

令和7年4月分学校給食基準献立予定表



A ブロック	B ブロック	C ブロック	D ブロック	E ブロック	こ ん だ て 名	体内での働きと材料の種類			調味料など	平均栄養価	
						④ おもに働く 力になる	⑤ おもに体を つくる	⑥ おもに体の 調子をととのえる		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
17 (木)	17 (木)	14 (月)	14 (月)	16 (水)	カレーライス 牛乳 わかめサラダ	米 麦 油 じゃがいも 小麦粉 サラダ油	ぶた肉 牛乳 わかめ	にんじん たまねぎ にんにく しょうが キャベツ きゅうり	酒 カレー粉 濃縮スープ 塩 トマトケチャップ ソース しょうゆ ローリエ	640	19.9
18 (金)	18 (金)	15 (火)	16 (水)	15 (火)	ミートソースパゲッティ 牛乳 もやしのサラダ	スパゲッティ サラダ油 油 さとう 米粉 ごま	ぶたひき肉 大豆ミート 牛乳	にんじん たまねぎ グリーンピース もやし きゅうり コーン	塩 トマトケチャップ トマトピューレ ソース こしょう ナツメグ ローリエ しょうゆ 酢	565	26.1
14 (月)	14 (月)	16 (水)	15 (火)	17 (木)	チーズパン 牛乳 揚げじゃがいものそぼろ煮 塩ナムル	パン じゃがいも 油 さとう かたくり粉 ごま油	牛乳 ぶたひき肉	もやし にんじん 小松菜	しょうゆ 酒 酢 塩	589	24.1
15 (火)	15 (火)	17 (木)	18 (金)	14 (月)	ツナそぼろごはん 牛乳 みそ汁	米 さとう じゃがいも	ツナ 凍り豆腐 牛乳 油揚げ みそ	にんじん しょうが たまねぎ もやし 小松菜	しょうゆ 酒 みりん かつお節	667	24.8
16 (水)	16 (水)	18 (金)	17 (木)	18 (金)	こぎつねずし 牛乳 肉団子 おひたし	米 麦 さとう ごま 油 かたくり粉	油揚げ 牛乳 肉だんご	にんじん キャベツ ほうれん草	酒 塩 酢 しょうゆ かつお節 みりん	638	23.0
24 (木)	25 (金)	21 (月)	22 (火)	23 (水)	黒パン 牛乳 マカロニグラタン 菜の花サラダ	パン マカロニ 油 バター 小麦粉 パン粉 ごま油	牛乳 とり肉 調理用牛乳 脱脂粉乳 チーズ	にんじん たまねぎ 小松菜 キャベツ コーン	塩 濃縮スープ こしょう しょうゆ 酢	650	27.3
25 (金)	21 (月)	22 (火)	23 (水)	24 (木)	ごはん 牛乳 生揚げと野菜のそぼろ煮 しょうがあえ	米 さとう じゃがいも 油	牛乳 生揚げ ぶたひき肉	にんじん たまねぎ グリーンピース キャベツ もやし しょうが 小松菜	しょうゆ	649	25.1
21 (月)	22 (火)	23 (水)	24 (木)	25 (金)	たきこみごはん 牛乳 さわらのごまみそ焼き わかめの酢の物	米 麦 さとう 油 ごま	とり肉 牛乳 さわら みそ わかめ	にんじん 干しいたけ グリーンピース キャベツ きゅうり	酒 しょうゆ 塩 みりん 酢	564	25.8
22 (火)	23 (水)	24 (木)	25 (金)	21 (月)	ぶどうパン 牛乳 とり肉とじゃがいものケチャップあえ ビーフンスープ	パン かたくり粉 じゃがいも 油 さとう ビーフン	牛乳 とり肉 ぶた肉	たまねぎ にんじん もやし 小松菜	塩 こしょう トマトケチャップ ソース 濃縮スープ	639	26.7
23 (水)	24 (木)	25 (金)	21 (火)	22 (火)	ソース焼きそば 牛乳 揚げ大豆 ミックスフルーツ	むしめん 油 かたくり粉 みかんダイスゼリー	ぶた肉 牛乳 大豆	にんじん たまねぎ もやし キャベツ りんご缶 バイン缶	塩 こしょう ソース	565	22.1
30 (水)	30 (水)	28 (月)			麦ごはん 牛乳 豚肉のみそ炒め 中華あえ	米 麦 油 トック さとう かたくり粉 ごま油	牛乳 ぶた肉 みそ	たまねぎ しょうが にんにく キャベツ にんじん 小松菜	酒 しょうゆ 豆板醤 酢	636	25.0
		30 (水)	28 (月)		黒パン 牛乳 コーンチャウダー 野菜サラダ	パン じゃがいも 油 バター 小麦粉 サラダ油	牛乳 ぶた肉 脱脂粉乳	にんじん たまねぎ コーン キャベツ	濃縮スープ 塩 こしょう ローリエ 酢	615	24.7
			30 (水)	28 (月)	ごはん 牛乳 とり肉と凍り豆腐の揚げ煮 五目汁	米 かたくり粉 油 さとう ごま	牛乳 とり肉 凍り豆腐	しょうが 長ねぎ にんじん たまねぎ キャベツ もやし 小松菜	しょうゆ 酒 みりん かつお節 塩	627	22.1
28 (月)	28 (月)			30 (水)	ジャージャー丼 牛乳 ごま酢あえ	米 麦 油 さとう かたくり粉 ごま油 ごま	ぶたひき肉 大豆ミート みそ 牛乳	にんじん 長ねぎ もやし しょうが 干しいたけ キャベツ 小松菜	酒 濃縮スープ 甜面醬 みりん 豆板醤 しょうゆ 酢	597	23.7

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。

◎ 給食用白衣の洗たく時の注意

柔軟剤などの香りにより、頭痛などの体調不良になる人がいます。

給食用白衣を家庭で洗たくする際は、柔軟剤の使用を控える、または、無香のものにするなどの配慮をお願いします。



◎ 給食費について

令和7年度の小学校の給食費(保護者負担額)は月額4,500円(昨年度と同じ)です。

4月分の給食費は5月分と同日の6月2日(月)に引き落とします。

くわしくは、横須賀市ホームページ、または、校内掲示をご確認ください。

<https://www.city.yokosuka.kanagawa.jp/8345/kyuushoku/kyuusyoku-hi.html>

横須賀市ホームページ

【給食費】



入学・進級おめでとうございます。
4月14日から給食が始まります。
今年度も子どもたちの健やかな成長を願い、
安全・安心でおいしい給食づくりに努めていきます。



学校給食の栄養について

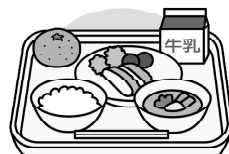
学校給食では、1日に必要な栄養量の約1/3を、カルシウムなど不足しがちな栄養素は1日の約1/2を摂取できるように献立を作ります。小学校と中学校の9年間を通じて1人分の量を目で見て学べるようにしています。また、塩分の取りすぎは生活習慣病につながる可能性があるため、薄味でもおいしく食べられるよう食材や調理法を工夫して、減塩に取り組んでいます。

◎ 学校給食摂取基準

	エネルギー	たんぱく質 ※	脂質 ※	食塩相当量	Ca	Mg	Fe	Zn	ビタミン				食物繊維
									A	B1	B2	C	
低学年	530kcal	13～20%	20～30%	1.5g未満	290mg	40mg	2.0mg	2.0mg	160 μgRAE	0.30mg	0.40mg	20mg	4.0g以上
中学年	650kcal			2.0g未満	350mg	50mg	3.0mg	2.0mg	200 μgRAE	0.40mg	0.40mg	25mg	4.5g以上
高学年	780kcal			2.0g未満	360mg	70mg	3.5mg	2.0mg	240 μgRAE	0.50mg	0.50mg	30mg	5.0g以上

※たんぱく質・脂質は、学校給食による摂取エネルギー全体に占めるたんぱく質・脂質からのエネルギーの割合

献立予定表の平均栄養価は中学年の栄養価です。
低学年・高学年は、主食やおかずの量で栄養価を調整しています。



学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、様々なことを学ぶための時間です。

◎ 地場産物の使用予定

14日(月) 16日(水) 17日(木)

カレーライス：豚肉

神奈川県産



◎ 加工食品の食物アレルギー原因食物について

献立名	食材名	特定原材料								特定原材料に準ずるもの
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	
チーズパン	パン		○	○						大豆
黒パン	パン		○	○						大豆
ぶどうパン	パン		○	○						大豆
ソース焼きそば	むしめん			○						大豆
肉団子	肉だんご									大豆・鶏肉・豚肉
ミックスフルーツ	みかん・ダイズゼリー									

※食品表示法に基づく特定原材料8品目と、特定原材料に準ずる20品目のみ記載しています。



▼ ブロック別学校名一覧表

A	B	C	D	E
追浜小・夏島小・浦郷小 鷹取小・船越小 長浦小・逸見小・沢山小 汐入小・豊島小	桜小・諏訪小 田戸小・山崎小 鶴久保小 池上小・城北小	公郷小・衣笠小 大矢部小・森崎小 大津小・馬堀小 小原台小・鴨居小 ろう学校	根岸小・望洋小 大塚台小・浦賀小 高坂小・久里浜小 明浜小・神明小	岩戸小・栗田小・野比小 野比東小・北下浦小 津久井小・長井小 富士見小・武山小 荻野小・大楠小

横須賀市教育委員会学校食育課

〒238-0032 横須賀市平作5-28-10

電話 046-850-1274 (給食運営担当) 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

