

令和7年6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)
5 (木)	6 (金)	3 (火)	4 (水)	2 (月)	ロールパン 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 ごま	牛乳 ぶたひき肉	もやし にんじん ほうれん草	しょうゆ 酒 酢 塩	602	22.5
2 (月)	4 (水)	6 (金)	2 (月)	3 (火)	シナガック 牛乳 チキン・アドボ マヨネーズサラダ	米 麦 油 さとう サラダ油 卵ぬきマヨネーズ	牛乳 とり肉	にんにく 長ねぎ たまねぎ キャベツ にんじん 小松菜	塩 酒 ローリエ 酢 しょうゆ こしょう	593	24.5
3 (火)	3 (火)	5 (木)	6 (金)	4 (水)	ソース焼きそば 牛乳 揚げ大豆 フルーツ白玉	むしめん 油 かたくり粉 白玉もち	ぶた肉 牛乳 大豆	にんじん たまねぎ もやし キャベツ みかん缶 りんご缶	塩 こしょう ソース	607	24.3
6 (金)	2 (月)	4 (水)	5 (木)	5 (木)	麦ごはん 牛乳 とり肉のチリソース炒め 中華あえ	米 麦 油 さとう かたくり粉 ごま油	牛乳 とり肉	にんにく しょうが たまねぎ キャベツ にんじん 小松菜	酒 塩 こしょう トマトケチャップ ソース 豆板醤 しょうゆ 酢	580	21.8
4 (水)	5 (木)	2 (月)	3 (火)	6 (金)	ビビンバ 牛乳 トックスープ	米 油 さとう ごま油 ごま トック	ぶたひき肉 大豆ミート みそ 牛乳 とり肉	長ねぎ しょうが にんにく もやし にんじん 小松菜 だいこん	酒 しょうゆ 一味とうがらし 塩 こしょう 濃縮スープ	641	26.9
10 (火)	11 (水)	12 (木)	13 (金)	9 (月)	ぶどうパン 牛乳 かぼちゃのクリームシチュー ほうれん草のサラダ	パン 油 バター 小麦粉 ごま油	牛乳 とり肉 調理用牛乳 脱脂粉乳	かぼちゃ にんじん たまねぎ ほうれん草 キャベツ コーン	塩 こしょう ローリエ 濃縮スープ しょうゆ 酢	595	25.4
11 (水)	12 (木)	13 (金)	9 (月)	10 (火)	麦ごはん 牛乳 生揚げと野菜のそぼろ煮 もやしのあえもの 味付けおかか	米 麦 油 さとう じゃがいも ごま	牛乳 生揚げ ぶたひき肉 大豆ミート 味付けおかか	にんじん たまねぎ グリーンピース もやし ほうれん草	酒 しょうゆ	647	25.1
12 (木)	13 (金)	9 (月)	10 (火)	11 (水)	黒パン 牛乳 とり肉のマヨネーズ炒め ミネストローネ ヨーグルト	パン 油 卵ぬきマヨネーズ じゃがいも マカロニ	牛乳 とり肉 ウイナーソーセージ ヨーグルト	キャベツ にんじん コーン たまねぎ にんにく ダイストマト	しょうゆ 塩 こしょう 濃縮スープ 乾燥パセリ	632	28.3
13 (金)	9 (月)	10 (火)	11 (水)	12 (木)	ルーローハン 牛乳 野菜サラダ	米 麦 油 ごま油 黒ごとう サラダ油	ぶた肉 うずら卵水煮 牛乳	しょうが 小松菜 キャベツ にんじん コーン	酒 しょうゆ 酢 オイスターソース 塩 こしょう	633	24.9
9 (月)	10 (火)	11 (水)	12 (木)	13 (金)	ごはん 牛乳 とり肉と凍り豆腐の揚げ煮 みそ汁	米 かたくり粉 油 さとう ごま	牛乳 とり肉 凍り豆腐 ぶた肉 油揚げ みそ	しょうが 長ねぎ にんじん だいこん 小松菜	しょうゆ 酒 みりん かつお節	708	27.2
17 (火)	18 (水)	19 (木)	20 (金)	16 (月)	食パン 牛乳 ミートボール ペイザンヌスープ ジャム	パン 油 じゃがいも りんごジャム	牛乳 肉だんご	にんじん たまねぎ キャベツ だいこん コーン	トマトケチャップ ソース 濃縮スープ 塩 こしょう しょうゆ	594	23.2
18 (水)	19 (木)	20 (金)	16 (月)	17 (火)	ツナそぼろごはん 牛乳 ワンタンスープ	米 さとう ウェーブワンタン	ツナ 凍り豆腐 牛乳 ぶた肉	にんじん しょうが たまねぎ キャベツ ほうれん草	しょうゆ 酒 みりん 濃縮スープ 塩 こしょう	678	26.8
19 (木)	20 (金)	16 (月)	17 (火)	18 (水)	こぎつねずし 牛乳 あじのかば焼き しょうがあえ	米 麦 さとう ごま 小麦粉 油	油揚げ 牛乳 あじ	にんじん キャベツ もやし しょうが ほうれん草	酒 塩 酢 しょうゆ かつお節	580	21.7
20 (金)	16 (月)	17 (火)	18 (水)	19 (木)	肉みそスパゲッティ 牛乳 ごまドレッシングサラダ	スパゲッティ サラダ油 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	長ねぎ しょうが にんじん もやし 干しいたけ 小松菜 キャベツ コーン	塩 酒 みりん 豆板醤 酢 しょうゆ	562	26.0
16 (月)	17 (火)	18 (水)	19 (木)	20 (金)	ベ이스ターズ青星寮カレー 牛乳 もやしのサラダ	米 麦 油 バター 小麦粉 さとう ごま	ぶた肉 牛乳	にんじん にんにく しょうが たまねぎ 炒めたまねぎ もやし きゅうり コーン	酒 ワイン カレー粉 酢 クミン 濃縮スープ ソース トマトケチャップ 塩 しょうゆ ローリエ	641	22.0



給食費口座引落日:6月分は6月30日(月)です。なお、6月2日(月)には、4月分と5月分の引き落としがあります。
口座の残高不足にご注意ください。(給食費は、月額4,500円です。)

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 力になる	⑤ おもに体 をつくる	⑥ おもに体 の調子をとのえる		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
24 (火)	25 (水)	26 (木)	27 (金)	23 (月)	チーズパン 牛乳 はやし煮 春雨サラダ	パン じゃがいも 油 小麦粉 さとう 緑豆はるさめ ごま油 サラダ油	牛乳 ぶた肉	にんじん たまねぎ グリーンピース キャベツ	濃縮スープ 酢 ワイン からし粉 こしょう しょうゆ トマトケチャップ ソース ローリエ ナツメグ 塩	614	24.8
25 (水)	26 (木)	27 (金)	23 (月)	24 (火)	麦ごはん 牛乳 豚肉のみそ炒め ごま酢あえ	米 麦 油 トック さとう かたくり粉 ごま	牛乳 ぶた肉 みそ	たまねぎ しょうが にんにく ほうれん草 切り干しだいこん キャベツ にんじん	酒 しょうゆ 豆板醤 酢	628	23.9
26 (木)	27 (金)	23 (月)	24 (火)	25 (水)	あんかけうどん 牛乳 しいらとじゃがいもの揚げ煮 タルト	干しうどん 油 バター 小麦粉 じゃがいも りんごのタルト	とり肉 油揚げ 牛乳 しいら	にんじん はくさい 長ねぎ 小松菜	かつお節 塩 しょうゆ 酒	599	22.5
27 (金)	23 (月)	24 (火)	25 (水)	26 (木)	ぶどうパン 牛乳 マカロニグラタン フレンチサラダ	パン マカロニ 油 バター 小麦粉 パン粉 さとう サラダ油	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 キャベツ 小松菜	塩 乾燥パセリ 濃縮スープ こしょう 酢 からし粉	659	26.9
23 (月)	24 (火)	25 (水)	26 (木)	27 (金)	マーボー生揚げ丼 牛乳 ビーフンスープ	米 油 さとう かたくり粉 ごま油 ビーフン	生揚げ ぶたひき肉 みそ 牛乳 とり肉	しょうが 長ねぎ にんじん もやし キャベツ ほうれん草	しょうゆ 豆板醤 濃縮スープ 塩 こしょう	661	27.9
	30 (月)			30 (月)	ロールパン 牛乳 ポークビーンズ キャベツのサラダ	パン 油 マカロニ 小麦粉 ごま油	牛乳 ぶたひき肉 大豆	にんじん たまねぎ にんにく ダイストマト キャベツ コーン	トマトケチャップ ソース しょうゆ ワイン 塩 こしょう チリパウダー 乾燥パセリ 酢	580	24.4
		30 (月)			たきこみごはん 牛乳 とり肉の甘酢だれ みそドレッシングサラダ	米 麦 さとう かたくり粉 油 サラダ油 ごま油 ごま	ぶた肉 牛乳 とり肉 みそ	にんじん ほうれん草 干しいたけ グリーンピース キャベツ もやし	酒 しょうゆ 塩 こしょう 酢	609	24.9
30 (月)			30 (月)		豚すき丼 牛乳 ピリカラもやし	米 麦 油 しらたき さとう ごま油	ぶた肉 凍り豆腐 牛乳	にんじん 長ねぎ はくさい もやし きゅうり しょうが	酒 しょうゆ 酢 一味とうがらし	572	23.0

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

9日(月) 10日(火) 11日(水) 12日(木) 13日(金) かぼちゃのクリームシチュー:かぼちゃ 市内須軽谷・長井産
23日(月) 24日(火) 25日(水) 26日(木) 27日(金) はやし煮 :豚肉 神奈川産

◎ 献立紹介

16日(月) 17日(火) 18日(水) 19日(木) 20日(金) ベイスターズ青星寮(せいせいりょう)カレー
「青星寮」とは、市内追浜にある横浜DeNAベイスターズの若手選手寮です。
そこで提供されているメニューを横須賀市の給食用にアレンジしました。

◎ 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	
ロールパン	パン		○	○						大豆
ぶどうパン	パン		○	○						大豆
黒パン	パン		○	○						大豆
食パン	パン		○	○						大豆
チーズパン	パン		○	○						大豆
ソース焼きそば	むしめん			○						大豆
味付けおかか	味付けおかか			○						大豆
ミネストローネ	ウインナーソーセージ									豚肉
ヨーグルト	ヨーグルト		○							
ミートボール	肉だんご									大豆・鶏肉・豚肉
ジャム	りんごジャム									りんご
タルト	りんごのタルト									りんご・大豆

※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・田浦小 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・走水小 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・粟田小・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)