

新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため小学校が臨時休業になる場合、学校給食も中止となります。

8・9月分予定献立表(Bコース)

(給食回数22回)



久喜市教育委員会
久喜市立学校給食センター

令和3年度

日付 (曜日)	献立			血・肉・骨となるもの(あか)		体の調子を整えるもの(みどり)		熱や力となるもの(きいろ)		熱量 (Kcal) たんぱく質(g) 小学生
	主食	飲料	おかず	1群	2群	3群	4群	5群	6群	
8月30日(月)	じごなうどん	牛乳	あじのさんがやき ごまドレッシングあえ(ごまドレッシング) なすなんばんうどん	あじ、みそ ぶたにく、あぶらあげ	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ、ながねぎ、ごぼう、たけのこ ごぼう、だいこん	じごなうどん でんぶん、さとう	あぶら ごま、ドレッシング	593 28.2
8月31日(火)	ごはん	牛乳	ビビンバ(にく) ビビンバ(やさい)(ナムルドレッシング) ビーフンスープ グレープゼリー	ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん	ぜんまい キャベツ、もやし だいこん、たまねぎ	ごはん、さとう	あぶら、ごまあぶら、ごま ドレッシング あぶら、ごまあぶら	646 27.6
9月1日(水)	わかめごはん かいせつきねん こんだて	牛乳	くしきさんこめこのとりにくのからあげ こまつなのいそかあえ(きざみのり) おいわいすましじる くしきさんなし	とりにく	ぎゅうにゅう わかめ のり	にんじん	にんにく、しょうが もやし ながねぎ、えのきだけ、だいこん、ほししいたけ	ごはん こめこ、でんぶん	あぶら	622 28.7
9月2日(木)	こどもパン	牛乳	ハンバーグデミグラスソースかけ ジャーマンポテト アルファベットスープ	とりにく、ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ たまねぎ たまねぎ、キャベツ	こどもパン、でんぶん、さとう じゃがいも	あぶら	621 26.5
9月3日(金)	ごはん ちょうようのせっく	牛乳	さばのしおこうじやき なすとぶたにくのいためもの きっかすましじる	さば ぶたにく	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん	なす、たまねぎ だいこん、ながねぎ、きく	ごはん、こめこうじ さとう	あぶら	625 32.6
9月6日(月)	ちゅうかめん	牛乳	はるまき きゅうりのサラダ(わふうドレッシング) ちゃんぽんめん	ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん	えのきだけ、たけのこ、しめじ、エリンギ、ほししいたけ きゅうり、だいこん	ちゅうかめん、こむぎこ、でんぶん、さとう	ごまあぶら、あぶら ドレッシング	623 24.5
9月7日(火)	ごはん	牛乳	カンパチのたつたあげ もやしとじゃこのあえもの にくじゃが	カンパチ	ぎゅうにゅう	にんじん	しょうが もやし、キャベツ たまねぎ、こんにやく、しょうが	ごはん、でんぶん	あぶら	643 30.9
9月8日(水)	ごはん じゅうごや	牛乳	さといもクロック こまつなおひたし(かつおぶし) おつきみじる おつきみデザート	とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ キャベツ ごぼう、こんにやく	ごはん、さといも、パンこ、こむぎこ、さとう	あぶら	667 22.7
9月9日(木)	バターロール	牛乳	チキンのカレーやき ラタトゥイユ やさいスープ	とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん	にんにく、しょうが なす、たまねぎ、ズッキーニ にんにく キャベツ、たまねぎ、とうもろこし	バターロール さとう	オリーブオイル オリーブオイル	642 30.3
9月10日(金)	むぎごはん	牛乳	やさいチヂミ キムチどん ちゅうかスープ	いか、たこ ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん	キャベツ しょうが、にんにく ほくさいキムチ、たまねぎ	むぎごはん、こむぎこ、こめこ、でんぶん さとう	あぶら あぶら、ごまあぶら	626 27.6
9月13日(月)	じごなうどん	牛乳	ちくわのいそべあげ だいこんサラダ(くたくさんたまねぎドレッシング) とうふうどん	ちくわ	ぎゅうにゅう あおのり	にんじん	ごぼう、にんじん だいこん たまねぎ、ほししいたけ	じごなうどん、こむぎこ	あぶら ドレッシング	633 26.9
9月14日(火)	ごはん	牛乳	レバーとポテトのオーロラソースあえ キャベツのサラダ(かんきつドレッシング) くたくさんさわにわん	ぶたレバー	ぎゅうにゅう	にんじん	キャベツ、とうもろこし ごぼう、だいこん、ながねぎ、ほししいたけ	ごはん、でんぶん、じゃがいも、さとう	あぶら ドレッシング	652 25.9
9月15日(水)	ごはん	牛乳	カンパチのこうみやき あつあげとぶたにくのみそいため けんちんじる	カンパチ ぶたにく、あつあげ、みそ あぶらあげ、とうふ	ぎゅうにゅう	にんじん	しょうが しょうが、たまねぎ、キャベツ だいこん、ごぼう、ながねぎ	ごはん さとう	あぶら あぶら	608 31.8
9月16日(木)	コッペパン	牛乳	キャベツいりメンチカツ(ソース) まめサラダ(サウザンアイランドドレッシング) コーンクリームスープ	とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん	キャベツ、たまねぎ キャベツ たまねぎ、とうもろこし	コッペパン、パンこ、こむぎこ、さとう	あぶら ドレッシング あぶら コーンポタージュ	727 28.3

日付 (曜日)	こんだて 献立		ちにくほね 血・肉・骨となるもの(あか)		からだ ちようし との 体の調子を整えるもの(みどり)		ねつ ちから 熱や力となるもの(きいろ)		熱量 (kcal) たんぱく質 (g) 小学生		
	主食	飲物	1群	2群	3群	4群	5群	6群			
17日 (金)	ごはん	牛乳	さんまのかばやき	さんま	ぎゅうにゅう	しょうが	ごはん、でんぶん、さとう	あぶら	693		
			ひじきのにも	さつまあげ、だいず	ひじき	にんじん	こんにやく	さとう		あぶら	
			あさりのみそしる	あさり、とうふ、あぶらあげ、みそ	わかめ	にんじん	たまねぎ、ながねぎ				26.9
21日 (火)	ちゅうかめん	牛乳	あげぎょうざ	ぶたにく	ぎゅうにゅう	にら	キャベツ	ちゅうかめん、パンこ、こむぎこ、でんぶん	あぶら	644	
			はるさめサラダ(パンパンジードレッシング)			こまつな、にんじん	だいこん	はるさめ	ドレッシング		
			みそラーメン	ぶたにく、みそ		にんじん	もやし、キャベツ、しょうが、にんにく		あぶら、ごまあぶら、ごま		23.7
22日 (水)	ごはん かみかみ こんだて	牛乳	いかフライ(ソース)	いか	ぎゅうにゅう			ごはん、パンこ、でんぶん、こむぎこ	あぶら	614	
			かいそうサラダ(こうみじおドレッシング)		わかめ、ふのり、あかつのまた、こんぶ	にんじん	もやし、キャベツ		ドレッシング		
			とりのつくねじる	とりにく、ぶたにく、あぶらあげ、みそ		にんじん	だいこん、ごぼう、たまねぎ	でんぶん	あぶら		25.1
24日 (金)	バターロール	牛乳	とりにくのパーベキューソースがけ	とりにく	ぎゅうにゅう		たまねぎ、にんにく	バターロール さとう	オリーブオイル	665	
			カラフルソテー			さやいんげん、にんじん	とうもろこし		あぶら		
			オクラのスープ			にんじん、オクラ	キャベツ		じゃがいも		あぶら
			ヨーグルト		ヨーグルト						28.6
27日 (月)	じごなうどん	牛乳	だいずとかぼちゃのあまからあげ	だいず	ぎゅうにゅう かたくちいわし	かぼちゃ		じごなうどん でんぶん、さとう	あぶら	734	
			きりほしだいこんのサラダ(わふうドレッシング)			にんじん	きりほしだいこん、キャベツ		ドレッシング		
			きつねうどん	ぶたにく、あぶらあげ		こまつな、にんじん		さとう			31.2
28日 (火)	ごはん	牛乳	しろみぎかなのちゅうかあんかけ	たら	ぎゅうにゅう			ごはん さとう、でんぶん	あぶら	651	
			だいこんのちゅうかあえ(ちゅうかドレッシング)			こまつな、にんじん	だいこん		ドレッシング		
			マーボーどうふ	ぶたにく、とうふ、みそ		にんじん	たまねぎ、ほししいたけ、しょうが	さとう、でんぶん	あぶら、ごまあぶら		28.1
29日 (水)	むぎごはん	牛乳	フルーツポンチ		ぎゅうにゅう		パインアップル、みかん	むぎごはん、ゼリー		705	
			イタリアンサラダ(イタリアンドレッシング)			にんじん	きゅうり、キャベツ		ドレッシング		
			トマトカレー	ぶたにく		にんじん、トマト	たまねぎ、にんにく	じゃがいも	あぶら、カレールウ		18.6
30日 (木)	はちみつパン	牛乳	しろみぎかなフライ(ソース)	ホキ	ぎゅうにゅう			はちみつパン パンこ、こむぎこ	あぶら	664	
			ベーコンとキャベツのソテー	ベーコン		にんじん	キャベツ、とうもろこし		あぶら		
			ラビオリスープ	ぶたにく		にんじん、トマト	たまねぎ	こむぎこ、パンこ、じゃがいも	オリーブオイル		26.1
								8・9月平均栄養摂取量	熱量(kcal)	650	
									たんぱく質(g)	27.3	

※食材調達等の事情により、内容を変更する場合があります。

※献立表には、使用する食材全てが記載されているわけではありません。詳細な内容が必要な方は、ご相談ください。

※主食と飲物の食材については、各日の一段目に記載しています。

○印は、学校給食センターのスプーンがつく日です。



給食だより

8・9月の目標
「清潔な食事をしよう」

学校給食で使用する食材の産地について

市ホームページで公開しております。
※8・9月分は、8月23日頃に掲載する予定です。



新しい学校給食センターがオープンします！

令和3年8月分の給食から、久喜市立学校給食センターで調理する学校給食を提供します。
久喜市立学校給食センターでは、徹底した衛生管理のもと、最新の厨房機器を導入し豊富な献立を提供するとともに、手づくり調理を積極的に行い、献立の充実を図ります。
子ども達の健やかな成長をサポートできるよう、より安全でおいしい学校給食づくりに努めてまいります。



【久喜市立学校給食センター】
設置場所：久喜市下清久500番地8
(東京理科大学跡地の一部)
給食提供：市内全小・中学校(33校)
調理能力：12,000食/日
食物アレルギー対応食 100食/日



久喜市内小・中学校
マスコットキャラクター
「はびるん」

おしらせ

1 スプーンについて
カレー、丼もの及びデザート等の提供日には、久喜市立学校給食センターからスプーンを配送します。

2 生の果物等の提供について
久喜市立学校給食センターでは、新たに電解次亜水生成装置を導入し、しっかりと洗浄・消毒を行ったうえで生の果物等を提供します。9月には、久喜市産の梨を提供する予定です。

食器は、**はびるん**がデザインされたものになります。
大切に使ってね♡



【問い合わせ】
令和3年7月30日(金)まで
久喜市教育委員会学校給食課 電話：0480-58-1111
FAX：0480-31-9550

令和3年8月2日(月)から
久喜市立学校給食センター 電話：0480-22-8989
FAX：0480-22-1100