

令和8年1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)
8 (木)	8 (木)	8 (木)	8 (木)	8 (木)	ミートソーススパゲッティ 牛乳 揚げ大豆	スパゲッティ サラダ油 油 さとう 米粉 かたくり粉	ぶたひき肉 牛乳 大豆	にんじん たまねぎ 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	603	27.5
9 (金)	9 (金)	9 (金)	9 (金)	9 (金)	あんかけごはん 牛乳 おしるこ	米 油 さとう かたくり粉 白玉もち	ぶた肉 ちくわ 牛乳 あずき	にんじん はくさい 長ねぎ 干しいたけ しょうが	酒 かつお節 塩 しょうゆ	656	22.6
13 (火)	13 (火)	14 (水)	15 (木)	16 (金)	ごはん 牛乳 あじのこはく揚げ さつま汁	米 かたくり粉 油 さといも	あじ みそ 牛乳 とり肉 油揚げ	しょうが ごぼう にんじん だいこん 長ねぎ 小松菜	しょうゆ 酒 かつお節	604	23.2
14 (水)	14 (水)	15 (木)	16 (金)	13 (火)	ロールパン 牛乳 ホワイトシチュー ほうれん草のサラダ	パン じゃがいも 油 バター 小麦粉 ごま油	牛乳 ぶた肉 脱脂粉乳	にんじん たまねぎ ほうれん草 キャベツ コーン	濃縮スープ 塩 こしょう ローリエ しょうゆ 酢	612	24.9
15 (木)	15 (木)	16 (金)	13 (火)	14 (水)	そばろごはん 牛乳 からしあえ	米 麦 油 さとう	ぶたひき肉 牛乳	にんじん たまねぎ 切り干しだいこん しょうが キャベツ もやし 小松菜	酒 しょうゆ みりん からし粉	561	21.2
16 (金)	16 (金)	13 (火)	14 (水)	15 (木)	カレー南ばん 牛乳 とり肉とじゃがいもの揚げ煮 タルト	干しうどん 油 かたくり粉 じゃがいも さとう りんごのタルト	ぶた肉 牛乳 とり肉	にんじん たまねぎ 長ねぎ 小松菜	かつお節 カレー粉 塩 しょうゆ	667	23.6
19 (月)	20 (火)	21 (水)	22 (木)	23 (金)	こぎつねずし 牛乳 さばのつけ焼き 沢煮わん	米 麦 さとう ごま 油	油揚げ 牛乳 さば みそ ぶた肉	にんじん だいこん 長ねぎ はくさい 干しいたけ 小松菜	酒 塩 酢 しょうゆ かつお節 みりん	657	28.6
20 (火)	21 (水)	22 (木)	23 (金)	19 (月)	ぶどうパン 牛乳 野菜のスープ煮 ゆでたまご	パン じゃがいも	牛乳 ぶた肉 ベーコン たまご	にんじん たまねぎ だいこん キャベツ	濃縮スープ 塩 こしょう しょうゆ ローリエ	592	28.2
21 (水)	22 (木)	23 (金)	19 (月)	20 (火)	豚すき丼 牛乳 だんご汁	米 しらたき 油 さとう 白玉もち ごま油	ぶた肉 凍りどうふ 牛乳 とり肉 油揚げ みそ	にんじん 長ねぎ はくさい だいこん 干しいたけ 小松菜	しょうゆ 酒 かつお節	671	28.6
22 (木)	23 (金)	19 (月)	20 (火)	21 (水)	黒パン 牛乳 ☆シェパードパイ マヨネーズサラダ	パン 油 さとう 米粉 サラダ油 乾燥マッシュポテト 卵めきマヨネーズ	牛乳 ぶたひき肉 調理用牛乳 チーズ	たまねぎ にんじん にんにく セロリ キャベツ コーン	濃縮スープ トマトケチャップ 塩 こしょう ソース 酢	590	23.5
23 (金)	19 (月)	20 (火)	21 (水)	22 (木)	とりごぼうのピラフ 牛乳 肉団子 春雨サラダ	米 麦 油 さとう かたくり粉 緑豆はるさめ ごま油 サラダ油	とり肉 牛乳 肉だんご	ごぼう にんじん たまねぎ しょうが グリーンピース キャベツ	酒 濃縮スープ 塩 こしょう しょうゆ みりん 酢 からし粉	616	21.3
26 (月)	26 (月)	27 (火)	28 (水)	29 (木)	ごはん 牛乳 焼きさけ 浅漬け みそ汁	米 ごま	牛乳 さけ とうふ 油揚げ みそ	キャベツ きゅうり にんじん たまねぎ 小松菜	塩 酒 かつお節	560	26.1
27 (火)	27 (火)	28 (水)	29 (木)	26 (月)	ひじきごはん 牛乳 とり肉のから揚げ ごまあえ	米 麦 さとう かたくり粉 油 ごま	ぶた肉 ひじき 油揚げ 牛乳 とり肉	にんじん キャベツ 小松菜	酒 しょうゆ 塩 こしょう ワイン	621	25.9
28 (水)	28 (水)	29 (木)	26 (月)	27 (火)	麦ごはん 牛乳 ホイコーロー いそナムル	米 麦 油 ごま油 さとう かたくり粉	牛乳 ぶた肉 のり	キャベツ 長ねぎ にんじん にんにく しょうが もやし 小松菜	酒 豆板醤 濃縮スープ しょうゆ こしょう 甜面醬 塩	564	21.8
29 (木)	29 (木)	26 (月)	27 (火)	28 (水)	揚げパン 牛乳 炒めビーフン ピリカラ漬	コッペパン 油 さとう ビーフン ごま油	牛乳 ぶた肉	にんじん 干しいたけ たまねぎ キャベツ もやし 小松菜 しょうが だいこん きゅうり	塩 こしょう しょうゆ 酢 一味とうがらし	630	21.4
30 (金)	30 (金)	30 (金)	30 (金)	30 (金)	こめっこカレー 牛乳 わかめサラダ ヨーグルト	米 油 じゃがいも 米粉 サラダ油	ぶた肉 牛乳 わかめ ヨーグルト	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	670	22.4

☆印は新献立

- 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。
- 給食費口座引落日：1月分は2月2日(月)です。残高不足にご注意ください。



今年うま年！



1/24～1/30は
「全国学校給食週間」です



戦後の学校給食の再開を記念して、昭和25年から始まった取り組みです。
学校給食の意義や役割についての理解と関心を深めるため、横須賀市では1月26日から30日でテーマを設けて献立を作成しています。
給食を楽しみながら、給食の歴史や地場産物、行事食、食事のマナーなどを学び、自分や家族の食生活について考えてみてください。

学校給食週間の献立のテーマ

- 26日（月）27日（火）28日（水）29日（木）
日本で最初の給食：明治22年頃提供されたものにちなんだ献立です。
26日（月）27日（火）28日（水）29日（木）
横須賀で昔からある献立：ひじきごはんを提供します。
26日（月）27日（火）28日（水）29日（木）
かながわ産品学校給食デー：米、豚肉は県内産、キャベツ、のりは市内産を使用します。
26日（月）27日（火）28日（水）29日（木）
横須賀で昔からある献立：揚げパン、炒めビーフンを提供します。
30日（金）
全校一斉カレーの日：平成23年から「カレーの街よこすか」のまちづくりの一環として行っています。



◎ 地場産物の使用予定

- 26日（月）27日（火）28日（水）29日（木）
ホイコーロー：豚肉 神奈川県
いそナムル：のり 市内走水産
今月のキャベツは市内須軽谷・津久井・長井産です。



◎ 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
揚げパン	コッペパン		○	○						大豆
あんかけごはん	ちくわ									
タルト	りんごのタルト									りんご・大豆
野菜のスープ煮	ベーコン									豚肉
肉団子	肉だんご									大豆・鶏肉・豚肉
ヨーグルト	ヨーグルト		○							

※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・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）

