横須賀市

令和7年4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	17（木）	18（金）	14（月）	15（火）	16（水）	24（木）	25（金）	21（月）	22（火）	23（水）	30（水）	
B	17（木）	18（金）	14（月）	15（火）	16（水）	25（金）	21（月）	22（火）	23（水）	24（木）	30（水）	
C	14（月）	15（火）	16（水）	17（木）	18（金）	21（月）	22（火）	23（水）	24（木）	25（金）	28（月）	30（水）
D	14（月）	16（水）	15（火）	18（金）	17（木）	22（火）	23（水）	24（木）	25（金）	21（月）		28（月）
E	16（水）	15（火）	17（木）	14（月）	18（金）	23（水）	24（木）	25（金）	21（月）	22（火）		
献立名	カレーライス	ミートソーススパゲッティ	チーズパン	ツナそぼろごはん	こぎつねずし	黒パン	ごはん	たきこみごはん	ぶどうパン	ソース焼きそば	麦ごはん	黒パン
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	わかめサラダ	もやしのサラダ	揚げじゃがいものそぼろ煮	みそ汁	肉団子	マカロニグラタン	生揚げと野菜のそぼろ煮	さわらのごまみそ焼き	とり肉とじゃがいものケチャップあえ	揚げ大豆	豚肉のみそ炒め	コーンチャウダー
			塩ナムル		おひたし	菜の花サラダ	しょうがあえ	わかめの酢の物	ビーフンスープ	ミックスフルーツ	中華あえ	野菜サラダ
材料名	米 70	スパゲッティ 60	チーズパン 50	米（委託炊飯） 80	米 65	黒パン 50	米（委託炊飯） 80	米 62	ぶどうパン 50	蒸し麺 45	米 70	黒パン 50
	麦 10	塩 1.2		ツナ 55	麦 5			麦 8		豚肉 30	麦 10	
	油 0.3	サラダ油 3	牛乳 206	凍り豆腐 4	酒 0.8	牛乳 206	牛乳 206	酒 0.8	牛乳 206	人参 15	油 0.3	牛乳 206
	酒 1	豚ひき肉 50		人参 15	水			水		玉ねぎ 30	酒 1	
	水	大豆ミート 4.5	じゃがいも 140	しょうが 0.7	さとう 1.8	鶏肉 30	冷凍生揚げ 50	鶏肉 15	鶏肉 50	もやし 20	水	豚肉 30
	豚肉 40	人参 10	油 35	しょうゆ 3.9	塩 0.7	マカロニ 20	さとう 2	人参 11	塩 0.1	キャベツ 50		人参 15
	人参 15	玉ねぎ 50	豚ひき肉 35	さとう 2.6	酢 6	塩 0.4	しょうゆ 3	干し椎茸 0.5	こしょう 0.03	油 2	牛乳 206	じゃがいも 50
	じゃがいも 40	油 1	さとう 4.5	酒 1.5	人参 10	人参 10	豚ひき肉 40	さとう 0.7	片栗粉 5	塩 0.6		玉ねぎ 30
	玉ねぎ 50	グリンピース 3	しょうゆ 4.5	みりん 0.8	冷凍油揚げ 15	玉ねぎ 40	人参 15	しょうゆ 5	じゃがいも 70	こしょう 0.04	豚肉 70	油 0.7
	にんにく 0.1	トマトケチャップ 14	酒 0.5		さとう 3	油 0.7	玉ねぎ 35	塩 0.2	油 35	ウスターソース 3.5	玉ねぎ 40	クリームコーン 50
	しょうが 0.2	トマトピューレ 14	片栗粉 1	牛乳 206	しょうゆ 3.5	油 2.5	じゃがいも 60	水	玉ねぎ 30	中濃ソース 3.5	しょうが 0.5	油 1.3
	油 1	中濃ソース 8	水		かつお節 1	バター 1.5	油 1.2	グリンピース 3	油 0.5		にんにく 0.1	バター 1.2
	油 6	さとう 1		玉ねぎ 20	水 20	小麦粉 4	グリンピース 3		トマトケチャップ 9.5	牛乳 206	油 1	小麦粉 3
	小麦粉 6	塩 0.4	もやし 40	もやし 15	白ごま 2.7	調理用牛乳 30	さとう 3.5	牛乳 206	中濃ソース 2.9		トック 15	濃縮スープ（ポーク） 5
	カレー粉 1	こしょう 0.03	人参 10	じゃがいも 20		脱脂粉乳 5	しょうゆ 5		さとう 1.9	大豆（ボイル） 30	酒 1.2	塩 0.75
	濃縮スープ（ポーク） 2	ナツメグ 0.01	小松菜 20	小松菜 20	牛乳 206	濃縮スープ（チキン） 2		さわら 60		片栗粉 3	さとう 3	こしょう 0.04
	塩 0.75	ローリエ 0.02	ごま油 0.4	冷凍油揚げ 10		塩 0.75	キャベツ 35	赤みそ 4	ビーフン 7	油 35	赤みそ 4.2	脱脂粉乳 12
	トマトケチャップ 2	水 60	酢 1	かつお節 1.5	肉団子 60	こしょう 0.04	もやし 20	さとう 1	豚肉 15	塩 0.12	しょうゆ 1.8	ローリエ 0.01
	ウスターソース 2.5	米粉 6	塩 0.4	白みそ 9	油 35	水 40	しょうが 0.8	酒 1	人参 10		豆板醤 0.12	水 100
	しょうゆ 1.6	水		水 140	さとう 1.1	とろけるチーズ 10	小松菜 10	みりん 1	もやし 10	りんご缶 25	片栗粉 0.4	
	ローリエ 0.01				しょうゆ 2.2	パン粉 1	しょうゆ 2.6	油 1	玉ねぎ 10	パイン缶 22	水 1.2	キャベツ 50
	水 80	牛乳 206			みりん 1.1			白ごま 3	小松菜 10	みかんダイスゼリー（鉄） 30		人参 5
					片栗粉 0.2	小松菜 20			濃縮スープ（チキン） 5	かんづめの汁 30	キャベツ 44	塩 0.27
	牛乳 206	もやし 37			水 5	キャベツ 30		わかめ 0.8	塩 1		人参 6	酢 1.4
		きゅうり 8				ホールコーン 20		キャベツ 50	こしょう 0.03		小松菜 15	こしょう 0.01
	わかめ 1	ホールコーン 10			キャベツ 45	しょうゆ 1.5		きゅうり 8	水 130		しょうゆ 2.5	サラダ油 2.8
	キャベツ 40	しょうゆ 2.4			ほうれん草 20	塩 0.1		さとう 1.8			酢 3	
	きゅうり 10	酢 1.6			しょうゆ 2.8	酢 0.8		酢 4.8			さとう 1.5	
	しょうゆ 3	さとう 0.2				ごま油 0.8		しょうゆ 2.4			ごま油 1	
	サラダ油 2	白ごま 1										
エネルギー	640kcal	565kcal	589kcal	667kcal	638kcal	650kcal	649kcal	564kcal	639kcal	565kcal	636kcal	615kcal
たんぱく質	19.9g	26.1g	24.1g	24.8g	23.0g	27.3g	25.1g	25.8g	26.7g	22.1g	25.0g	24.7g

横須賀市

令和7年4月分学校給食基準献立予定表（詳細版）

A		28（月）										
B		28（月）										
C												
D	30（水）											
E	28（月）	30（水）										
献立名	ごはん	ジャージャー丼										
	牛乳	牛乳										
	とり肉と凍り豆腐の揚げ煮	ごま酢あえ										
	五目汁											
材料名	米（委託炊飯） 80	米 70										
		麦 10										
	牛乳 206	油 0.3										
		酒 1										
	鶏肉 45	水										
	しょうゆ 0.7	豚ひき肉 50										
	しょうが 0.5	大豆ミート 5										
	酒 0.5	人参 15										
	片栗粉 7.8	長ねぎ 3										
	凍り豆腐 5	もやし 30										
	片栗粉 6	しょうが 1										
	油 35	干し椎茸 0.5										
	長ねぎ 5	油 0.5										
	油 0.1	濃縮スープ（ポーク） 3										
	しょうゆ 3.7	赤みそ 2										
	さとう 2.5	白みそ 2										
	みりん 1.1	甜面醤 4										
	水 3.7	さとう 0.7										
	白ごま 1.6	酒 1.4										
		みりん 0.7										
	人参 10	豆板醤 0.2										
	玉ねぎ 20	片栗粉 1										
	キャベツ 25	水										
	もやし 12	ごま油 0.5										
	小松菜 10											
	かつお節 1.5	牛乳 206										
	塩 0.6											
	しょうゆ 2.5	キャベツ 50										
	みりん 1	小松菜 10										
	水 130	しょうゆ 2.6										
		さとう 1.4										
		酢 2.3										
		白ごま 3										
エネルギー	627kcal	597kcal										
たんぱく質	22.1g	23.7g										