【資料11　想定献立表及び使用食器パターン】

		主食	直送		副食 ○ 揚げ物 ◎ 煮物 × 和え物 △ 焼き物 ◇炒め物 □ 蒸し物										カップ①	カップ②	角仕切皿	カレー皿	はし	スプーン	フォーク	角型二重保温食缶 14ℓ ①	角型二重保温食缶 14ℓ ②	角型二重保温食缶 10ℓ ①	角型二重保温食缶 7ℓ ①	角型二重保温食缶 7ℓ ②	牛乳箱 ＊	ジャムバター入れ	ソースポット	しゃもじ	お玉 ①	お玉 ②	歯付きお玉	ソースレードル	トング ①	トング ②	スプーン
					汁物		主菜		副菜		果物	ジャム ふりかけ等	直送																								
1	①	ごはん(チキンカレー)		牛乳			ソース(チキンカレー)	◎	わかめサラダ	×			ヨーグルト		●			●		●	●	●	●		●		●		●	●				●		
	⑧	スパゲッティー(ミートソース)		牛乳			ミートソース	◎	じゃがいもと大豆のスパイシー揚げ	○			チーズ		●			●		●	●	●	●		●		●				●			●	●		
2	②	わかめごはん		牛乳	けんちん汁	◎	揚げじゃがいものそぼろ煮	○ ◎	ごまあえ	×					●	●	●		●			●	●	●	●		●			●	●	●			●		
	⑦	ソフトフランス	●	牛乳			マカロニのクリーム煮	◎	ごまドレッシングサラダ	×	いよかん				●	●	●			●	●	●		●	●		●				●				●	●	
3	③	食パン	●	牛乳	野菜スープ	◎	チリコンカルネ	◎	ホットポテトサラダ	□ ◇					●	●	●			●	●	●		●	●		●				●	●		●			
	②	わかめごはん		牛乳	けんちん汁	◎	揚げじゃがいものそぼろ煮	○ ◎	ごまあえ	×					●	●	●		●			●	●	●	●		●			●	●	●			●		
4	④	ごはん		牛乳	大豆のふわふわ汁	◎	ハンバーグ(ソース ◎)	△	大根サラダ	×		味付けおかか			●	●	●		●			●	●	●	●		●	●		●	●				●	●	●
	⑨	ごはん		牛乳	呉汁	◎	あじのかば焼き	○	ごま入りおひたし	×					●	●	●		●			●	●	●	●		●			●	●				●	●	
5	⑤	チャーハン		牛乳	中華スープ	◎	揚げギョウザ	○	ナムル	×					●	●	●		●	●		●	●	●	●		●			●	●				●	●	
	⑩	シナガック		牛乳	ビーフンスープ	◎	チキン・アドボ	◎					ブルーベリータルト		●			●	●	●		●	●	●			●			●	●		●				
6	⑥	赤飯		牛乳	すまし汁	◎	いりどり	◎	いそあえ	×		ごま塩 ◇	りんごゼリー		●	●	●		●			●	●	●	●		●	●		●	●	●			●		●
	⑥	赤飯		牛乳	すまし汁	◎	いりどり	◎	いそあえ	×		ごま塩 ◇	りんごゼリー		●	●	●		●			●	●	●	●		●	●		●	●	●			●		●
7	⑦	ソフトフランス	●	牛乳			マカロニのクリーム煮	◎	ごまドレッシングサラダ	×	いよかん				●	●	●			●	●	●		●	●		●				●				●	●	
	⑤	チャーハン		牛乳	中華スープ	◎	揚げギョウザ	○	ナムル	×					●	●	●		●	●		●	●	●	●		●			●	●				●	●	
8	⑧	スパゲッティー(ミートソース)		牛乳			ミートソース	◎	じゃがいもと大豆のスパイシー揚げ	○			チーズ		●			●		●	●	●	●		●		●				●			●	●		
	③	食パン	●	牛乳	野菜スープ	◎	チリコンカルネ	◎	ホットポテトサラダ	□ ◇					●	●	●			●	●	●		●	●		●				●	●		●			
9	⑨	ごはん		牛乳	呉汁	◎	あじのかば焼き	○	ごま入りおひたし	×					●	●	●		●			●	●	●	●		●			●	●				●	●	
	①	ごはん(チキンカレー)		牛乳			ソース(チキンカレー)	◎	わかめサラダ	×			ヨーグルト		●			●		●	●	●	●		●		●			●	●				●		
10	⑩	シナガック		牛乳	ビーフンスープ	◎	チキン・アドボ	◎					ブルーベリータルト		●			●	●	●		●	●	●			●			●	●		●				
	④	ごはん		牛乳	大豆のふわふわ汁	◎	ハンバーグ(ソース ◎)	△	大根サラダ	×		味付けおかか			●	●	●		●			●	●	●	●		●	●		●	●				●	●	●

		主食	直送		副食 ○ 揚げ物 ◎ 煮物 × 和え物 △ 焼き物 ◇炒め物 □ 蒸し物									カップ①	カップ②	角仕切皿	カレー皿	はし	スプーン	フォーク	角型二重保温食缶 14ℓ ①	角型二重保温食缶 14ℓ ②	角型二重保温食缶 10ℓ ①	角型二重保温食缶 7ℓ ①	角型二重保温食缶 7ℓ ②	牛乳箱 ＊	ジャムバター入れ	ソースポット	しゃもじ	お玉 ①	お玉 ②	歯付きお玉	ソースレードル	トング ①	トング ②	スプーン
					汁物		主菜		副菜		果物	ジャム ふりかけ等	直送																							
11	⑪	ごはん			みそ汁	◎	トンカツ	○	しょうがあえ	×		ソース	◎	発酵乳	●	●	●		●			●	●	●	●		●	●		●	●				●	●	●
	⑯	ごはん		牛乳	豚汁	◎	さわらのつけ焼き	△	五目豆	◎					●	●	●		●			●	●	●	●		●			●	●			●	●		
12	⑫	こぎつねずし		牛乳	沢煮わん	◎	とりたま煮	◎	からしあえ	×		きざみのり			●	●	●		●			●	●		●	●	●	●		●	●	●			●	●	
	⑰	揚げ麺(かた焼きそば)	●	牛乳	わかめスープ	◎	具(かた焼きそば)	◎	フルーツのヨーグルトあえ	×					●	●		●	●	●		●	●		●		●				●	●		●			
13	⑬	ごはん(ビビンバ)		牛乳	ワンタンスープ	◎	肉そぼろ(ビビンバ)	◎	ナムル(ビビンバ)	×	みかん				●	●		●	●	●		●	●	●	●	●	●			●	●	●			●	●	
	⑳	ぶどう入り黒パン	●	牛乳	ビーンズシチュー	◎			コールスローサラダ	×					●		●			●	●	●			●		●				●				●		
14	⑭	ごはん		牛乳	白玉雑煮	◎	豚肉のしょうが焼き	△	ひじきの炒り煮	◎					●	●	●		●			●	●	●	●		●			●	●	●			●		
	⑲	中華おこわ		牛乳	春雨スープ	◎	とり肉のから揚げ	○	ピリカラ大根	×				チーズ	●	●	●		●			●	●	●	●		●			●	●		●		●		
15	⑮	黒パン	●	牛乳	白菜スープ	◎	炒めビーフン	◇	揚げ大豆	○					●	●	●			●	●	●		●	●	●					●		●	●			
	⑱	ごはん(豚すき丼)		牛乳	かきたま汁	◎	具(豚すき丼)	◎	おひたし	×					●	●		●	●	●		●	●	●	●		●			●	●	●			●		
16	⑯	ごはん		牛乳	豚汁	◎	さわらのつけ焼き	△	五目豆	◎					●	●	●		●			●	●	●	●		●			●	●			●	●		
	⑪	ごはん			みそ汁	◎	トンカツ	○	しょうがあえ	×		ソース	◎	発酵乳	●	●	●		●			●	●	●	●		●	●		●	●				●	●	●
17	⑰	揚げ麺(かた焼きそば)	●	牛乳	わかめスープ	◎	具(かた焼きそば)	◎	フルーツのヨーグルトあえ	×					●	●		●	●	●		●	●		●		●				●	●		●			
	⑫	こぎつねずし		牛乳	沢煮わん	◎	とりたま煮	◎	からしあえ	×		きざみのり			●	●	●		●			●	●		●	●	●	●		●	●	●			●	●	
18	⑱	ごはん(豚すき丼)		牛乳	かきたま汁	◎	具(豚すき丼)	◎	おひたし	×					●	●		●	●	●		●	●	●	●		●			●	●	●			●		
	⑮	黒パン	●	牛乳	白菜スープ	◎	炒めビーフン	◇	揚げ大豆	○					●	●	●			●	●	●		●	●	●					●		●	●			
19	⑲	中華おこわ		牛乳	春雨スープ	◎	とり肉のから揚げ	○	ピリカラ大根	×				チーズ	●	●	●		●			●	●	●	●		●			●	●		●		●		
	⑭	ごはん		牛乳	白玉雑煮	◎	豚肉のしょうが焼き	△	ひじきの炒り煮	◎					●	●	●		●			●	●	●	●		●			●	●	●			●		
20	⑳	ぶどう入り黒パン	●	牛乳	ビーンズシチュー	◎			コールスローサラダ	×					●		●			●	●	●			●		●				●				●		
	⑬	ごはん(ビビンバ)		牛乳	ワンタンスープ	◎	肉そぼろ(ビビンバ)	◎	ナムル(ビビンバ)	×	みかん				●	●		●	●	●		●	●	●	●	●	●			●	●	●			●	●	

※ 揚げ物と揚げ物、焼き物と焼き物、蒸し物と蒸し物が重複する献立は想定していません。10,000食同一の献立の日には、揚げ物、焼き物、蒸し物は設定しないことを想定しています。
＊ 牛乳箱は別途市が購入する予定です。

横須賀市中学校給食想定献立（詳細）

	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
献立名	チキンカレー（ごはん）	わかめごはん	食パン	ごはん	チャーハン	赤飯	ソフトフランス	スパゲッティーミートソース（めん）	ごはん	シナガック
	チキンカレー（ソース）	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	ごま塩	牛乳	スパゲッティーミートソース（ソース）	牛乳	牛乳
	牛乳	けんちん汁	野菜スープ	大豆のふわふわ汁	中華スープ	牛乳	マカロニのクリーム煮	牛乳	呉汁	ビーフンスープ
	わかめサラダ	揚げじゃがいものそぼろ煮	チリコンカルネ	ハンバーグ	揚げギョウザ	すまし汁	ごまドレッシングサラダ	じゃがいもと大豆のスパイシー揚げ	あじのかば焼き	チキン・アドボ
	ヨーグルト	ごまあえ	ホットポテトサラダ	大根サラダ	ナムル	いりどり	いよかん	チーズ	ごま入りおひたし	ブルーベリータルト
				味付けおかか		いそあえ				
						りんごゼリー				
材料名	米 100	米 90	食パン 80	米 95	米 80	米 42	ソフトフランス 70	スパゲッティー 80	米 95	米 95
	麦 10	麦 10		麦 10	麦 10	もち米 52		塩 0.8	麦 10	麦 10
	酒 1.3	酒 1	牛乳 206	酒 1.3	酒 1.3	酒 1.2	牛乳 206	サラダ油 3	酒 1.3	水
	水	塩 0.1		水	水	塩 0.6		豚ひき肉 40	水	にんにく 0.3
	鶏肉 60	水	人参 6		長ねぎ 20	水	鶏肉 30	人参 20		長ねぎ 12
	人参 20	わかめごはんの素 1.5	玉ねぎ 20	牛乳 206	ハム 15	小豆 6	えび 15	玉ねぎ 40	牛乳 206	油 0.9
	じゃがいも 50		キャベツ 25		にんにく 0.02	黒ごま 1.8	白ワイン 1	キャベツ 30		塩 0.6
	玉ねぎ 60	牛乳 206	干し椎茸 0.6	人参 10	油 1.3	塩 0.1	マカロニ 20	油 0.4	大豆（ボイル） 25	
	にんにく 0.25		ベーコン 2.5	玉ねぎ 25	濃縮スープ（ポーク） 7.5		塩 0.6	小麦粉 8	鶏肉 20	牛乳 206
	しょうが 0.65	ごぼう 10	ほうれん草 10	ほうれん草 10	塩 0.8	牛乳 206	人参 15	グリンピース 4	人参 20	
	油 1.3	人参 15	塩 0.3	塩 0.3	こしょう 0.04		玉ねぎ 50	トマトケチャップ 20	大根 40	ビーフン 8
	小麦粉 7	大根 15	濃縮スープ（ポーク） 6	かつお節 1.5	しょうゆ 0.8	うずら卵水煮缶 10	油 0.9	トマトピューレ 20	長ねぎ 20	豚肉 10
	バター 3.5	こんにゃく 30	塩 0.8	塩 0.8	オイスターソース 1.3	人参 5	ほうれん草 10	中濃ソース 10	かつお節 1.8	人参 10
	油 3.5	塩 0.3	こしょう 0.03	しょうゆ 1.5	卵 25	小松菜 10	塩 0.3	さとう 1.8	赤みそ 5	たけのこ 5
	カレー粉 1.5	油 0.8	しょうゆ 1.5	片栗粉 1.5	塩 0.1	塩 0.3	白花豆ペースト 25	塩 0.9	白みそ 5	玉ねぎ 15
	濃縮スープ（チキン） 3	さといも 20	水 130	大豆フレーク 4	油 1.3	しょうが 0.3	小麦粉 3.3	こしょう 0.04	水 130	ほうれん草 10
	塩 1	塩 0.3		水 130		塩 0.9	油 1.3	ナツメグ 0.04		塩 0.3
	トマトケチャップ 2.5	長ねぎ 7	大正金時 25		牛乳 206	しょうゆ 0.8	バター 2	ベイリーフ 0.04	あじ 70	濃縮スープ（ポーク） 6
	ウスターソース 2.5	冷凍油揚げ 4	豚ひき肉 25	ハンバーグ（鉄） 80		かつお節 2	調理用牛乳 20	水 40	小麦粉 9.2	塩 1
	しょうゆ 2.5	冷凍豆腐 35	玉ねぎ 25	トマトケチャップ 5	豚肉 25	水 140	脱脂粉乳 5		油 9.2	こしょう 0.04
	ベイリーフ 0.03	かつお節 1.5	にんにく 0.03	中濃ソース 3	人参 15		濃縮スープ（チキン） 3	牛乳 206	さとう 6	水 130
	水 80	塩 0.6	油 0.25		玉ねぎ 20	鶏肉 45	塩 1		しょうゆ 4.5	
		しょうゆ 4	濃縮スープ（ポーク） 3.5	大根 35	白菜 35	人参 20	こしょう 0.05	じゃがいも 80		鶏肉 90
	牛乳 206	水 110	ナツメグ 0.01	人参 6	ほうれん草 10	干し椎茸 0.5	水 40	大豆（ボイル） 20	キャベツ 50	玉ねぎ 50
			ベイリーフ 0.01	塩 0.4	塩 0.3	たけのこ 6	とろけるチーズ 10	片栗粉 2.2	塩 0.7	にんにく 0.12
	わかめ 1.3	じゃがいも 140	トマトケチャップ 13	きゅうり 24	濃縮スープ（ポーク） 5	こんにゃく 20		油 8	小松菜 10	ベイリーフ 0.01
	キャベツ 25	油 7	一味とうがらし 0.05	塩 0.3	塩 0.8	塩 0.5	キャベツ 50	塩 0.2	塩 0.3	酢 4.5
	人参 7	豚ひき肉 25	塩 0.06	白ごま 1.4	こしょう 0.03	凍り豆腐 4	塩 0.5	こしょう 0.01	しょうゆ 4	しょうゆ 6
	塩 0.4	さとう 5	こしょう 0.01	酢 3	しょうゆ 1.5	油 1.4	きゅうり 10	パプリカ 0.01	白ごま 0.7	こしょう 0.03
	しょうゆ 3	しょうゆ 5	さとう 1	しょうゆ 2.4	水 125	さとう 6	塩 0.3	カレー粉 0.01		塩 0.25
	サラダ油 2	酒 0.5	しょうゆ 0.45	さとう 1.2		しょうゆ 7.5	白ごま 1.6	チリパウダー 0.01		さとう 2.5
		片栗粉 1		サラダ油 1.2	ギョウザ 72	みりん 1	酢 1.6			水 15
	ヨーグルト（鉄） 70	水	じゃがいも 70		油 8		しょうゆ 3.1	ベビーチーズ（鉄） 15		
			人参 5	味付けおかか 5		キャベツ 50	さとう 1.6			ブルーベリータルト 25
		キャベツ 40	塩 0.8		もやし 40	塩 0.3	サラダ油 1.6			
		もやし 20	ハム 5		キャベツ 20	ほうれん草 10	ごま油 0.4			
		塩 0.8	ホールコーン 3		塩 1	塩 0.3				
		白ごま 3.6	グリンピース 1		しょうゆ 4	しょうゆ 3	いよかん 63			
		さとう 3.6	マヨネーズ（卵抜き） 5		一味とうがらし 0.01	のり 0.5				
		しょうゆ 4.8	酢 1		黒ごま 1.4					
			塩 0.15			りんごゼリー（鉄） 60				
			こしょう 0.01							

横須賀市中学校給食想定献立（詳細）

	⑪	⑫	⑬	⑭	⑮	⑯	⑰	⑱	⑲	⑳
献立名	ごはん	こぎつねずし	ビビンバ（ごはん）	ごはん	黒パン	ごはん	かた焼きそば（めん）	豚すき丼（ごはん）	中華おこわ	ぶどう入り黒パン
	みそ汁	きざみのり	ビビンバ（肉）	牛乳	牛乳	牛乳	かた焼きそば（具）	豚すき丼（具）	牛乳	牛乳
	トンカツ	牛乳	ビビンバ（野菜）	白玉雑煮	白菜スープ	豚汁	牛乳	牛乳	春雨スープ	ビーンズシチュー
	ソース	沢煮わん	牛乳	豚肉のしょうが焼き	炒めビーフン	さわらのつけ焼き	わかめスープ	かきたま汁	とり肉のから揚げ	コールスローサラダ
	しょうがあえ	とりたま煮	ワンタンスープ	ひじきの炒り煮	揚げ大豆	五目豆	フルーツのヨーグルトあえ	おひたし	ピリカラ大根	
	発酵乳	からしあえ	みかん						チーズ	
材料名	米 95	米 80	米 100	米 85	黒パン 70	米 95	揚げ麺 50	米 100	米 45	ぶどう入り黒パン 70
	麦 10	麦 10	麦 10	麦 10		麦 10	豚肉 45	麦 10	もち米 45	
	酒 1.3	酒 1.3	酒 1.3	酒 1.3	牛乳 206	酒 1.3	人参 20	酒 1.3	酒 1	牛乳 206
	水	水	水	水		水	玉ねぎ 40	水	水	
		さとう 2.3	豚ひき肉 65		人参 5		もやし 40	豚肉 40	しょうが 0.7	豚肉 30
	人参 15	塩 0.5	長ねぎ 6	牛乳 206	玉ねぎ 15	牛乳 206	白菜 55	凍り豆腐 7	豚肉 20	人参 15
	大根 30	酢 8	しょうが 0.5		白菜 40		干し椎茸 1	しらたき 35	人参 10	大福豆（ボイル） 30
	冷凍豆腐 30	人参 5	にんにく 0.1	鶏肉 25	ベーコン 3	豚肉 20	うずら卵水煮缶 20	塩 0.3	干し椎茸 0.7	じゃがいも 60
	かつお節 1.5	冷凍油揚げ 16	しょうゆ 1	人参 15	ほうれん草 10	人参 10	油 1.5	人参 10	たけのこ 13	玉ねぎ 60
	白みそ 10	さとう 3	酒 1	大根 45	塩 0.3	じゃがいも 30	グリンピース 3	長ねぎ 20	ごま油 1.7	油 0.8
	水 140	しょうゆ 3.5	油 0.7	小松菜 10	濃縮スープ（ポーク） 7	大根 25	濃縮スープ（ポーク） 3	白菜 55	さとう 0.9	小麦粉 4.8
		かつお節 1.3	さとう 1.3	塩 0.3	塩 0.8	長ねぎ 20	さとう 0.75	油 1.4	塩 0.4	油 1.8
	トンカツ 90	水 26	しょうゆ 2	白玉もち 25	こしょう 0.04	冷凍豆腐 25	塩 1.2	さとう 12	しょうゆ 3.5	バター 1.8
	油 16.8	白ごま 2	赤みそ 1	かつお節 2	しょうゆ 2	かつお節 1.5	こしょう 0.06	しょうゆ 1.2	酒 1	濃縮スープ（ポーク） 6
	赤みそ 6	のり 0.7	一味とうがらし 0.07	塩 0.9	水 130	白みそ 10	しょうゆ 6	酒 1	グリンピース 4	塩 1
	みりん 2.4		もやし 45	しょうゆ 2.2		水 120	酢 2.7			こしょう 0.04
	さとう 2.2	牛乳 206	人参 10	水 140	ビーフン 25		片栗粉 7.5	牛乳 206	牛乳 206	脱脂粉乳 10
	しょうゆ 1.4		塩 0.6		豚肉 20	さわら 60	水 80			ベイリーフ 0.01
	トマトケチャップ 1.4	豚肉 15	小松菜 10	豚肉 60	人参 10	しょうゆ 3		人参 10	緑豆春雨 8	水 120
	中濃ソース 1.4	人参 10	塩 0.3	しょうが 2	たけのこ 5	赤みそ 2	牛乳 206	玉ねぎ 25	ベーコン 5	
	水 1.4	大根 25	しょうゆ 3	しょうゆ 4	干し椎茸 0.8	酒 1		冷凍豆腐 15	人参 10	キャベツ 50
		長ねぎ 10	ごま油 0.4		玉ねぎ 20	さとう 0.3	鶏肉 15	卵 20	キャベツ 25	人参 5
	キャベツ 30	白菜 25	白ごま 1.3	ひじき 3.9	もやし 30		人参 10	ほうれん草 10	玉ねぎ 20	塩 0.6
	もやし 20	干し椎茸 0.6		人参 10	キャベツ 35	大豆 10	長ねぎ 15	塩 0.3	ほうれん草 10	きゅうり 10
	しょうが 0.8	小松菜 10	牛乳 206	さつま揚げ 20	油 1.2	人参 10	わかめ 1.4	かつお節 1.8	塩 0.3	塩 0.6
	塩 0.6	塩 0.3		つきこんにゃく 26	塩 0.9	こんにゃく 20	冷凍豆腐 20	塩 1	濃縮スープ（チキン） 7.5	塩 0.3
	ほうれん草 10	かつお節 2	ウェーブワンタン 7	塩 0.3	こしょう 0.04	塩 0.3	濃縮スープ（チキン） 5	しょうゆ 2	塩 0.7	酢 1.8
	塩 0.3	塩 0.7	鶏肉 20	油 1.3	しょうゆ 4	昆布 1	塩 0.6	片栗粉 2.3	しょうゆ 2.4	こしょう 0.03
	しょうゆ 3	しょうゆ 4	人参 10	さとう 3.3		さとう 6	しょうゆ 2	水 130	水 135	サラダ油 2.4
		みりん 1	キャベツ 50	しょうゆ 3.9	大豆（ボイル） 40	しょうゆ 3	水 130			
	発酵乳（ジョア） 133	水 120	ほうれん草 10		片栗粉 4			キャベツ 35	鶏肉 80	
			塩 0.3		油 7.8		甘夏みかん缶 35	もやし 20	塩 0.5	
		鶏肉 40	濃縮スープ（チキン） 6.5		塩 0.2		りんご缶 20	塩 0.6	こしょう 0.03	
		うずら卵水煮缶 35	塩 0.9				黄桃缶 10	しょうゆ 3	片栗粉 8	
		しょうが 0.5	こしょう 0.04				プレーンヨーグルト 60		油 10	
		さとう 2	しょうゆ 2.6				さとう 3			
		しょうゆ 3	水 130						大根 60	
									塩 0.6	
		白菜 60	みかん 100						しょうゆ 3.3	
		塩 0.6							酢 2.8	
		ほうれん草 10							さとう 1.7	
		塩 0.3							ごま油 0.15	
		しょうゆ 3.5							一味とうがらし 0.01	
		からし粉 0.12								
									ピピピチーズ（鉄） 10	