

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

# 6月分予定献立表(Bコース)

(給食回数22回)



令和3年度

久喜市教育委員会  
全農食品久喜事業所

日付 (曜日)	献立		血・肉・骨となるもの (あか)	熱や力となるもの (きいろ)	体の調子を整えるもの (みどり)	熱量 (Kcal)		
	主食	飲料				たんぱく質(g)	脂質(g)	
1日 (火)	ごはん	牛乳	鶏肉のさんぞく焼き ★親豆子豆サラダ(ごまドレッシング) もずく汁	牛乳、鶏肉 大豆 もずく、豆腐、みそ	米、でん粉、油 ドレッシング	生姜、にんにく 枝豆、キャベツ、きゅうり、にんじん しめじ、にんじん、小松菜、長ねぎ	600 27.0	779 32.9
2日 (水)	ごはん	牛乳	信田和風あん 筍の土佐煮 野菜と豆腐のみそ汁	牛乳、油揚げ、鶏肉、豆腐、卵白 ちくわ、かつお節 豆腐、油揚げ、わかめ、みそ	米、砂糖、小麦粉、三温糖、でん粉 三温糖	玉ねぎ、にんじん、えのきだけ、生姜 筍、にんじん、れんこん、こんにやく もやし、玉ねぎ、長ねぎ	599 24.7	750 28.8
3日 (木)	ドックパン	牛乳	フランクフルトマトソース 焼きそば 野菜スープ	牛乳、フランクフルト 豚肉、あおさ	ドックパン、油、三温糖 中華めん、油	にんにく、玉ねぎ、トマト 玉ねぎ、キャベツ、にんじん、ピーマン セロリ、長ねぎ、玉ねぎ、にんじん、もやし、小松菜、椎茸	690 24.9	841 29.5
4日 (金)	ごはん 【虫歯予防献立】	牛乳	子持ちししゃもの磯辺フライ(ソース) 糸昆布の煮物 みそ汁	牛乳、ししゃも、青のり 鶏肉、昆布、大豆 豆腐、油揚げ、わかめ、みそ	米、パン粉、でん粉、油 油、三温糖	にんじん、こんにやく、いんげん 切干大根、玉ねぎ、長ねぎ	646 26.8	831 33.1
7日 (月)	地粉うどん 【かみかみ献立】	牛乳	★きつねうどん ★れんこんのはさまみ揚げ ★切干大根のオイスターソース炒め	牛乳、油揚げ、豚肉、かまぼこ、わかめ 豚肉、鶏肉 豚肉	地粉うどん、三温糖、油 でん粉、砂糖、パン粉、小麦粉、油 油、三温糖	長ねぎ、ほうれん草、えのきだけ、椎茸 れんこん、玉ねぎ 切干大根、にんじん、筍、玉ねぎ、にら	744 28.9	907 33.8
8日 (火)	ナン 【インド料理】	牛乳	キーマカレー サモサ オクラのスープ	牛乳、豚肉	ナン、油、カレーウ じゃが芋、ごま、小麦粉、油 油	にんにく、生姜、セロリ、にんじん、玉ねぎ、りんご、トマト いんげん、玉ねぎ、にんじん 玉ねぎ、にんじん、椎茸、筍、ヤングコーン、オクラ、長ねぎ	630 23.8	744 27.1
9日 (水)	ごはん	牛乳	彩の国ねぎ塩まんじゅう マーボーなす 冬瓜の黒酢風味スープ	牛乳、豚肉 豚肉、みそ 鶏肉	米、こじ、砂糖、小麦粉 油、三温糖、ごま油、でん粉 油、ごま油	長ねぎ、キャベツ、にら、にんにく、生姜 なす、にんにく、生姜、にんじん、玉ねぎ、黄パプリカ、長ねぎ、椎茸、トマト にんじん、筍、冬瓜、チンゲン菜、長ねぎ	652 25.5	816 29.6
10日 (木)	食パン あんずジャム	牛乳	スパニッシュオムレツ(トマトケチャップ) 野菜サラダ(コールスロードレッシング) 鶏肉と白菜のスープ	牛乳、卵、チーズ、ベーコン 鶏肉	食パン、じゃが芋、砂糖、でん粉、油 ドレッシング あんずジャム、油	トマト、玉ねぎ にんじん、キャベツ、きゅうり、とうもろこし にんじん、玉ねぎ、白菜、チンゲン菜	726 24.3	938 29.9
11日 (金)	ごはん	牛乳	★ポークジンジャー ミニがんと野菜の含め煮 あおさのみそ汁	牛乳、豚肉 がんと あおさ、みそ	米、小麦粉、はちみつ、三温糖 三温糖	玉ねぎ、生姜、りんご にんじん、こんにやく、れんこん、筍、椎茸、枝豆 大根、えのきだけ、長ねぎ	609 28.7	773 32.5
14日 (月)	中華めん	牛乳	豆腐ラーメン ★きびなごフリッター 糸寒天の中華サラダ(中華ドレッシング)	牛乳、豚肉、わかめ、豆腐 きびなご 寒天	中華めん、油、三温糖、でん粉 小麦粉、でん粉、パン粉、油 ドレッシング	生姜、にんにく、にんじん、長ねぎ にんじん、れんこん、もやし、キャベツ、小松菜	620 25.2	790 31.7
15日 (火)	ごはん	牛乳	肉団子の甘酢あん 絹厚揚げと大根の含め煮 じゃが芋のみそ汁	牛乳、鶏肉 厚揚げ みそ	米、パン粉、砂糖 三温糖 じゃが芋	玉ねぎ 大根、こんにやく、にんじん、筍、椎茸、いんげん にんじん、玉ねぎ、ほうれん草、長ねぎ	601 24.8	806 31.9
16日 (水)	ごはん 【梅の日】	牛乳	いわしの梅煮 豚肉とねぎのみそ炒め つなかんぴろ はちみつレモンゼリー	牛乳、いわし 豚肉、みそ 豆腐、油揚げ	米、三温糖 油、三温糖、でん粉、ごま油 油、里芋、はちみつレモンゼリー	梅 生姜、にんにく、にんじん、玉ねぎ、もやし、長ねぎ ごぼう、にんじん、大根、小松菜、長ねぎ	739 28.2	898 32.5
17日 (木)	子どもパン	ジョア	ツナマカロニグラタン ウインナー野菜炒め レタスのスープ	ジョア、ツナ、脱脂粉乳、チーズ ウインナー 豆腐	子どもパン、油、マカロニ、ベジマールソース、生クリーム 油 三温糖	玉ねぎ、とうもろこし、パセリ にんにく、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、もやし、ピーマン にんじん、筍、エリンギ、レタス、玉ねぎ、トマト	644 25.8	845 31.7
18日 (金)	ごはん	牛乳	いかと野菜のピリ辛焼き ★おかひじきのナムル(韓国ナムルドレッシング) 春雨スープ ヨーグルト	牛乳、いか、みそ わかめ、ヨーグルト	米、油、三温糖、ごま油 ドレッシング 春雨、ごま油	生姜、にんにく、にんじん、玉ねぎ、にんじん、椎茸、長ねぎ おかひじき、キャベツ、もやし、にんじん、きゅうり とうもろこし、にんじん、長ねぎ	613 25.6	770 30
21日 (月)	地粉うどん 【郷土料理・埼玉県】	牛乳	なす南蛮うどん 手作りゼリーフライ 小松菜の和え物(和風玉ねぎドレッシング)	牛乳、豚肉、油揚げ おから	地粉うどん、油、三温糖 じゃが芋、小麦粉、油 ドレッシング	なす、生姜、玉ねぎ、にんじん、椎茸、長ねぎ にんじん、玉ねぎ、長ねぎ もやし、にんじん、キャベツ、小松菜	660 23.4	830 28.2
22日 (火)	ごはん	牛乳	青じそポン酢ハンバーグ ★五目きんぴら さつま芋のみそ汁	牛乳、鶏肉、豚肉 豚肉 油揚げ、みそ	米、砂糖、三温糖 油、三温糖、ごま、ごま油 さつま芋	玉ねぎ、にんにく、生姜、大根、青じそ、レモン ごぼう、にんじん、こんにやく、いんげん にんじん、しめじ、長ねぎ、チンゲン菜	664 25.2	868 31.4
23日 (水)	ごはん	牛乳	中華丼 えびしゅうまい 切干大根サラダ(塩ドレッシング)	牛乳、豚肉、うずら卵 たら、えび	米、油、でん粉、ごま油 でん粉、砂糖、エビ油、小麦粉 ドレッシング	生姜、筍、椎茸、にんじん、白菜、玉ねぎ、チンゲン菜 玉ねぎ 切干大根、もやし、にんじん、キャベツ、小松菜	627 22.8	836 28.4
24日 (木)	バーガーパン	牛乳	白身魚ポーションフライ(ソース) スパゲッティマトソース 豆と野菜のスープ	牛乳、たら ベーコン	バーガーパン、パン粉、でん粉、油 スパゲッティ、オリーブ油、三温糖 油	にんにく、玉ねぎ、マッシュルーム、トマト、パセリ セロリ、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、ほうれん草	758 29.4	966 35.8
25日 (金)	ごはん	牛乳	ハヤシライス カラフルサラダ(フレンチドレッシング) 冷凍みかん	牛乳、豚肉	米、油、ハヤシルウ ドレッシング	生姜、にんにく、玉ねぎ、にんじん、玉ねぎ、にんじん、トマト にんじん、キャベツ、枝豆、赤パプリカ、きゅうり みかん	665 24.6	841 29.1
28日 (月)	ソフトめん	牛乳	ボンゴレロッソ あげパン ほうれん草サラダ(イタリアンドレッシング)	牛乳、ベーコン、あさり	ソフトめん、オリーブ油、ハヤシルウ、三温糖、でん粉 コッペパン、油、グラニュー糖 ドレッシング	にんにく、玉ねぎ、にんじん、しめじ、マッシュルーム、トマト、パセリ ほうれん草、にんじん、キャベツ、オレジンパプリカ	799 27.2	954 32.1
29日 (火)	ごはん	牛乳	新ごぼうとちくわの甘辛揚げ 新じゃが芋のそぼろ煮 大根とわかめのみそ汁	牛乳、ちくわ 鶏肉 わかめ、油揚げ、みそ	米、でん粉、油、三温糖、ごま 油、じゃが芋、三温糖	ごぼう にんじん、玉ねぎ、こんにやく、枝豆 大根、えのきだけ、長ねぎ	681 24.6	868 29.2
30日 (水)	ごはん	牛乳	かじきのソテー香味ソース 豚キムチ炒め 中華スープ	牛乳、かじき 豚肉、昆布	米、オリーブ油、油、三温糖、ごま油 油、ごま、砂糖 ごま油	生姜、にんにく、玉ねぎ、長ねぎ、葉ねぎ 白菜、玉ねぎ、大根、にんじん、にら、りんご、にんにく、キャベツ、筍、椎茸 もやし、にんじん、白菜、チンゲン菜、玉ねぎ、椎茸	613 26.6	787 31.5

○印は「久喜市内統一メニュー」です。 ★印は「かみかみ献立」です  
 ○4日【行事食(虫歯予防献立)】  
 ○7日【かみかみ献立】  
 ○21日【郷土料理・教科関連献立(埼玉県)】  
 6月平均栄養摂取量 663 838  
 25.8 30.9

令和3年度 学校給食使用食材の産地 (久喜地区)

食材	産地	食材	産地	食材	産地	食材	産地	食材	産地	食材	産地		
主食	米 埼玉(久喜産米)	煮干し 九州	きゅうり 久喜	冬瓜 愛媛	ピーマン 茨城	ほうれん草 茨城	パン 埼玉、アメリカ他	厚削り節 静岡	玉ねぎ 久喜、北海道	なす 千葉	もやし 栃木	筍 愛媛、福岡	
牛乳	麵 埼玉、アメリカ他	あさり 熊本	じゃが芋 久喜	セロリ 長野	さつま芋 茨城	えのきだけ 埼玉	牛乳 埼玉、北海道他	いか 釧路	ごぼう 茨城	里芋 千葉	みかん 愛媛	れんこん 茨城	
	魚介類	かじき 静岡	小松菜 埼玉	青果類	みかん 愛媛	しめじ 長野	埼玉県産の原乳が不足した場合に他県から補填しています。原乳については、各都道府県が検査し安全確認をおこなっています。	かつお節 静岡	大根 茨城	オクラ 鹿児島	あおさのり 愛知	えのきだけ 埼玉	
		いわし 茨城	にんじん 茨城	青果類	いんげん 北海道	青じそ 愛知	マッシュルーム 千葉	きびなご 日本	キャベツ 茨城	青果類	いんげん 北海道	みかん 愛媛	しめじ 長野
		ししゃも カナダ	にんじん 茨城	青果類	枝豆 インドネシア	葉ねぎ 静岡	もずく 沖縄	たら アメリカ、ロシア	キャベツ 茨城	白菜 長野	生姜 高知、鹿児島	切干大根 宮崎	しいたけ 大分、宮崎
肉類	豚肉 茨城、千葉	おかひじき 山形	チンゲン菜 茨城	パセリ 茨城	とうもろこし 北海道	きくらげ 熊本	鶏肉 宮崎、鹿児島	長ねぎ 久喜	パプリカ 韓国、ニュージーランド	とうもろこし 北海道	わかめ 韓国		

※諸般の事情により、材料や献立を変更する場合があります