令和7年5月分学校給食基準献立予定表

Bブロック

日/曜	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	
		(黄) おもに働く力になる	(赤) おもに体をつくる	(緑) 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)
1 (木)	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
2 (金)	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 凍りどうふ	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
7 (水)	ルーローハン　牛乳 大根サラダ	米 麦 油 ごま油 黒ざとう さとう サラダ油 ごま	ぶた肉 うずら卵水煮 牛乳	しょうが 小松菜 だいこん にんじん コーン	酒 しょうゆ 酢 オイスターソース	631	25.4
8 (木)	チキンカレー　牛乳 わかめのさっぱりサラダ	米 麦 油 じゃがいも 小麦粉 サラダ油	とり肉 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	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 酢	648	21.4
9 (金)	麦ごはん　牛乳 焼き肉　ナムル	米 麦 油 さとう ごま油 ごま	牛乳 ぶた肉	たまねぎ にんじん ピーマン にんにく しょうが もやし キャベツ 小松菜	酒 しょうゆ ワイン	570	22.7
12 (月)	コッペパン　牛乳 ミートソースグラタン コールスローサラダ	パン マカロニ 油 さとう 小麦粉 サラダ油	牛乳 ぶたひき肉 チーズ	たまねぎ にんじん にんにく セロリ キャベツ	塩 濃縮スープ トマトケチャップ デミグラスソース こしょう ソース 酢	607	25.8
13 (火)	タイ風焼きそば　牛乳 揚げ大豆　ヨーグルト	むしめん 油 さとう かたくり粉	ぶた肉 牛乳 大豆 ヨーグルト	にんじん たまねぎ もやし キャベツ にら	しょうゆ こしょう トマトケチャップ オイスターソース 塩	569	25.8
14 (水)	黒パン　牛乳 ホワイトシチュー もやしのサラダ	パン じゃがいも 油 バター 小麦粉 さとう ごま	牛乳 ぶた肉 脱脂粉乳	にんじん たまねぎ もやし きゅうり コーン	濃縮スープ 塩 こしょう ローリエ しょうゆ 酢	584	25.1
15 (木)	ごはん　牛乳 さばの南部焼き　みそ汁 ひじきのつくだ煮	米 ごま 油	牛乳 さば 油揚げ みそ ひじきつくだ煮	長ねぎ キャベツ にんじん たまねぎ 小松菜	しょうゆ 一味とうがらし 酒 かつお節	623	25.0
16 (金)	★とり肉のてり煮丼　牛乳 いそあえ	米 麦 油 さとう かたくり粉	とり肉 牛乳 のり	たまねぎ 長ねぎ キャベツ にんじん 小松菜	酒 しょうゆ みりん	586	25.0
19 (月)	麦ごはん　牛乳 生揚げの炒め煮 ごまドレッシングサラダ	米 麦 油 さとう かたくり粉 ごま油 ごま サラダ油	牛乳 生揚げ ぶた肉 みそ	にんじん ほうれん草 干ししいたけ しょうが にんにく キャベツ もやし	酒 しょうゆ 一味とうがらし 酢	617	23.8
20 (火)	チャーハン　牛乳 とり肉のから揚げ みそドレッシングサラダ	米 麦 油 かたくり粉 さとう サラダ油 ごま油 ごま	ハム たまご 牛乳 とり肉 みそ	長ねぎ にんにく グリンピース キャベツ にんじん 小松菜	酒 濃縮スープ 塩 こしょう しょうゆ オイスターソース ワイン 酢	623	26.6
21 (水)	麦ごはん　牛乳 肉じゃが　切り干し大根のサラダ 味付けおかか	米 麦 油 じゃがいも さとう サラダ油 ごま油	牛乳 ぶた肉 味付けおかか	にんじん たまねぎ グリンピース 切り干しだいこん もやし 小松菜	酒 しょうゆ みりん 酢 一味とうがらし	623	21.6
22 (木)	食パン　牛乳 メキシカンソース マヨネーズサラダ	パン 油 さとう 米粉 サラダ油 卵ぬきマヨネーズ	牛乳 ぶたひき肉 大豆ミート	たまねぎ にんじん コーン にんにく グリンピース キャベツ きゅうり	濃縮スープ ナツメグ 酢 ローリエ 一味とうがらし トマトケチャップ しょうゆ チリパウダー 塩 こしょう	601	26.4
23 (金)	あじのたれカツ丼　牛乳 だんご汁	米 小麦粉 パン粉 油 さとう 白玉もち ごま油	あじ 牛乳 ぶた肉 油揚げ みそ	にんじん だいこん はくさい 小松菜	塩 こしょう しょうゆ 酒 みりん かつお節	651	23.1

★印は新献立

○ 給食費口座引落日：4・5月分の引落日は6月2日（月）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】

日/曜	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	
		(黄) おもに働く力になる	(赤) おもに体をつくる	(緑) 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)
26 (月)	たけのこごはん　牛乳 しいらと凍り豆腐のごまみそあえ からしあえ	米 麦 かたくり粉 油 さとう ごま	油揚げ 牛乳 しいら 凍りどうふ みそ	たけのこ しょうが キャベツ もやし にんじん 小松菜	酒 しょうゆ 塩 かつお節 からし粉	632	25.2
27 (火)	ミートボールスパゲッティ 牛乳　フレンチサラダ タルト	スパゲッティ サラダ油 油 さとう 米粉 もものタルト	ぶたひき肉 肉だんご 牛乳	にんじん たまねぎ グリンピース キャベツ	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 酢 からし粉	683	24.6
28 (水)	チーズパン　牛乳 とり肉のマヨネーズ焼き ABCスープ	パン 卵ぬきマヨネーズ マカロニ じゃがいも	牛乳 とり肉 ウインナーソーセージ	にんじん たまねぎ キャベツ ほうれん草 コーン	塩 こしょう ワイン 乾燥パセリ 濃縮スープ	599	30.1
29 (木)	そぼろごはん　牛乳 塩ちゃんこ汁	米 油 さとう	ぶたひき肉 牛乳 とり肉 とうふ 油揚げ	にんじん たまねぎ 切り干しだいこん しょうが だいこん はくさい 小松菜 長ねぎ	しょうゆ みりん 酒 かつお節 塩	627	25.6
30 (金)	ぶどうパン　牛乳 とり肉とじゃがいものケチャップあえ 春雨サラダ	パン かたくり粉 じゃがいも 油 さとう サラダ油 緑豆はるさめ ごま油	牛乳 とり肉	たまねぎ にんじん キャベツ ほうれん草	塩 こしょう トマトケチャップ ソース しょうゆ 酢 からし粉	629	23.9

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。

◎ 地場産物の使用予定

１６日（金）	いそあえ: のり	市内走水産
２１日（水）	肉じゃが: 豚肉	神奈川産

◎ 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	
黒パン	パン		○	○						大豆
コッペパン	パン		○	○						大豆
食パン	パン		○	○						大豆
ぶどうパン	パン		○	○						大豆
チーズパン	パン		○	○						大豆
タイ風焼きそば	むしめん			○						大豆
ひじきのつくだ煮	ひじきつくだ煮			○						大豆・ごま
ヨーグルト	ヨーグルト		○							
味付けおかか	味付けおかか			○						大豆
チャーハン	ハム									豚肉
ミートボールスパゲッティ	肉だんご									大豆・鶏肉・豚肉
タルト	ももタルト									大豆・もも
ABCスープ	ウインナーソーセージ									豚肉

※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。

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
【献立表・レシピ】