

# 令和8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)
1 (月)	2 (火)	3 (水)	4 (木)	5 (金)	あんかけうどん 牛乳 とり肉と凍り豆腐の揚げ煮	干しうどん 油 さとう かたくり粉 ごま	ぶた肉 油揚げ 牛乳 とり肉 凍り豆腐	にんじん はくさい 小松菜 しょうが 長ねぎ	かつお節 塩 しょうゆ 酒 みりん	580	25.9
2 (火)	3 (水)	4 (木)	5 (金)	1 (月)	ルーローハン 牛乳 春雨サラダ	米 麦 油 ごま 油 黒ごとう 緑豆はるさめ さとう サラダ油	ぶた肉 うずら卵水煮 牛乳	しょうが 小松菜 にんじん キャベツ	酒 しょうゆ 酢 オイスターソース からし粉	650	25.2
3 (水)	4 (木)	5 (金)	1 (月)	2 (火)	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 大豆 ぶたひき肉	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
4 (木)	5 (金)	1 (月)	2 (火)	3 (水)	ごはん 牛乳 あじのかば焼き しょうが あえ みそ汁	米 小麦粉 油 さとう じゃがいも	牛乳 あじ ぶた肉 油揚げ みそ	キャベツ もやし しょうが にんじん 小松菜	しょうゆ かつお節	594	23.1
5 (金)	1 (月)	2 (火)	3 (水)	4 (木)	麦ごはん 牛乳 ジャーチャン豆腐 中華風おひたし	米 麦 油 ごま 油 さとう かたくり粉	牛乳 生揚げ ぶたひき肉 みそ	にんにく にんじん 長ねぎ たら キャベツ もやし 小松菜	酒 しょうゆ からし粉 酢	608	25.1
8 (月)	10 (水)	8 (月)	9 (火)	10 (水)	黒パン 発酵乳 かぼちゃのシチュー コールスローサラダ	パン 油 バター 小麦粉 サラダ油	ブルー発酵乳 とり肉 調理用牛乳 脱脂粉乳	かぼちゃ にんじん たまねぎ キャベツ	カレー粉 塩 こしょう ローリエ 濃縮スープ 酢	607	23.7
9 (火)	8 (月)	12 (金)	10 (水)	11 (木)	ガパオライス 牛乳 トックスープ	米 油 さとう トック	ぶたひき肉 大豆ミート 牛乳 とり肉	たまねぎ ビーマン にんにく だいこん にんじん 長ねぎ 小松菜 しょうが	しょうゆ オイスターソース 酒 みりん 塩 こしょう 乾燥バジル 濃縮スープ	639	26.7
10 (水)	12 (金)	10 (水)	12 (金)	8 (月)	ミートボールスパゲッティ 牛乳 大豆のスパイシー揚げ	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 肉だんご 牛乳 大豆	にんじん たまねぎ キャベツ グリンピース	塩 トマトケチャップ ソース トマトピューレ チリパウダー こしょう ナツメグ ローリエ パプリカ カレー粉	655	29.4
11 (木)	11 (木)	9 (火)	8 (月)	9 (火)	麦ごはん 牛乳 ホイコーロー ナムル	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 小松菜	酒 豆板醤 濃縮スープ しょうゆ こしょう 甜面 醤	567	21.5
12 (金)	9 (火)	11 (木)	11 (木)	12 (金)	コッペパン 牛乳 ヤンニョムチキン もち麦と野菜のスープ ジャム	パン かたくり粉 油 さとう ごま もち麦 じゃがいも りんごジャム	牛乳 とり肉 ぶた肉	長ねぎ にんじん たまねぎ キャベツ コーン	塩 こしょう コチジャン しょうゆ 一味とうがらし トマトケチャップ 酒 みりん 乾燥パセリ 濃縮スープ	618	27.7
15 (月)	16 (火)	17 (水)	18 (木)	19 (金)	ごはん 牛乳 生揚げと野菜のそぼろ煮 ごま酢あえ	米 さとう じゃがいも 油 ごま	牛乳 生揚げ ぶたひき肉	にんじん たまねぎ グリンピース 切り干しだいこん キャベツ	しょうゆ 酢	659	23.8
16 (火)	17 (水)	18 (木)	19 (金)	15 (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 スパゲッティサラダ	パン かたくり粉 油 じゃがいも サラダ 油 さとう スパゲッティ 卵ぬきマヨネーズ	牛乳 とり肉	たまねぎ にんじん キャベツ	塩 こしょう トマトケチャップ ソース 酢	639	24.0
17 (水)	18 (木)	19 (金)	15 (月)	16 (火)	麦ごはん 牛乳 プルコギ 中華あえ	米 麦 油 さとう ごま油 かたくり粉 ごま	牛乳 ぶた肉 みそ	にんにく しょうが にんじん たまねぎ もやし たら キャベツ 小松菜 コーン	酒 しょうゆ みりん 酢	587	22.8
18 (木)	19 (金)	15 (月)	16 (火)	17 (水)	ベ이스ターズ青星寮カレー 牛乳 ごまドレッシングサラダ	米 麦 油 バター 小麦粉 さとう ごま サラダ油 ごま油	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 キャベツ きゅうり	酒 ワイン カレー粉 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 酢	665	21.7
19 (金)	15 (月)	16 (火)	17 (水)	18 (木)	黒パン 牛乳 チキンステーキ 野菜サラダ じゃがいものポターージュ	パン サラダ油 乾燥マッシュポテト	牛乳 とり肉 調理用牛乳 脱脂粉乳	にんにく キャベツ にんじん 小松菜 コーン	塩 こしょう ナツメグ ワイン 酢 濃縮スープ 乾燥パセリ	602	30.3

◎地場産物の使用予定

8日(月)9日(火)11日(木) ホイコーロー: 豚肉 神奈川県産

◎献立紹介 15日(月)16日(火)17日(水)18日(木)19日(金) ベ이스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。



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 調子をとのえる		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
22 (月)	23 (火)	24 (水)	25 (木)	26 (金)	切り干し大根のたきこみごはん 牛乳 肉団子 ごま入りおひたし	米 麦 油 さとう かたくり粉 ごま	ぶた肉 油揚げ 牛乳 肉だんご	ごぼう にんじん 切り干しだいこん キャベツ 小松菜	酒 しょうゆ みりん	611	23.4
23 (火)	24 (水)	25 (木)	26 (金)	22 (月)	ロールパン 牛乳 マカロニグラタン グリーンサラダ	パン マカロニ 油 バター 小麦粉 パン粉 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 きゅうり 小松菜	塩 濃縮スープ こしょう 酢 からし粉	685	27.1
24 (水)	26 (金)	22 (月)	22 (月)	23 (火)	麦ごはん 牛乳 豚肉のねぎ塩炒め ピリカラもやし	米 麦 油 ごま 油 ごま かたくり 粉 さとう	牛乳 ぶた肉	にんじん キャベツ 長ねぎ にんにく もやし 小松菜 しょうが	酒 塩 こしょう しょうゆ 酢 一味とうがらし	568	22.6
25 (木)	25 (木)	26 (金)	23 (火)	24 (水)	かた焼きそば 牛乳 ぶどう豆 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 干しいたけ 小松菜	濃縮スープ 塩 こしょう しょうゆ 酢	581	25.4
26 (金)	22 (月)	23 (火)	24 (水)	25 (木)	ツナそぼろごはん 牛乳 みそワンタン	米 さとう ウェーブワンタン 油 ごま油	ツナ 凍りどうふ 牛乳 ぶた肉 みそ	にんじん しょうが キャベツ もやし にんにく 小松菜	しょうゆ 酒 みりん 濃 縮スープ	665	25.8
29 (月)	29 (月)				麦ごはん 牛乳 とり肉のごまみそ焼き だんご汁	米 麦 油 ごま さとう 白玉もち	牛乳 とり肉 みそ ぶた肉 油揚げ	にんじん だいこん はくさい 小松菜	酒 みりん かつお節 塩 しょうゆ	649	29.1
30 (火)				29 (月)	食パン 牛乳 ドライカレー ☆豆腐とわかめのスープ	パン 油 小麦粉	牛乳 ぶたひき肉 大豆ミート とり肉 とうふ わかめ	にんじん たまねぎ キャベツ グリンピース	カレー粉 ソース ナツメグ 塩 濃縮スープ こしょう しょうゆ	605	30.3
	30 (火)	29 (月)			こぎつねずし 牛乳 ししゃものから揚げ からしあえ	米 麦 さとう ごま かたくり粉 油	油揚げ 牛乳 ししゃも	にんじん キャベツ もやし 小松菜	酒 塩 酢 しょうゆ かつお節 からし粉	612	19.7
		30 (火)	30 (火)		シナガック 牛乳 チキン・アドボ ビーフンサラダ	米 麦 油 さとう ビーフン ごま油 サラダ油	牛乳 とり肉	にんにく 長ねぎ たまねぎ にんじん キャベツ 小松菜	塩 酒 ローリエ 酢 しょうゆ こしょう	603	24.9
			29 (月)	30 (火)	ごはん 牛乳 とり肉と凍り豆腐のチリソースあえ 塩ナムル	米 かたくり粉 油 さとう ごま油 ごま	牛乳 とり肉 凍りどうふ	長ねぎ にんにく しょうが もやし にんじん ほうれん草	塩 こしょう トマトケチャップ しょうゆ 豆板醤 酢	617	21.3

☆印は新献立

学校行事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。

◎加工食品の食物アレルギー原因食物について

献立名		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
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
食パン	パン		○	○						大豆
かた焼きそば	むしめん			○						大豆
発酵乳	ブルーネ発酵乳		○							大豆
ヨーグルト	ヨーグルト		○							
ミートボールスパゲッティ	肉だんご									大豆・鶏肉・豚肉
肉団子	肉だんご									大豆・鶏肉・豚肉
ジャム	りんごジャム									りんご

※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 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)

