横須賀市

令和6年7月分学校給食基準献立予定表（詳細版）

※ 分量(g)は中学年の1人分です。
※ 学校行事等により献立を変更したり、お休みしたりすることがありますのでご了承ください。

A	1（月）	3（水）	4（木）	5（金）	2（火）	9（火）	10（水）	12（金）	8（月）	11（木）	18（木）	19（金）
B	3（水）	4（木）	5（金）	1（月）	2（火）	10（水）	11（木）	12（金）	8（月）	9（火）	18（木）	19（金）
C	5（金）	4（木）	1（月）	2（火）	3（水）	11（木）	12（金）	9（火）	10（水）	8（月）	19（金）	18（木）
D	5（金）	1（月）	2（火）	3（水）	4（木）	12（金）	8（月）	11（木）	9（火）	10（水）	16（火）	17（水）
E	1（月）	2（火）	3（水）	4（木）	5（金）	8（月）	9（火）	10（水）	11（木）	12（金）	16（火）	17（水）
献立名	中華風たきこみごはん	夏野菜のカレー	食パン	ごはん	ミートソーススパゲッティ	ごはん	ソフトフランス	カレー焼きそば	そぼろごはん	黒パン	麦ごはん	こぎつねずし
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	発酵乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	とり肉のから揚げ	もやしのサラダ	とり肉のケチャップ炒め	あじのこはく揚げ	七タフルーツ	とり肉と凍り豆腐のチリソースあえ	マカロニグラタン	揚げ大豆	浅漬け	はやし煮	豚肉のしょうが炒め	とり肉の塩こうじ焼き
	ごま酢あえ		グリーンサラダ	おひたし		ワンタンスープ	野菜サラダ	ヨーグルト		大根サラダ	ナムル	からしあえ
				にゅうめん								
材料名	米 62	米 70	食パン 60	米（委託炊飯） 80	スパゲッティ 60	米（委託炊飯） 80	ソフトフランス 50	蒸し麺 45	米 70	黒パン 50	米 70	米 65
	麦 8	麦 10			塩 1.2			豚肉 30	麦 10		麦 10	麦 5
	酒 0.8	油 0.3	牛乳 206	牛乳 206	サラダ油 3	牛乳 206	プルーン発酵乳 213	人参 15	油 0.3	牛乳 206	油 0.3	酒 0.8
	水	酒 1			豚ひき肉 40			玉ねぎ 10	酒 1		酒 1	水
	しょうが 0.5	水	鶏肉 45	あじ 35	大豆ミート 6	鶏肉 30	鶏肉 25	もやし 30	水	豚肉 40	水	さとう 1.8
	豚肉 20	豚肉 40	マカロニ 15	しょうゆ 1.2	人参 15	塩 0.2	マカロニ 25	キャベツ 50	豚ひき肉 40	人参 15		塩 0.7
	人参 8	人参 15	塩 0.4	赤みそ 0.8	玉ねぎ 35	こしょう 0.02	塩 0.4	油 2	大豆ミート 6	玉ねぎ 20	牛乳 206	酢 6
	干し椎茸 0.5	玉ねぎ 35	玉ねぎ 38	しょうが 0.7	キャベツ 25	片栗粉 5	人参 10	カレー粉 0.4	人参 12	じゃがいも 60		人参 7
	ごま油 1.3	にんにく 0.1	人参 15	酒 0.8	油 1	凍り豆腐 5	玉ねぎ 20	塩 0.7	玉ねぎ 20	油 1	豚肉 60	冷凍油揚げ 15
	さとう 0.9	しょうが 0.2	油 2	片栗粉 12	グリンピース 3	片栗粉 6	油 0.7	ウスターソース 5	切り干し大根 6	グリンピース 3	玉ねぎ 30	さとう 3
	塩 0.35	油 1	ダイストマト 10	油 35	トマトケチャップ 14	油 35	油 4		しょうが 1	油 2	油 1	しょうゆ 3.5
	しょうゆ 3.5	かぼちゃ 25	トマトケチャップ 8		トマトピューレ 14	長ねぎ 5	小麦粉 4	牛乳 206	油 1	小麦粉 3	トック 10	かつお節 1
	酒 1	なす 18	塩 0.4	キャベツ 40	中濃ソース 8	にんにく 0.5	調理用牛乳 30		しょうゆ 5	濃縮スープ（ポーク） 3	しょうが 2	水 20
	グリンピース 3	トマト 14	こしょう 0.02	人参 5	さとう 1	しょうが 0.5	脱脂粉乳 5	大豆（ボイル） 40	さとう 2	トマトケチャップ 12	しょうゆ 4	白ごま 2
		油 5	さとう 0.3	ほうれん草 15	塩 0.4	油 1	濃縮スープ（チキン） 2	片栗粉 4	みりん 2	中濃ソース 3.5	みりん 1	
	牛乳 206	小麦粉 5	ウスターソース 0.5	しょうゆ 2.6	こしょう 0.03	トマトケチャップ 10	塩 0.75	油 35	酒 1	さとう 0.5	さとう 2	牛乳 206
		カレー粉 1	小麦粉 1.4		ナツメグ 0.01	しょうゆ 2	こしょう 0.04	塩 0.16		塩 0.75	片栗粉 1	
	鶏肉 60	濃縮スープ（ポーク） 2	水 10	そうめん 7	ローリエ 0.02	さとう 2	水 40		牛乳 206	こしょう 0.03	水	鶏肉 60
	塩 0.45	塩 0.75		鶏肉 15	水 60	豆板醤 0.1	とろけるチーズ 10	ヨーグルト（鉄） 80		ナツメグ 0.01		塩こうじ 4.8
	こしょう 0.03	トマトケチャップ 4	キャベツ 40	冷凍油揚げ 6	粉チーズ 3	片栗粉 1	パン粉 1		キャベツ 45	赤ワイン 1	もやし 40	
	酒 0.5	しょうゆ 2.5	小松菜 15	人参 10	米粉 6	水			人参 7	ローリエ 0.01	人参 10	キャベツ 30
	片栗粉 8	ローリエ 0.02	塩 0.27	大根 15	水		キャベツ 45		塩 0.4	水 60	小松菜 20	もやし 20
	油 35	水 70	酢 1.8	かつお節 1.5		ウェーブワンタン 7	人参 5		白ごま 1.4		しょうゆ 2.5	小松菜 15
			こしょう 0.01	塩 0.5	牛乳 206	豚肉 20	ホールコーン 5			大根 45	ごま油 0.5	しょうゆ 2.6
	キャベツ 45	牛乳 206	からし粉 0.04	しょうゆ 2.5		人参 15	塩 0.27			人参 5		からし粉 0.1
	人参 5		サラダ油 2.5	みりん 1	米粉マカロニ 7	キャベツ 30	酢 1.4			ホールコーン 7		
	小松菜 15	もやし 40		水 130	みかん缶 20	もやし 20	こしょう 0.01			酢 2.7		
	しょうゆ 2.8	きゅうり 5			パイン缶 10	ほうれん草 10	サラダ油 2.8			しょうゆ 2.2		
	さとう 1.5	ホールコーン 7			りんご缶 15	濃縮スープ（ポーク） 5				さとう 1.1		
	酢 2.5	しょうゆ 2.4			かんづめの汁 30	塩 0.8				サラダ油 1.1		
	白ごま 3	酢 1.6				こしょう 0.03				白ごま 1.3		
		さとう 0.2				しょうゆ 2						
		白ごま 1.3				水 130						
エネルギー	612kcal	618kcal	580kcal	599kcal	622kcal	669kcal	675kcal	563kcal	571kcal	575kcal	585kcal	585kcal
たんぱく質	25.6g	20.3g	25.2g	22.1g	25.7g	23.9g	26.2g	25.4g	21.3g	22.5g	22.9g	25.4g

横須賀市

令和6年7月分学校給食基準献立予定表（詳細版）

A	16（火）		17（水）																						
B	16（火）		17（水）																						
C	17（水）		16（火）																						
D	19（金）		18（木）																						
E	18（木）		19（金）																						
献立名		黒パン		ごはん																					
		牛乳		牛乳																					
		じゃがいものクリーム煮		とり肉の甘酢だれ																					
		ごまドレッシングサラダ		ごまみそ汁																					
				タルト																					
材料名		黒パン 50		米（委託炊飯） 80																					
		牛乳 206		牛乳 206																					
		鶏肉 30		鶏肉 60																					
		玉ねぎ 20		塩 0.1																					
		じゃがいも 60		こしょう 0.03																					
		人参 15		片栗粉 8																					
		ホールコーン 7		油 35																					
		油 1		さとう 1.8																					
		グリンピース 3		しょうゆ 3.6																					
		油 2		酢 1.8																					
		バター 1.5		水 10																					
		小麦粉 4																							
		濃縮スープ（チキン） 3		豚肉 10																					
		塩 0.7		人参 15																					
		こしょう 0.04		大根 15																					
		脱脂粉乳 12		もやし 35																					
		白ワイン 1		ごま油 1																					
		ローリエ 0.01		冷凍油揚げ 5																					
		水 80		冷凍豆腐 15																					
				小松菜 10																					
		キャベツ 45		かつお節 1.5																					
		小松菜 10		白みそ 10																					
		白ごま 1.6		白ごま 2																					
		酢 1.1		水 140																					
		しょうゆ 2.2																							
		さとう 1.1		もものタルト（鉄） 35																					
		サラダ油 1.1																							
		ごま油 0.3																							
エネルギー	594kcal		763kcal																						
たんぱく質	24.7g		27.7g																						