	ツイストパン					
	ハンバーグ	砂糖	ハンバーグ		ケチャップ 中濃ソース 赤ワイン	26.8	
	そら豆入りジャーマンポテト	じゃがいも オリーブオイル	ベーコン	玉ねぎ そら豆 パセリ にんにく	コソメ 塩 こしょう	18%	
洋風かき玉スープ	油 片栗粉	鶏肉 卵	キャベツ 玉ねぎ にんじん	スープストック しょうゆ 塩 こしょう			

日曜	献立名	食品の種類				エネルギーたんぱく質
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	
17火	牛乳		牛乳			619
	ごはん	米				
	ますのみそマヨネーズ焼き	ノンエッグマヨネーズ	ます みそ チーズ		パセリ	
	大豆の磯煮	砂糖 油	鶏肉 さつま揚げ 大豆 ひじき	にんじん	しょうゆ みりん	30.2
	雷汁	ごま油	豆腐	だいこん にんじん ごぼう ねぎ こんにゃく ごまつな 干ししいたけ	かつおさばだし しょうゆ 塩	20%
18水	牛乳		牛乳			586
	コッペパンスライス	コッペパンスライス				
	焼きそば	蒸し中華めん 油	豚肉 あおり	玉ねぎ にんじん もやし キャベツ	ウスターソース 粉末ソース 塩	26.1
	チキンナゲット(低1こ・高2こ)		チキンナゲット			
19木	わかめスープ	ごま	わかめ 豆腐	ねぎ にんじん えのきたけ	中華だし 塩 しょうゆ	18%
	牛乳		牛乳			680
	キャロットピラフのホワイトソースかけ	米 大麦 油 バター	鶏肉	セロリ 玉ねぎ にんじん にんじんペースト	塩 こしょう	
	わかめサラダ	油 ホワイトルウ	ベーコン 牛乳 生クリーム スキムミルク	玉ねぎ しめじ パセリ	塩 こしょう	21.7
20金	デザート	各校デザート			ドレッシング	13%
	牛乳		牛乳			629
	ごはん	米				
	いわしのかば焼き	油 砂糖	いわし 片栗粉 焼き		酒 しょうゆ	25.2
23月	蕎わかめの煮物	砂糖 ごま油	蕎わかめ さつま揚げ	にんじん こんにゃく	酒 しょうゆ 塩	16%
	牛乳		牛乳			626
	トマトカレーライス	米 大麦 油 バター	豚肉	玉ねぎ にんにく しょうが にんじん トマト トマト缶 すりおろしりんご	カレー粉 ウスターソース 塩 こしょう スープストック 白ワイン ガラムマサラ	19.6
	あじさいポンチ	ぶどうゼリー マスカットゼリー		パイン缶 黄桃缶 こんにゃくダイスワイン		13%
24火	牛乳		牛乳			675
	川幅肉汁うどん	ほうとう太打ちめん	豚肉 油揚げ	にんじん ねぎ 干ししいたけ	しょうゆ 酒 みりん かつおだし	29.1
	かぼちゃと大豆の甘辛揚げ	ごま 小麦粉 油 砂糖	大豆	かぼちゃ	酒 しょうゆ	17%
	くだもの			くだもの		
25水	牛乳		牛乳			595
	かりかり梅とえだまめのご飯	米 大麦	かりかり梅 えだまめ		酒 昆布茶 うすくちしょうゆ	
	さばの照り焼き		さばの照り焼き漬け			25.3
	夏野菜のごまキムチ汁	じゃがいも 油 ねぎ ごま	豚肉 豆腐 みそ	なす とうがん こんにゃく 干ししいたけ はくさいキムチ ねぎ	かつおさばだし 酒 みりん	17%
26木	冷凍みかん		みかん			
	牛乳		牛乳			601
	黒パン	黒パン				
	オムレツ		オムレツ			
27金	イタリアンサラダ		キャベツ きゅうり 赤パプリカ コーン缶			24.5
	ボンゴレスープ	スパゲティ オリーブオイル	ベーコン あさり	にんじん 玉ねぎ しめじ にんにく トマト缶	ドレッシング 白ワイン スープストック 塩 こしょう	16%
	牛乳		牛乳			586
30月	ひき肉ともやしのあんかけ丼	米 大麦 砂糖 油 ごま油 片栗粉	豚肉	しょうが にんにく もやし ピーマン 赤パプリカ にんじん 干ししいたけ	豆板醤 しょうゆ 塩 酒	24.3
	フォーのスープ	米粉めん ごま油	鶏肉	にんじん 玉ねぎ キャベツ チンゲンサイ	中華だし しょうゆ 塩 こしょう 酒	17%
	牛乳		牛乳			647
16月	しゃくし菜ごはん	米 大麦 油 砂糖 ごま	豚肉	しょうが しゃくし菜漬け	塩 酒 しょうゆ	
	野菜コロッケ	野菜コロッケ 油			中濃ソース	
	ちゃんこ汁		肉だんご 油揚げ	キャベツ にんじん もやし ねぎ	塩 しょうゆ みりん かつおさばだし	23.2
冷凍みかん		みかん			14%	
はしは毎日 忘れずに持ってきてましよう		給食回数 21回	学校給食摂取基準 エネルギー 650 kcal たんぱく質 摂取エネルギーの13~20%		6月平均摂取量 624 kcal 25.4g(16.3%)	
* 材料入荷の都合により変更になることがあります。アレルギー食品については表示していませんが、加工食品等で使用されている場合がありますのでご注意ください。 【肉・青果等の産地(令和7年度5月分)】を使用した主な食材の産地をお知らせします。なお、市内小学校で共同購入する食材は市ホームページをご覧ください。 豚肉: 鶏肉: にんじん: 玉ねぎ: じゃがいも: キャベツ: きゅうり: ごぼう: にら: ピーマン: ねぎ:						
6月4日から10日は 歯と口の健康週間 です。歯のおもな構成成分はカルシウムです。カルシウムは牛乳・乳製品や小魚、青菜、大豆・大豆製品に多く含まれています。意識してとるようにしましょう。						