

令和7年6月分学校給食基準献立予定表

中学校

給食実施日は学校、学年ごとに異なりますので、学校からの配布物等でご確認ください。
給食費口座引落日：6月分は6月30日（月）です。なお、6月2日（月）には、4月分と5月分の引き落としがあります。口座の残高不足にご注意ください。
（給食費は、月額5,400円です。）



横須賀市ホームページ
【給食費】

Aコース

日/曜	献立名	体内での働きと材料の種類						調味料など	栄養価	
		主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる			エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
		1群	2群	3群	4群	5群	6群			
2 (月)	麦ごはん 牛乳 チキンソテー ごまドレッシングサラダ ABCスープ	鶏肉 豚肉	牛乳	人参	にんにく もやし キャベツ 玉ねぎ コーン	米 麦 強化米 (Ca) 強化米 (鉄) 砂糖 マカロニ じゃがいも	サラダ油 ごま ごま油	塩 こしょう ナツメグ ワイン しょうゆ 酢 ポークスープ 乾燥バセリ	758	32.5
3 (火)	ごはん 牛乳 揚げじゃがいものそぼろ煮 ゆずポン酢サラダ みそ汁	豚ひき肉 みそ	牛乳 わかめ	小松菜 人参	キャベツ 大根 玉ねぎ	米 強化米 (Ca) 強化米 (鉄) じゃがいも 砂糖 片栗粉	米油 サラダ油	しょうゆ 酒 酢 ゆず果汁 かつお節	770	23.7
4 (水)	麦ごはん 牛乳 ホイコーロー いそナムル 大豆のふわふわスープ	豚肉 鶏肉 豆腐 大豆フレーク	牛乳 のり	ほうれん草 人参	キャベツ 長ねぎ にんにく しょうが もやし えのきたけ	米 麦 強化米 (Ca) 強化米 (鉄) 砂糖 片栗粉	ごま油	豆板醤 酒 ポークスープ しょうゆ こしょう 甜面醤 チキンスープ 塩	797	36.8
5 (木)	みそそぼろごはん 牛乳 豆腐と白菜のスープ	豚ひき肉 大豆ミート とりレバー みそ 鶏肉 豆腐	牛乳	人参 小松菜	干しいたけ しょうが グリーンピース 玉ねぎ 白菜	米 麦 強化米 (Ca) 強化米 (鉄) 砂糖	米油	酒 みりん しょうゆ チキンスープ 塩 こしょう	770	37
6 (金)	麦ごはん 牛乳 豚肉のしょうが炒め カレーマヨネーズサラダ みそけんちん汁	豚肉 油揚げ 豆腐 みそ	牛乳	人参 小松菜	玉ねぎ しょうが キャベツ ごぼう 大根 長ねぎ	米 麦 強化米 (Ca) 強化米 (鉄) 砂糖 片栗粉 つきこんやく さといも	米油 卵めきマヨネーズ サラダ油 ごま ごま油	しょうゆ みりん 塩 こしょう カレー粉 酢 昆布	827	33
9 (月)	麦ごはん 牛乳 とり肉の甘酢だれ 塩ナムル ビーフンスープ	鶏肉 豚肉	牛乳	ほうれん草 人参	もやし 玉ねぎ キャベツ	米 麦 強化米 (Ca) 強化米 (鉄) 片栗粉 砂糖 ビーフン	米油 ごま油	酒 しょうゆ 酢 塩 ポークスープ こしょう	792	32
10 (火)	麦ごはん 牛乳 とり肉のねぎ塩炒め ごまあえ だんご汁	鶏肉 豚肉 油揚げ	牛乳	ほうれん草 人参	玉ねぎ 長ねぎ にんにく キャベツ もやし 大根	米 麦 強化米 (Ca) 強化米 (鉄) 片栗粉 砂糖 白玉もち	ごま油 ごま	塩 こしょう 酒 しょうゆ かつお節 みりん	812	35.1
11 (水)	ごはん 牛乳 さわらのかば焼き 粉ふきいも 吉野汁	さわら 鶏肉 豆腐	牛乳	人参 小松菜	大根 長ねぎ えのきたけ	米 強化米 (Ca) 強化米 (鉄) 片栗粉 砂糖 じゃがいも	米油	しょうゆ 塩 こしょう かつお節 酒	815	33.6
12 (木)	ターメリックライス 牛乳 夏野菜たっぷりチキンのラタトゥイユ 野菜スープ シークワーサータルト	鶏肉 豚肉	牛乳	トマト 黄パプリカ トマト缶 人参 小松菜	なす ズッキーニ 玉ねぎ にんにく	米 麦 強化米 (Ca) 強化米 (鉄) じゃがいも シークワーサータルト	オリーブ油	ターメリック チキンスープ 塩 こしょう ポークスープ しょうゆ	822	33
13 (金)	麦ごはん 牛乳 メンチカツ 塩だれキャベツ みそ汁 味付けおかか	メンチカツ 豆腐 油揚げ みそ 味付けおかか	牛乳	小松菜 人参	キャベツ にんにく 玉ねぎ えのきたけ	米 麦 強化米 (Ca) 強化米 (鉄)	米油 ごま油 ごま	中濃ソース 塩 こしょう かつお節	839	26.9

コース別学校一覧

Aコース…追浜 鷹取 田浦 坂本 不入斗 常葉 公郷 大矢部 大津 長井 武山 大楠
Bコース…池上 衣笠 馬堀 浦賀 鴨居 岩戸 久里浜 神明 野比 北下浦 長沢



横須賀市学校給食センター

〒238-0032 横須賀市平作5-28-10

電話 046-850-1276(中学校給食担当) 046-850-1272(給食費管理担当)

横須賀 給食

検索

横須賀市
ホームページ
【献立表・レシピ】



Aコース

日/曜	献立名	体内での働きと材料の種類						調味料など	栄養価	
		主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる			エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
		1群	2群	3群	4群	5群	6群			
16 (月)	ベ이스ターズ青星寮カレー 牛乳 コールスローサラダ ぶどうゼリー	豚肉	牛乳	人参	玉ねぎ にんにく しょうが 炒め玉ねぎ キャベツ	米 麦 強化米(Ca) 強化米(鉄) 小麦粉 砂糖 ぶどうゼリー	米油 バター サラダ油	ワイン カレー粉 クミン ポークスープ 塩 ウスターソース トマトケチャップ しょうゆ ローリエ 酢 こしょう	842	26.8
17 (火)	マーボー豆腐丼 牛乳 ワンタンスープ	豆腐 豚ひき肉 とりレバー みそ 鶏肉	牛乳	小松菜	しょうが 長ねぎ もやし キャベツ 玉ねぎ	米 麦 強化米(Ca) 強化米(鉄) 砂糖 片栗粉 ウェーブワンタン	米油 ごま油	しょうゆ 豆板醤 チキンスープ 塩 こしょう	761	32.4
18 (水)	黒パン 牛乳 ミートボール もやしのサラダ いろうりスープ	肉団子 鶏肉	牛乳 わかめ	人参 ほうれん草	もやし きゅうり コーン キャベツ	黒パン 米粉 砂糖 じゃがいも 片栗粉	米油 サラダ油 ごま	トマトケチャップ 中濃ソース しょうゆ 酢 チキンスープ 塩	769	35
19 (木)	シナガック 牛乳 チキン・アドボ わかめサラダ ヨーグルト	鶏肉	牛乳 わかめ ヨーグルト	人参	にんにく 長ねぎ 玉ねぎ キャベツ	米 麦 強化米(Ca) 強化米(鉄) 砂糖	米油 サラダ油	塩 ローリエ しょうゆ 酢 こしょう	776	32.5
20 (金)	ごはん 牛乳 ほっけフライ ポテトサラダ 沢煮わん	ほっけフライ 豚肉	牛乳	人参 小松菜	コーン 大根 長ねぎ 白菜 干しいたけ	米 強化米(Ca) 強化米(鉄) じゃがいも	米油 卵めきマヨネーズ	中濃ソース 酢 塩 こしょう かつお節 しょうゆ みりん	756	23.8
23 (月)	麦ごはん 牛乳 生揚げのそぼろ煮 ごま入りおひたし のっぺい汁	生揚げ 豚ひき肉 鶏肉 ちくわ	牛乳	人参 ほうれん草	もやし キャベツ 大根	米 麦 強化米(Ca) 強化米(鉄) 砂糖 片栗粉 つきこんにゃく さといも	米油 ごま	みりん しょうゆ 酒 かつお節 塩	840	36.5
24 (火)	ごはん 牛乳 あじのたつた揚げ 切り干し大根のサラダ 豚汁	あじ 豚肉 豆腐 油揚げ みそ	牛乳	小松菜 人参	しょうが 切り干し大根 もやし 大根 ごぼう 長ねぎ	米 強化米(Ca) 強化米(鉄) 片栗粉 砂糖 じゃがいも	米油 サラダ油 ごま油	しょうゆ 酒 酢 かつお節	822	32.3
25 (水)	麦ごはん 牛乳 ハンバーグ オニオンソース 野菜炒め 春雨スープ 日向夏ゼリー	ハンバーグ 豚肉 鶏肉	牛乳	人参 ほうれん草	炒め玉ねぎ もやし キャベツ 玉ねぎ えのきたけ	米 麦 強化米(Ca) 強化米(鉄) 砂糖 片栗粉 緑豆春雨 日向夏ゼリー	米油	しょうゆ みりん 酒 ポークスープ 塩 こしょう チキンスープ	829	30.5
26 (木)	かた焼きそば ブルーネ発酵乳 わかめスープ	豚肉 鶏肉	ブルーネ 発酵乳 わかめ	人参	玉ねぎ キャベツ もやし しょうが にんにく 長ねぎ	揚げめん 砂糖 片栗粉 トック	米油 ごま油 ごま	塩 しょうゆ オイスターソース ポークスープ 酢 チキンスープ	783	33.9
27 (金)	麦ごはん 牛乳 とり肉の塩にんにくから揚げ 切り干しナポリタン ジュリエンスープ	鶏肉 豚肉 ベーコン	牛乳	ピーマン 人参 小松菜	にんにく 切り干し大根 玉ねぎ キャベツ	米 麦 強化米(Ca) 強化米(鉄) 片栗粉 砂糖	米油	塩 こしょう 酒 トマトケチャップ 中濃ソース ポークスープ しょうゆ	817	31.8
30 (月)	ギニリンライス 牛乳 フォースープ	豚ひき肉 大豆ミート 鶏肉	牛乳	人参 赤パプリカ トマト缶 ほうれん草	玉ねぎ にんにく キャベツ もやし	米 麦 強化米(Ca) 強化米(鉄) じゃがいも 砂糖 クイッティオ	米油	しょうゆ オイスターソース 塩 こしょう ローリエ チキンスープ 酢	793	35.9

※ 材料等の都合により、献立を変更する場合があります。

◎献立ひとくちメモ

6日(金)カレーマヨネーズサラダ

マヨネーズサラダの味をベースにカレー粉を加えて味に変化を付けました。

12日(木) 夏野菜たっぷりチキンのラタトゥイユ

令和6年度かながわ学校給食夢コンテストの受賞作品です。

武山中学校の3年寺田絆愛さんが考えた「夢のフランス給食」という作品にある献立の1つを選んで提供します。

16日(月) ベ이스ターズ青星寮(せいせいりょう)カレー

「青星寮」とは、市内追浜にある横浜DeNAベ이스ターズの若手選手寮です。そこで提供されているメニューを横須賀市の給食用にアレンジしました。

◎地場産物の使用予定

6月のきゅうりは神奈川県産を使用する予定です。

4日(水) いそナムル: きざみのり ー 市内走水産

12日(木) 夏野菜たっぷりチキンのラタトゥイユ: ズッキーニ、トマトー 神奈川県
野菜スープ: 豚肉 ー 神奈川県

16日(月) ベ이스ターズ青星寮カレー: 炒め玉ねぎ ー 神奈川県