横須賀市

令和8年11月分学校給食基準献立予定表（詳細版）

※ 分量（g）は中学年の1人分です。
※ 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のでご了承ください。

A	4（水）	5（木）	2（月）	6（金）	10（火）	11（水）	12（木）	13（金）	9（月）	17（火）	18（水）	19（木）
B	4（水）	5（木）	2（月）	6（金）	11（水）	12（木）	13（金）	9（月）	10（火）	18（水）	19（木）	20（金）
C	5（木）	6（金）	4（水）	2（月）	12（木）	13（金）	9（月）	10（火）	11（水）	19（木）	20（金）	16（月）
D	6（金）	2（月）	4（水）	5（木）	13（金）	9（月）	10（火）	11（水）	12（木）	20（金）	16（月）	17（火）
E	2（月）	4（水）	5（木）	6（金）	9（月）	10（火）	11（水）	12（木）	13（金）	16（月）	17（火）	18（水）
献立名	みそそぼろごはん	ぶどうパン	麦ごはん	きのこごはん	ツナそぼろごはん	ソース焼きそば	ごはん	食パン	スタミナチャーハン	ガパオライス（ごはん）	ロールパン	切り干し大根のたきこみごはん
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	だんご汁	とり肉とじゃがいものケチャップあえ	ホイコーロー	いわしのこはく揚げ	ごまマヨネーズサラダ	揚げ大豆	豚肉と生揚げのみそ炒め	キーマカレー	肉団子の甘酢あんかけ	トックスープ	ミートソースグラタン	ししゃものカレー揚げ
		ビーフンスープ	切り干し大根のサラダ	からしあえ		タルト	ごま酢あえ	豆腐とわかめのスープ	中華風おひたし		みそドレッシングサラダ	中華あえ
材料名	米飯 80	ぶどうパン 50	精白米 70	精白米 62	精白米 70	むしめんB 45	米飯 80	食パン 60	精白米 62	米飯 80	ロールパン 50	精白米 62
			米粒麦 10	米粒麦 8	米粒麦 10	豚肉 30			米粒麦 8			米粒麦 8
	豚ひき肉 60	牛乳 206	油 0.3	酒 0.8	油 0.3	にんじん 13	牛乳 206	牛乳 206	酒 0.8	豚ひき肉 45	牛乳 206	酒 0.8
	にんじん 15		酒 1	湯	酒 1	たまねぎ 25			湯	大豆ミート 6.5		湯
	干ししいたけ（スライス） 1	とり肉（角切り） 50	湯	きのこミックス 10	湯	もやし 25	豚肉 35	豚ひき肉 45	豚肉 20	たまねぎ 30	マカロニ 28	とり肉 15
	しょうが 1	塩 0.1		干ししいたけ（スライス） 0.6		キャベツ 35	たまねぎ 30	大豆ミート 6.5	にんじん 10	ピーマン 5	ゆで塩 0.4	ごぼう 2
	いため油 1	こしょう 0.03	牛乳 206	にんじん 8	ツナ 47	いため油 2	にんじん 10	にんじん 10	しょうが 0.5	にんにく 0.5	豚ひき肉 35	にんじん 5
	酒 1	でんぷん 5		（冷）油揚げ 10	凍り豆腐（小） 6	塩 0.6	しょうが 0.5	たまねぎ 40	長ねぎ 3	いため油 1	たまねぎ 35	（冷）油揚げ 5
	さとう 1.5	じゃがいも 65	豚肉 50	さとう 1	にんじん 10	こしょう 0.04	にんにく 0.1	キャベツ 30	にんにく 0.15	しょうゆ 3	にんじん 10	いため油 0.8
	しょうゆ 0.4	揚げ油 35	キャベツ 60	しょうゆ 3	しょうが 0.7	ウスターソース 2	いため油 1	じゃがいも 20	いため油 1	オイスターソース 1.5	にんにく 0.5	切り干しだいこん 4
	赤みそ 7	たまねぎ 30	長ねぎ 8	塩 0.4	しょうゆ 3.9	中濃ソース 2	（冷）生揚げ 40	ダイストマト 10	濃縮スープ（ポーク） 6	酒 0.5	セロリ 2	さとう 1
	みりん 0.8	いため油 0.5	にんじん 10	かつお厚削り 0.5	さとう 2.6	オイスターソース 2	酒 1	にんにく 0.1	さとう 0.9	みりん 0.5	いため油 0.7	しょうゆ 5.8
	（冷）グリンピース 3	トマトケチャップ 9.5	にんにく 0.5	湯	酒 1.5		さとう 2.5	しょうが 0.2	塩 0.4	さとう 0.3	濃縮スープ（ポーク） 3	みりん 0.7
		中濃ソース 2.9	しょうが 0.5		みりん 0.8	牛乳 206	赤みそ 3.5	いため油 1	しょうゆ 3.5	塩 0.3	トマトケチャップ 10	
	牛乳 206	さとう 1.9	ごま油 1.2	牛乳 206			しょうゆ 1.5	（冷）グリンピース 2	コチジャン 0.5	こしょう 0.01	デミグラスソース 5	牛乳 206
			豆板醤 0.3		牛乳 206	（冷）大豆 40	豆板醤 0.1	油 2	ごま油 0.3	乾燥パジル 0.06	塩 0.4	
	県豚肉 20	ビーフン 8	酒 1.5	いわし 40		でんぷん 4	でんぷん 0.6	小麦粉 2.5	たまご 15		こしょう 0.01	ししゃも 30
	にんじん 10	豚肉 14	濃縮スープ（ポーク） 3	しょうゆ 1.8	キャベツ 45	揚げ油 35	水 1	カレー粉 0.6	塩 0.1	牛乳 206	さとう 0.4	でんぷん 5
	だいこん 26	にんじん 5	さとう 0.46	赤みそ 1.2	（冷）小松菜 15	塩 0.16		濃縮スープ（ポーク） 1	いため油 1		中濃ソース 0.5	カレー粉 0.4
	（冷）油揚げ 6	たまねぎ 10	しょうゆ 2.8	しょうが 0.8	ねりごま 1.6		キャベツ 50	赤ワイン 1	（冷）グリンピース 2	とり肉 20	小麦粉 4	揚げ油 35
	（冷）小松菜 15	もやし 15	こしょう 0.01	酒 1	しょうゆ 2.3	さつまいもと栗のタルト（銘） 25	にんじん 5	トマトケチャップ 2		だいこん 30	湯 60	
	白玉もち 20	（冷）ほうれん草 10	甜面醤 5.5	でんぷん 14	卵ぬきマヨネーズ 1.3		（冷）小松菜 10	中濃ソース 4	牛乳 206	にんじん 10	とろけるチーズ 10	キャベツ 45
	かつお厚削り 1.5	濃縮スープ（ポーク） 5	でんぷん 1	揚げ油 35	からし粉 0.09		しょうゆ 2.8	ナツメグ 0.01		長ねぎ 5		にんじん 5
	塩 0.7	塩 1	水		さとう 0.9		さとう 1.5	塩 0.7	肉団子15 60	（冷）小松菜 14	キャベツ 40	ホールコーン 10
	しょうゆ 2	こしょう 0.03		キャベツ 30	酢 0.9		酢 2.5		揚げ油 35	しょうが 0.1	にんじん 5	しょうゆ 2.3
	湯 130	湯 130	切り干しだいこん 3.5	もやし 20			白ごま 3	とり肉 15	しょうが 0.5	にんにく 0.1	もやし 20	酢 2.8
			にんじん 8	（冷）小松菜 15				にんじん 10	さとう 1.2	塩 0.6	白みそ 3.3	さとう 1.4
			もやし 20	しょうゆ 2.6				たまねぎ 15	酢 0.8	しょうゆ 2	さとう 1.8	ごま油 1
			（冷）小松菜 10	からし粉 0.09				（冷）豆腐 15	しょうゆ 1.9	こしょう 0.01	サラダ油 1.1	
			酢 1.8					干しわかめ 1.2	でんぷん 0.5	濃縮スープ（チキン） 5	酢 1.8	
			しょうゆ 2.7					濃縮スープ（チキン） 5	水 15	トック 25	ごま油 0.3	
			さとう 0.8					塩 0.5		湯 130	白ごま 1.6	
			サラダ油 1					こしょう 0.01	キャベツ 35			
			ごま油 1					しょうゆ 2.6	もやし 20			
								湯 130	（冷）小松菜 15			
									からし粉 0.1			
									ごま油 0.2			
									しょうゆ 2.8			
									酢 0.5			
エネルギー	658kcal	641kcal	587kcal	571kcal	612kcal	594kcal	604kcal	613kcal	615kcal	635kcal	675kcal	582kcal
たんぱく質	28.1g	26.9g	21.4g	20.6g	21.6g	23.7g	22.5g	29.9g	24.2g	26.2g	26.9g	19.0g

横須賀市

令和8年11月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

A	20(金)	16(月)	27(金)	26(木)	24(火)	25(水)					30(月)	
B	16(月)	17(火)	26(木)	25(水)	24(火)	27(金)				30(月)		
C	17(火)	18(水)	24(火)	26(木)	27(金)	25(水)			30(月)			
D	18(水)	19(木)	24(火)	27(金)	25(水)	26(木)		30(月)				
E	19(木)	20(金)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	30(月)					
献立名	黒パン	麦ごはん	麦ごはん	ミートボールスパゲッティ(めん)	ごはん	バターチキンカレー(ターメリックライス)	ごはん	黒パン	豚すき丼(麦ごはん)	コッペパン	麦ごはん	
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	
	白菜のクリームシチュー	ユーリンチー	さわらの南部焼き	マヨネーズサラダ	とり肉と凍り豆腐のごまみそあえ	わかめサラダ	生揚げと野菜のそぼろ煮	じゃがいものクリーム煮	もやしのあえもの	ポークチャップ	豚肉のしょうが炒め	
	ツナポテトサラダ	塩ナムル	吉野汁		おひたし		さっぱりあえ	コールスローサラダ		ABCスープ	塩だれ野菜	
										ジャム		
材料名	黒パン 50	精白米 70	精白米 70	スパゲッティ 60	米飯 80	精白米 70	米飯 80	黒パン 50	精白米 70	コッペパン 50	精白米 70	
		米粒麦 10	米粒麦 10	ゆで塩 1.2		米粒麦 10			米粒麦 10		米粒麦 10	
	牛乳 206	油 0.3	油 0.3	サラダ油 3	牛乳 206	油 0.3	牛乳 206	牛乳 206	油 0.3	牛乳 206	油 0.3	
		酒 1	酒 1			ターメリック 0.05			酒 1		酒 1	
	とり肉 20	湯	湯	豚ひき肉 22	とり肉(角切り) 40	酒 1	(冷)生揚げ 50	とり肉 40	湯	豚肉(厚切り) 60	湯	
	ウインナーソーセージ(鉄) 15			大豆ミート 3.3	酒 0.8	湯	さとう 2	たまねぎ 30		塩 0.1		
	にんじん 15	牛乳 206	牛乳 206	にんじん 10	でんぷん 5		しょうゆ 3	じゃがいも 70	豚肉 40	こしょう 0.03	牛乳 206	
	たまねぎ 20			たまねぎ 48	凍り豆腐(大) 8	とり肉(角切り) 50	豚ひき肉 30	にんじん 12	凍り豆腐(大) 7	でんぷん 15		
	はくさい 60	とり肉(角切り) 60	さわら 60	いため油 1	でんぷん 10	プレーンヨーグルト(早) 10	にんじん 15	ホールコーン 10	しらたき 10	揚げ油 35	豚肉 60	
	いため油 0.5	塩 0.1	しょうゆ 3.5	肉団子10 28	揚げ油 35	にんじん 15	たまねぎ 30	ベーコン 2	にんじん 12	トマトケチャップ 6	たまねぎ 30	
	油 1	こしょう 0.03	白ごま 3	(冷)グリンピース 2	しょうが 1	じゃがいも 40	じゃがいも 60	いため油 1	長ねぎ 10	ウスターソース 1.2	いため油 1	
	バター 2	でんぷん 8	長ねぎ 0.5	トマトケチャップ 14	白みそ 5.6	たまねぎ 40	いため油 1.2	(冷)グリンピース 2	はくさい 50	さとう 2	トック 15	
	小麦粉 3	揚げ油 35	一味とうがらし 0.01	トマトピューレ 14	しょうゆ 2.1	にんにく 0.2	(冷)グリンピース 2	油 2	いため油 1.2	しょうゆ 0.4	しょうが 2	
	調理用牛乳 30	長ねぎ 5	酒 1.5	中濃ソース 8	さとう 2.1	しょうが 0.5	さとう 3.5	バター 1.5	さとう 3	赤ワイン 1	しょうゆ 4	
	脱脂粉乳 9	しょうが 0.1	油 1	さとう 1	酒 1	いため油 1	しょうゆ 5	小麦粉 4	しょうゆ 7	にんにく 0.01	みりん 1	
	濃縮スープ(チキン) 5	にんにく 0.02		塩 0.3	水 10	ダイストマト 20		濃縮スープ(チキン) 3	酒 1	たまねぎ 1	さとう 2	
	塩 0.8	ごま油 0.3	とり肉 10	こしょう 0.03	白ごま 3	油 3	キャベツ 50	塩 0.7		水 11	でんぷん 1	
	こしょう 0.04	しょうゆ 3.5	にんじん 10	ナツメグ 0.01		バター 3	にんじん 5	こしょう 0.04	牛乳 206		水	
	湯 70	さとう 2	だいこん 25	月桂樹 0.02	キャベツ 50	小麦粉 6	(冷)小松菜 15	脱脂粉乳 12		アルファベットマカロニ 6		
		酢 1.8	はくさい 25	湯 60	にんじん 5	カレー粉 1	塩 0.1	白ワイン 1	もやし 45	とり肉 15	キャベツ 24	
	じゃがいも 70	水 8	(冷)油揚げ 6	米粉 6	(冷)小松菜 15	脱脂粉乳 3	しょうゆ 2.6	月桂樹 0.01	(冷)小松菜 20	にんじん 12	もやし 25	
	にんじん 5	でんぷん 0.3	(冷)小松菜 10	水	しょうゆ 3	濃縮スープ(チキン) 2	酢 2	湯 70～80	しょうゆ 2.8	たまねぎ 30	にんじん 6	
	ツナ 10	水	かつお厚削り 1.5			塩 0.75	さとう 1.8		白ごま 1	じゃがいも 25	(冷)小松菜 15	
	ホールコーン 3		しょうゆ 3.5	牛乳 206		トマトケチャップ 2		キャベツ 50		キャベツ 25	にんにく 0.6	
	(冷)グリンピース 1	もやし 45	酒 1			ウスターソース 2.5		にんじん 5		ホールコーン 10	ごま油 1	
	卵ぬきマヨネーズ 5	にんじん 5	塩 0.45	キャベツ 45		しょうゆ 1.6		塩 0.27		塩 0.9	塩 0.3	
	酢 1	(冷)小松菜 20	でんぷん 1.5	にんじん 5		月桂樹 0.02		酢 1.4		こしょう 0.03	こしょう 0.01	
	塩 0.2	ごま油 0.4	湯 130	ホールコーン 10		湯 60		こしょう 0.03		濃縮スープ(チキン) 5	白ごま 1	
	こしょう 0.01	酢 1		さとう 0.2				サラダ油 1.8		湯 130		
		塩 0.4		塩 0.24		牛乳 206						
		白ごま 1		酢 1						りんごジャム 15		
				こしょう 0.01		干しわかめ 1						
				サラダ油 1.1		キャベツ 40						
				卵ぬきマヨネーズ 4		にんじん 5						
						しょうゆ 2.8						
						サラダ油 2						
エネルギー	645kcal	585kcal	591kcal	595kcal	649kcal	658kcal	639kcal	617kcal	569kcal	640kcal	607kcal	
たんぱく質	25.9g	22.2g	25.9g	23.7g	23.4g	22.8g	23.3g	26.3g	23.3g	27.8g	23.0g	