

令和7年8月・9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)
29 (金)	29 (金)	29 (金)	29 (金)	29 (金)	ジャージャー丼 牛乳 浅漬け	米 麦 油 さとう ごま油 かたくり粉 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 きゅうり	酒 濃縮スープ 甜面醬 みりん 豆板醬 塩	576	22.9
5 (金)	1 (月)	3 (水)	2 (火)	4 (木)	ごはん 牛乳 タッカルビ 塩ナムル	米 油 ごま油 さつまいも トック さとう ごま	牛乳 とり肉 みそ	にんじん たまねぎ キャベツ しょうが にんにく もやし ほうれん草	酒 しょうゆ 豆板醬 酢 塩	620	20.8
2 (火)	2 (火)	4 (木)	5 (金)	3 (水)	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 ぶどうダイスゼリー	ぶた肉 牛乳 大豆	にんじん たまねぎ もやし キャベツ みかん缶 りんご缶	塩 こしょう ソース	577	23.5
1 (月)	3 (水)	2 (火)	4 (木)	5 (金)	食パン 牛乳 キーマカレー わかめスープ	パン じゃがいも 油 小麦粉	牛乳 わかめ ぶたひき肉 大豆ミート とり肉	にんじん たまねぎ キャベツ ダイストマト にんにく しょうが グリーンピース	カレー粉 濃縮スープ ワイン トマトケチャップ ソース ナツメグ 塩 しょうゆ	607	29.4
3 (水)	4 (木)	1 (月)	1 (月)	2 (火)	こぎつねずし 牛乳 とりたま煮 おひたし	米 麦 さとう ごま こんにゃく	油揚げ 牛乳 とり肉 うずら卵水煮	にんじん しょうが キャベツ もやし 小松菜	酒 塩 酢 しょうゆ かつお節	662	29.6
4 (木)	5 (金)	5 (金)	3 (水)	1 (月)	ガパオライス 牛乳 春雨サラダ	米 麦 油 さとう ごま油 緑豆はるさめ サラダ油	ぶたひき肉 大豆ミート 牛乳	たまねぎ ビーマン にんにく にんじん キャベツ 小松菜	酒 しょうゆ 塩 酢 オイスターソース みりん こしょう 乾燥バジル からし粉	593	22.1
10 (水)	8 (月)	12 (金)	9 (火)	11 (木)	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	569	22.9
12 (金)	9 (火)	8 (月)	11 (木)	10 (水)	切り干し大根のたきこみごはん 牛乳 あじのこはく揚げ ごまあえ	米 麦 もち米 油 さとう かたくり粉 ごま	とり肉 油揚げ 牛乳 あじ みそ	ごぼう にんじん 切り干しだいこん しょうが キャベツ ほうれん草	酒 しょうゆ みりん	590	22.1
11 (木)	10 (水)	9 (火)	8 (月)	12 (金)	黒パン 牛乳 さつまいものグラタン フレンチサラダ	パン マカロニ 油 さつまいも バター サラダ油 小麦粉 パン粉 さとう	牛乳 ベーコン とり肉 チーズ 調理用牛乳 脱脂粉乳	にんじん たまねぎ ほうれん草 キャベツ きゅうり	濃縮スープ 塩 こしょう 酢 からし粉	653	25.9
9 (火)	11 (木)	10 (水)	12 (金)	8 (月)	ごはん 牛乳 生揚げのそぼろ煮 五目汁	米 さとう かたくり粉	牛乳 生揚げ ぶたひき肉 とり肉 油揚げ	にんじん はくさい 長ねぎ 干しいたけ 小松菜	しょうゆ みりん 酒 かつお節 塩	706	30.3
8 (月)	12 (金)	11 (木)	10 (水)	9 (火)	コッペパン 牛乳 ポークビーンズ ビーフンスープ	パン 油 マカロニ 小麦粉 ビーフン	牛乳 ぶたひき肉 大豆 とり肉	にんじん たまねぎ にんにく ダイストマト ほうれん草	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 乾燥バセリ 濃縮スープ	569	27.7
16 (火)	16 (火)	17 (水)	18 (木)	19 (金)	ごはん 牛乳 しいらと凍り豆腐の揚げ煮 沢煮わん 味付けおかか	米 かたくり粉 油 さとう ごま	牛乳 しいら 凍り豆腐 ぶた肉 味付けおかか	長ねぎ にんじん だいこん はくさい 干しいたけ 小松菜	塩 酒 しょうゆ みりん かつお節	680	27.5
19 (金)	17 (水)	18 (木)	17 (水)	16 (火)	ガーリックライス 牛乳 フェイジョアード グリーンサラダ	米 麦 油 サラダ油	牛乳 金時豆 ぶた肉 ワインナーソーセージ ベーコン	にんにく たまねぎ にんじん キャベツ きゅうり ほうれん草	酒 濃縮スープ ローリエ ソース 塩 トマトケチャップ こしょう 酢 からし粉	599	19.3
18 (木)	18 (木)	16 (火)	19 (金)	17 (水)	ぶどうパン 牛乳 ワンタンスープ キャラメルポテト	パン ウェーブワンタン さつまいも 油 三温糖 バター	牛乳 ぶた肉	にんじん たまねぎ キャベツ ほうれん草	濃縮スープ 塩 こしょう しょうゆ	628	21.1
17 (水)	19 (金)	19 (金)	16 (火)	18 (木)	ミートボールスパゲッティ 牛乳 もやしのサラダ タルト	スパゲッティ サラダ油 油 さとう 米粉 ごま 豆乳プリンタルト	ぶたひき肉 肉だんご 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	678	25.2

○給食費口座引落日：9月分は9月30日(火)です。残高不足にご注意ください。



◎地場産物の使用予定

8日(月)9日(火)10日(水)11日(木)12日(金) 豚すき丼:豚肉 神奈川産



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)
25 (木)	22 (月)	26 (金)	22 (月)	24 (水)	ふきよせおこわ 牛乳 とり肉の甘酢だれ からしあえ	米 麦 もち米 さつまいも かたくり粉 油 さとう	油揚げ 牛乳 とり肉	にんじん しめじ えだ豆 キャベツ もやし 小松菜	酒 しょうゆ 塩 かつお節 こしょう 酢 からし粉	578	23.7
24 (水)	24 (水)	22 (月)	25 (木)	26 (金)	あじのたれカツ丼 牛乳 呉汁	米 小麦粉 パン粉 油 さとう	あじ 牛乳 大豆 とり肉 みそ	にんじん だいこん 長ねぎ 小松菜	塩 こしょう しょうゆ 酒 みりん かつお節	627	24.9
22 (月)	25 (木)	24 (水)	26 (金)	25 (木)	カレーライス 牛乳 ごま酢あえ	米 麦 油 じゃがいも 小麦粉 さとう ごま	ぶた肉 牛乳	にんじん たまねぎ にんにく しょうが キャベツ 小松菜	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	647	20.4
26 (金)	26 (金)	25 (木)	24 (水)	22 (月)	コッペパン 牛乳 ツナソース ABCスープ ヨーグルト	パン 油 さとう 米粉 マカロニ じゃがいも	牛乳 ツナ とり肉 ヨーグルト	たまねぎ にんじん キャベツ コーン	塩 こしょう 濃縮スープ トマトケチャップ ソース チリパウダー 乾燥パセリ	604	25.6
30 (火)	29 (月)	29 (月)	30 (火)		麦ごはん 牛乳 ホイコーロー もやしのあえもの	米 麦 油 ごま油 さとう かたくり粉 ごま	牛乳 ぶた肉	キャベツ 長ねぎ にんじん にんにく しょうが もやし ほうれん草	酒 豆板醤 濃縮スープ しょうゆ こしょう 甜面醤	565	21.8
	30 (火)			29 (月)	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 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	633	26.3
29 (月)		30 (火)			黒パン 牛乳 ホワイトシチュー ごまドレッシングサラダ	パン じゃがいも 油 バター さとう 小麦粉 ごま サラダ油 ごま油	牛乳 ぶた肉 脱脂粉乳	にんじん たまねぎ キャベツ	濃縮スープ 塩 こしょう ローリエ 酢 しょうゆ	604	24.8
			29 (月)	30 (火)	ロールパン 牛乳 とり肉とじゃがいものケチャップあえ いろどりスープ	パン かたくり粉 じゃがいも 油 さとう	牛乳 とり肉 ベーコン わかめ	たまねぎ にんじん キャベツ 小松菜 コーン	塩 こしょう トマトケチャップ ソース 濃縮スープ しょうゆ	613	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。

◎16日(火)17日(水)18日(木)19日(金) フェイジョアード

豆と肉を煮込んだブラジルの代表的な家庭料理です。

ブラジル出身の選手が活躍する、横須賀市のホームタウンチーム、横浜F・マリノスの応援献立です。

◎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	くすみ	
食パン	パン		○	○						大豆
黒パン	パン		○	○						大豆
コッペパン	パン		○	○						大豆
ぶどうパン	パン		○	○						大豆
ロールパン	パン		○	○						大豆
ソース焼きそば	むしめん			○						大豆
ミックスフルーツ	ぶどうダイスゼリー									
さつまいものグラタン	ベーコン									豚肉
味付けおかか	味付けおかか			○						大豆
フェイジョアード	ウインナーソーセージ									豚肉
	ベーコン									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	豆乳プリンタルト									大豆
ヨーグルト	ヨーグルト		○							
いろどりスープ	ベーコン									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。

▼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)



©1992 Y.MARINOS