

新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため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。

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(赤)		体の調子を整えるもの(緑)		熱や力となるもの(黄色)		熱量(Kcal) たんぱく質(g) 中学生	
	主食	飲物	おかず	1群	2群	3群	4群	5群	6群		
8月 30日 (月)	地粉うどん	牛乳	あじのさんが焼き	あじ、みそ	牛乳	にんじん	玉ねぎ、長ねぎ、 ごぼう、たけのこ	地粉うどん でん粉、砂糖	油	770	
			ごまドレッシング和え(ごまドレッシング)			にんじん	ごぼう、大根	ごま、ドレッシング			
			なす南蛮うどん	豚肉、油揚げ		にんじん	なす、玉ねぎ、しょうが				
8月 31日 (火)	ごはん	牛乳	ビビンバ(肉)	豚肉	牛乳	にら	ぜんまい	ご飯、砂糖	油、ごま油、ごま	824	
			ビビンバ(野菜)(ナムルドレッシング)			にんじん	キャベツ、もやし	ドレッシング			
			ビーフンスープ	鶏肉		にんじん	大根、玉ねぎ	ビーフン、でん粉	油、ごま油		
			グレープゼリー					ゼリー			
1日 (水)	わかめごはん 開設記念 献立	牛乳	久喜市産米粉の鶏肉のから揚げ	鶏肉	牛乳、わかめ		にんにく、しょうが	ご飯、米粉、でん粉	油	791	
			小松菜の磯香和え(刻みのり)		のり	小松菜、にんじん	もやし				
			お祝いすまし汁	豆腐、なると		にんじん、ほうれん草	長ねぎ、えのきだけ、大根、 干しいたけ				
			久喜市産梨				梨				
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	鶏肉、豚肉	牛乳		玉ねぎ	こどもパン でん粉、砂糖		772	
			ジャーマンポテト	ベーコン		パセリ	玉ねぎ	じゃが芋	油		
			アルファベットスープ	豚肉		にんじん	玉ねぎ、キャベツ	マカロニ	油		
3日 (金)	ごはん 重陽の節句	牛乳	さばの塩こうじ焼き	さば	牛乳			ご飯、米こうじ		812	
			なすと豚肉の炒め物	豚肉		にんじん	なす、玉ねぎ	砂糖	油		
			菊花すまし汁	鶏肉、豆腐、 かまぼこ	わかめ		大根、長ねぎ、菊				
6日 (月)	中華めん	牛乳	春巻	豚肉	牛乳	小松菜	えのきだけ、たけのこ、しめじ、 エリンギ、干しいたけ	中華めん 小麦粉、でん粉、砂糖	ごま油、油	786	
			きゅうりのサラダ(和風ドレッシング)			にんじん	きゅうり、大根	ドレッシング			
			ちゃんぽんめん	豚肉、なると、 あさり、みそ		にんじん	にんにく、しょうが、 キャベツ、もやし		油		
7日 (火)	ごはん	牛乳	カンパチの立田揚げ	カンパチ	牛乳		しょうが	ご飯、でん粉	油	830	
			もやしとじゃこの和え物		しらす	にんじん	もやし、キャベツ				
			肉じゃが	豚肉		にんじん、さやいんげん	玉ねぎ、こんにゃく、しょうが	じゃが芋、砂糖	油		
8日 (水)	ごはん 十五夜	牛乳	里芋コロッケ	鶏肉	牛乳		玉ねぎ	ご飯、里芋、パン粉、 小麦粉、砂糖	油	848	
			小松菜のお浸し(かつお節)	かつお節		小松菜、にんじん	キャベツ				
			お月見汁	鶏肉、豆腐		にんじん	ごぼう、こんにゃく	白玉団子			
			お月見デザート					お月見デザート			
9日 (木)	バターロール	牛乳	チキンのカレー焼き	鶏肉	牛乳		にんにく、しょうが	バターロール	オリーブオイル	844	
			ラタトゥイユ	フランクフルト		トマト	なす、玉ねぎ、ズッキーニ、 にんにく	砂糖	オリーブオイル		
			野菜スープ	豚肉		にんじん	キャベツ、玉ねぎ、とうもろこし		油		
			角チーズ		チーズ						
10日 (金)	麦ごはん	牛乳	野菜チヂミ	いか、たこ	牛乳	にら	キャベツ	麦ご飯、小麦粉、米粉、 でん粉	油	825	
			キムチ丼	豚肉		にら	しょうが、にんにく、 白菜キムチ、玉ねぎ	砂糖	油、ごま油		
			中華スープ	鶏肉		にんじん、チンゲン菜	玉ねぎ		油、ごま油		
13日 (月)	地粉うどん	牛乳	ちくわの磯辺揚げ	ちくわ	牛乳、青のり			地粉うどん、小麦粉	油	889	
			大根サラダ(具だくさん玉ねぎドレッシング)			小松菜、にんじん	大根	ドレッシング			
			豆腐うどん	豆腐、豚肉	わかめ	にんじん	玉ねぎ、干しいたけ	でん粉			
14日 (火)	ごはん	牛乳	レバーとポテトのオーロラソース和え	豚レバー	牛乳			ご飯、でん粉、じゃが芋、 砂糖	油	849	
			キャベツのサラダ(かんきつドレッシング)			にんじん	キャベツ、とうもろこし	ドレッシング			
			具だくさん沢煮碗	豚肉、なると		にんじん	ごぼう、大根、長ねぎ、 干しいたけ				
15日 (水)	ごはん	牛乳	カンパチの香味焼き	カンパチ	牛乳		しょうが	ご飯		788	
			厚揚げと豚肉のみそ炒め	豚肉、厚揚げ、みそ		にんじん	しょうが、玉ねぎ、キャベツ	砂糖	油		
			けんちん汁	油揚げ、豆腐		にんじん	大根、ごぼう、長ねぎ	じゃが芋	油		
16日 (木)	コッペパン	牛乳	キャベツ入りメンチカツ(ソース)	鶏肉	牛乳		キャベツ、玉ねぎ	コッペパン パン粉、小麦粉、砂糖	油	901	
			豆サラダ(サウザンアイランドドレッシング)	大豆		にんじん	キャベツ	ドレッシング			
			コーンクリームスープ	ベーコン	牛乳、スキムミルク	パセリ	玉ねぎ、とうもろこし	油 コーンポタージュルー			

日付 (曜日)	献立			血・肉・骨となるもの(赤)		体の調子を整えるもの(緑)		熱や力となるもの(黄色)		熱量(Kcal) たんぱく質(g)	中学生
	主食	飲物	おかず	1群	2群	3群	4群	5群	6群		
17日 (金)	ごはん	牛乳	さんまの蒲焼き	さんま	牛乳		しょうが	ご飯、でん粉、砂糖	油	896	33.3
			ひじきの煮物	さつま揚げ、大豆	ひじき	にんじん	こんにやく	砂糖	油		
			あさりのみそ汁	あさり、豆腐、油揚げ、みそ	わかめ	にんじん	玉ねぎ、長ねぎ				
21日 (火)	中華めん	牛乳	揚げぎょうざ	豚肉	牛乳	にら	キャベツ	中華めん、パン粉、小麦粉、でん粉	油	841	29.9
			春雨サラダ(パンパンジードレッシング)			小松菜、にんじん	大根	春雨	ドレッシング		
			みそラーメン	豚肉、みそ		にんじん	もやし、キャベツ、しょうが、にんにく		油、ごま油、ごま		
22日 (水)	かみかみ献立	牛乳	いかフライ(ソース)	いか	牛乳			ご飯、でん粉、パン粉、小麦粉	油	792	30.1
			海藻サラダ(香味塩ドレッシング)		わかめ、ふのり、あかつのまた、昆布	にんじん	もやし、キャベツ		ドレッシング		
			鶏のつくね汁	鶏肉、豚肉、油揚げ、みそ		にんじん	大根、ごぼう、玉ねぎ	でん粉	油		
24日 (金)	バターロール	牛乳	鶏肉のパーベキューソースがけ	鶏肉	牛乳		玉ねぎ、にんにく	バターロール、砂糖	オリーブオイル	823	33.7
			カラフルソテー			さやいんげん、にんじん	とうもろこし		油		
			オクラのスープ			にんじん、オクラ	キャベツ	じゃが芋	油		
			ヨーグルト		ヨーグルト						
27日 (月)	地粉うどん	牛乳	大豆とかぼちゃの甘辛揚げ	大豆	牛乳、かたくちいわし	かぼちゃ		地粉うどん、でん粉、砂糖	油	929	38.2
			切干大根のサラダ(和風ドレッシング)			にんじん	切干大根、キャベツ		ドレッシング		
			きつねうどん	豚肉、油揚げ		小松菜、にんじん		砂糖			
28日 (火)	ごはん	牛乳	白身魚の中華あんかけ	タラ	牛乳			ご飯、砂糖、でん粉	油	839	33.9
			大根の中華和え(中華ドレッシング)			小松菜、にんじん	大根		ドレッシング		
			マーボー豆腐	豚肉、豆腐、みそ		にんじん	玉ねぎ、干しいたけ、しょうが	砂糖、でん粉	油、ごま油		
29日 (水)	麦ごはん	牛乳	フルーツポンチ		牛乳		パインアップル、みかん	麦ご飯、ゼリー		918	22.7
			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	豚肉		にんじん、トマト	玉ねぎ、にんにく	じゃが芋	油、カレールウ		
30日 (木)	はちみつパン	牛乳	白身魚フライ(ソース)	ホキ	牛乳			はちみつパン、パン粉、小麦粉	油	827	31.3
			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		油		
			ラビオリスープ	豚肉		にんじん、トマト	玉ねぎ	小麦粉、パン粉、じゃが芋	オリーブオイル		
									8・9月平均栄養摂取量	熱量(kcal)	836
										たんぱく質(g)	33.5

※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」

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♡



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分装置を導入し、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。

【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