

令和7年2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：2月分は2月28日(金)です。残高不足にご注意ください。



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			
3 (月)	ごはん 牛乳 ハンバーグオニオンソース 粉ふきいも 野菜スープ	ハンバーグ 鶏肉	牛乳	人参	炒め玉ねぎ 玉ねぎ 大根 キャベツ コーン	米 強化米(Ca) 強化米(鉄) 砂糖 片栗粉 じゃがいも		しょうゆ みりん 酒 塩 こしょう チキンスープ	761	27.3
4 (火)	麦ごはん 牛乳 ほっけフライ ゆずポン酢あえ さつま汁 りんごのタルト	ほっけフライ 鶏肉 油揚げ みそ	牛乳	小松菜 人参	キャベツ ごぼう 大根 長ねぎ	米 麦 強化米(Ca) 強化米(鉄) 砂糖 さといも りんごのタルト	米油	中濃ソース しょうゆ 酢 ゆず果汁 かつお節	847	26.5
5 (水)	マーボー豆腐丼 牛乳 大根入り中華スープ	豆腐 豚ひき肉 とりレバー みそ 鶏肉	牛乳	人参 小松菜	しょうが 長ねぎ もやし 大根 えのきたけ	米 麦 強化米(Ca) 強化米(鉄) 砂糖 片栗粉	米油 ごま油	しょうゆ 豆板醤 チキンスープ 塩 こしょう	752	33.1
6 (木)	ごはん 牛乳 揚げじゃがいものそぼろ煮 いそあえ みそ汁 すだちゼリー	豚ひき肉 油揚げ みそ	牛乳 のり	小松菜 人参	キャベツ もやし 大根 長ねぎ	米 強化米(Ca) 強化米(鉄) じゃがいも 砂糖 片栗粉 すだちゼリー	米油	しょうゆ 酒 かつお節	809	25.6
7 (金)	黒パン プルーン発酵乳 チキンチャップ フレンチサラダ 肉団子のスープ	鶏肉 肉団子	プルーン 発酵乳	人参	にんにく 炒め玉ねぎ キャベツ きゅうり 大根 もやし しょうが	黒パン 砂糖 米粉 片栗粉	米油 サラダ油	トマトケチャップ ウスターソース ワイン 酢 塩 こしょう からし粉 ポークスープ しょうゆ	818	38.4
10 (月)	赤飯 牛乳 とり肉の甘酢だれ おひたし すまし汁 豆乳バニラだいふく ごま塩	あずき 鶏肉 なると 豆腐	牛乳	人参 小松菜	白菜 もやし えのきたけ	米 もち米 強化米(Ca) 強化米(鉄) 片栗粉 砂糖 豆乳バニラだいふく	米油 ごま塩	酒 しょうゆ 酢 かつお節 昆布 塩	827	30.8
12 (水)	カレーライス 牛乳 もやしのサラダ	豚肉	牛乳	人参	玉ねぎ にんにく しょうが 炒め玉ねぎ もやし きゅうり	米 麦 強化米(Ca) 強化米(鉄) じゃがいも 米粉 砂糖	米油 サラダ油 ごま	ポークスープ カレー粉 塩 酢 ウスターソース トマトケチャップ しょうゆ ローリエ	789	26.5
13 (木)	ごはん 牛乳 さわらのかば焼き ごまドレッシングサラダ 大豆のふわふわ汁	さわら 豚肉 大豆フレーク	牛乳	人参	キャベツ きゅうり 大根 えのきたけ	米 強化米(Ca) 強化米(鉄) 片栗粉 砂糖	米油 サラダ油 ごま ごま油	しょうゆ 酢 かつお節 塩	828	34.5
14 (金)	麦ごはん 牛乳 とり肉のねぎ塩炒め からしあえ 豚汁	鶏肉 豚肉 油揚げ 豆腐 みそ	牛乳	ほうれん草 人参	もやし 長ねぎ にんにく キャベツ 切り干し大根 大根 玉ねぎ	米 麦 強化米(Ca) 強化米(鉄) 片栗粉 じゃがいも	ごま油 米油	塩 こしょう 酒 しょうゆ からし粉 かつお節	796	36.8

※ 材料等の都合により、献立を変更する場合があります。

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	たんぱく質
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		(kcal)	(g)
17 (月)	豚丼 牛乳 塩ちゃんこ汁 ぶどうゼリー	豚肉 鶏肉	牛乳	人参 小松菜	玉ねぎ 大根 白菜 長ねぎ	米 麦 強化米(Ca) 強化米(鉄) しらたき 砂糖 ぶどうゼリー	米油	しょうゆ 酒 チキンスープ かつお節 塩	789	32.9
18 (火)	麦ごはん 牛乳 とりたま煮 ナムル みそ汁	鶏肉 うずら卵 油揚げ みそ	牛乳 わかめ	小松菜	しょうが もやし 玉ねぎ	米 麦 強化米(Ca) 強化米(鉄) つきこんにやく 砂糖 じゃがいも	ごま油	しょうゆ 酒 かつお節	761	32.8
19 (水)	中華丼 牛乳 トックスープ ヨーグルト	豚肉 鶏肉	牛乳 ヨーグルト	人参 小松菜	白菜 長ねぎ 干しいたけ しょうが にんにく 大根 玉ねぎ	米 麦 強化米(Ca) 強化米(鉄) 砂糖 片栗粉 トック	米油	ポークスープ 塩 しょうゆ オイスターソース チキンスープ こしょう	802	31.7
20 (木)	ごはん 牛乳 豚肉のしょうが炒め ごまあえ けんちん汁	豚肉 油揚げ 豆腐	牛乳	ほうれん草 人参	玉ねぎ しょうが キャベツ もやし ごぼう 大根 干しいたけ 長ねぎ	米 強化米(Ca) 強化米(鉄) 砂糖 片栗粉 つきこんにやく さといも	米油 ごま ごま油	しょうゆ みりん 昆布 塩	818	33.5
21 (金)	麦ごはん 牛乳 しいらのスパイシー揚げ 切り干し大根のサラダ 白菜のクリームスープ	しいら 豚肉 ベーコン	牛乳	人参 小松菜	切り干し大根 もやし 玉ねぎ 白菜	米 麦 強化米(Ca) 強化米(鉄) 片栗粉 砂糖 じゃがいも 米粉	米油 サラダ油 ごま油	ワイン 塩 こしょう パプリカ粉 カレー粉 チリパウダー 酢 しょうゆ ローリエ ポークスープ	854	33.4
25 (火)	そばろごはん 牛乳 みそ汁 いよかんゼリー	豚ひき肉 大豆ミート 油揚げ みそ	牛乳	人参	玉ねぎ 切り干し大根 しょうが えのきたけ	米 麦 強化米(Ca) 強化米(鉄) 砂糖 じゃがいも いよかんゼリー	米油	しょうゆ みりん 酒 かつお節	804	31.3
26 (水)	チキンピラフ 牛乳 ミートボール 豆腐と白菜のスープ もものタルト	鶏肉 肉団子 豚肉 豆腐	牛乳	人参 ほうれん草	玉ねぎ コーン グリーンピース 白菜	米 麦 強化米(Ca) 強化米(鉄) 米粉 もものタルト	米油	塩 チキンスープ こしょう しょうゆ トマトケチャップ 中濃ソース ポークスープ	841	30.7
27 (木)	ごはん 牛乳 とり肉とごぼうの煮つけ 中華風おひたし みぞれ汁	鶏肉 豚肉 豆腐	牛乳	人参 ほうれん草	ごぼう しょうが キャベツ もやし 切り干し大根 大根 しめじ 長ねぎ	米 強化米(Ca) 強化米(鉄) つきこんにやく 砂糖 さといも 片栗粉	ごま油	しょうゆ 酒 酢 からし粉 かつお節 塩 みりん	754	34.1
28 (金)	麦ごはん 牛乳 とり肉と生揚げのオイスターソース炒め 大根サラダ わかめスープ	鶏肉 生揚げ ベーコン	牛乳 わかめ	にら 人参	もやし しょうが にんにく 大根 きゅうり コーン 玉ねぎ	米 麦 強化米(Ca) 強化米(鉄) 砂糖 片栗粉	ごま油 サラダ油 ごま	しょうゆ オイスターソース 酒 酢 ポークスープ 塩	786	31.4

◎ 献立ひとくちメモ

6日(木)卒業・進級お祝い給食

少し早いですが、全校そろって給食のある日を選び、卒業・進級祝いの気持ちを込めて、人気のあるメニューを組み合わせました。

10日(月)市制記念日お祝い献立

2月15日(土)は市制118周年記念日です。お祝い献立として、赤飯、すまし汁などを提供します。

27日(木)みぞれ汁

みぞれ汁は、大根おろしが入った汁物です。大根おろしの透き通った見た目が雪と雨が混ざって降るみぞれに似ていることから、大根おろしを使った料理に「みぞれ」という名前が付けられているそうです。

◎ 地場産物の使用予定

2月のキャベツは市内産、長ねぎ、大根は神奈川産です。

6日(木)いそあえ：きざみのり—市内走水産

14日(金)豚汁：豚肉—神奈川産

