横浜市立二つ橋小学校の給食

2025年度（令和7年度）

4月

ロールパン　牛乳　変わり五目豆　わかめスープ

変わり五目豆		
材料名	切り方	1人分ｇ
だいず		17
豚肉		20
凍り豆腐		3
じゃがいも	1.5ｃｍ角	45
揚げ油（米油）		
にんじん	1ｃｍ角	10
ピーマン	1ｃｍ角	5
こんにゃく	1ｃｍ角	15
米油		0.5
しょうゆ		5
砂糖		2
みりん		1
水		25

（給食室での作り方を紹介します）

1　だいずをやわらかくゆでる。
2　こんにゃくを切り、下ゆでする。
3　ピーマンを切り、ゆでる。
4　にんじんを切る。
5　じゃがいもを切り、
油の温度160℃で揚げる。
6　凍り豆腐をもどし、しぼる。
7　油を熱し、豚肉を炒め、
にんじん・こんにゃくを入れて
炒める。
8　調味料・水を入れ、にんじんが
煮えたら、凍り豆腐・だいずを
入れて煮る。
9　材料に味がしみたら、
じゃがいもを入れる。
10　ピーマンを入れる。

豚肉が届きます

野菜は流水で
3回洗います

ピーマンの種を
取ります

たまねぎ、にんじんの
皮をむきます

じゃがいもの芽を
取り除きます

じゃがいもを
揚げます

クラスごとに、牛乳、
パンを詰め替えます

変わり五目豆を
作ります

わかめスープを
作ります

横浜市立

2024年度（令和6年度）

二つ橋小学校

10月 October の給食

ごはん　牛乳
ハンバーグ和風ソース
きんぴら
かきたま汁

かきたま汁		
材料	切り方	１人分ｇ
鶏卵		30
絹ごし豆腐	１ｃｍ角	15
ねぎ	小口	10
こまつな	２ｃｍ	9
しょうゆ		0.8
食塩		0.7
でんぷん		1
削り節・だし昆布・水		110

作り方	※給食室での作り方を紹介しています。
1	削り節・昆布でだしをとる。
2	豆腐を切り、流水に通す。
3	こまつなを切り、下ゆでする。
4	ねぎを切る。
5	鶏卵を割る。
6	だし汁に調味料・豆腐を入れる。
7	水溶きでんぷんを入れる。
8	鶏卵をといて流し入れ、ねぎを入れる。
9	こまつなを入れる。

野菜は流水で3回洗います

機械や包丁を使い、野菜を切ります

こまつなを下ゆでします

豆腐を別容器に移し替えて、調理室内に運びます

卵を1個ずつ確認しながら割ります

ハンバーグを蒸します

削り節でだしをとります

クラスごとに牛乳を詰め替えます

きんぴらを作ります

かきたま汁を作ります

2023年（令和5年）

横浜市立二つ橋小学校の給食

5月

まるパン　ぎゅうにゅう
イタリアンペースト　ヌードルスープ
ミックスフルーツ

●イタリアンペースト		にんじん	15
まぐろ油漬（ﾌﾚｰｸ）	40	パセリ	0.6
チーズ（角）	3	しょうゆ	1
たまねぎ	30	塩	0.8
トマト（缶）	5	こしょう	0.02
にんじん	5	チキンブイヨン	15
オリーブ油	0.5	水	95
トマトケチャップ	3	●ミックスフルーツ	
中濃ソース	1.2	パイン（缶）	25
ワイン（赤）	0.5	りんご（缶）	20
こしょう	0.03	みかん（缶）	20
●ヌードルスープ		砂糖	2
フェットチーネ	10	水	20
キャベツ	25		
たまねぎ	20		

※給食室での作り方を紹介しています。

イタリアンペースト
1　トマト缶(カット)を汁ごと別容器にあける。
2　まぐろ油漬をザルにあける。
3　にんじん・たまねぎを切る。
4　釜にオリーブ油を熱し、にんじん・たまねぎを炒める。
5　まぐろ油漬・カットトマトを入れ調味しよく煮込む。
6　チーズを入れる。

ヌードルスープ
1　チキンブイヨンを別容器にあける。
2　パセリ・キャベツ・にんじん・たまねぎを切る。
3　水・チキンブイヨンにたまねぎ・にんじんを入れ、煮る。
4　フェットチーネを折り、かためにゆでる。
5　キャベツを入れ、煮えたら調味する。
6　フェットチーネを入れる。
7　パセリを入れる。

ミックスフルーツ
1　シロップを作る。
2　缶詰をザルにあける。
3　フルーツをシロップであえる。

2022年

横浜市立二つ橋小学校の給食

献立名

チーズパン
牛乳
夏野菜のスパゲティ
コーンサラダ
冷凍パインアップル

夏野菜のスパゲティの作り方

（給食室での作り方です）

材料名	切り方	1人分(g)
スパゲティ		25
まぐろ油漬(ﾌﾚｰｸ)		30
トマト	1．５ｃｍ角	30
たまねぎ	うす	30
ズッキーニ	４ｍｍ半月	20
なす	７ｍｍ半月	15
ピーマン	せん	7
にんにく	みじん	0.3
オリーブ油		0.7
塩		1.3
こしょう		0.03
バジル(乾)		0.05

1　まぐろ油漬をザルにあける。
2　ピーマンを切り、ゆでる。
3　トマト･たまねぎ・ズッキーニ･なす・にんにくを切り、なすは水につける。
4　釜にオリーブ油を入れ、弱火でにんにくを炒め、たまねぎ・ズッキーニ・なすを炒め、トマトを入れ調味し、まぐろ油漬を入れる。
5　スパゲティをかためにゆでる。
6　スパゲティを入れバジルを入れる。
7　ピーマンを入れる。

給食室をのぞいてみよう

野菜は流水で3回洗います

機械や包丁を使い、野菜を切ります

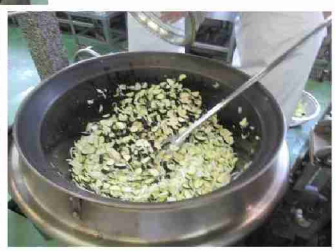
ピーマンをゆでます

ミキサーでドレッシングソースを作ります

コーンサラダをクラスごとの食缶に秤で量って配食します

スパゲティをゆでます

夏野菜のスパゲティを作ります



横浜市立二つ橋小学校の給食

2021年 12月

献立名

チキンライス（麦ごはん）　牛乳　野菜スープ　りんご

チキンライスの具		
材料名	切り方	1人分(g)
鶏肉		30
ワイン(白)		0.5
たまねぎ	みじん	50
にんじん	みじん	15
エリンギ	みじん	5
米油		0.7
トマトケチャップ		20
トマトピューレー		5
ウスターソース		1.5
塩		0.3
こしょう		0.01

作り方

（給食室で実際に行っている作り方を紹介しています）

1　にんじん・たまねぎ・エリンギを切る。
2　油を熱し、鶏肉を入れ、ワインを
　ふり入れ炒める。
3　たまねぎ・にんじんを入れて
　よく炒め、エリンギを入れ、調味し、
　よく煮込む。

給食室（きゅうしょくしつ）をのぞいてみよう

りんごの皮をむき、
1/6に切ります

野菜は流水で
3回洗います

野菜スープを作ります

チキンライスの具
を作ります

2021年

横浜市立二つ橋小学校の給食

1月

献立名　麦ごはん　牛乳　炒り鶏　かきたま汁　ふりかけ

炒り鶏		
材料名	切り方	1人分(g)
鶏肉		30
酒		1
しょうゆ		1
凍り豆腐		3
ごぼう	小さめ乱	25
にんじん	小さめ乱	15
こんにゃく	１．５ｃｍ角	25
米油		0.7
しょうゆ		3.5
砂糖		1.5
みりん		0.8
削り節・水		20

給食室の様子

調味料を
量っておきます

作り方

（給食室で実際に行っている作り方を紹介しています）

1　だしをとる。
2　こんにゃくを切り、下ゆでする。
3　にんじん・ごぼうを切り、ごぼうは水につける。
4　凍り豆腐はもどし、しぼる。
5　油を熱し、鶏肉を炒め、酒・しょうゆをふり入れる。
6　ごぼう・にんじん・こんにゃく・を加えてさらに炒める。
7　だし汁・調味料・凍り豆腐を加えて煮含める。

ふりかけを
作ります

炒り鶏を
作ります

卵を溶きます

かきたま汁を
作ります

2019年

横浜市立二つ橋小学校の給食

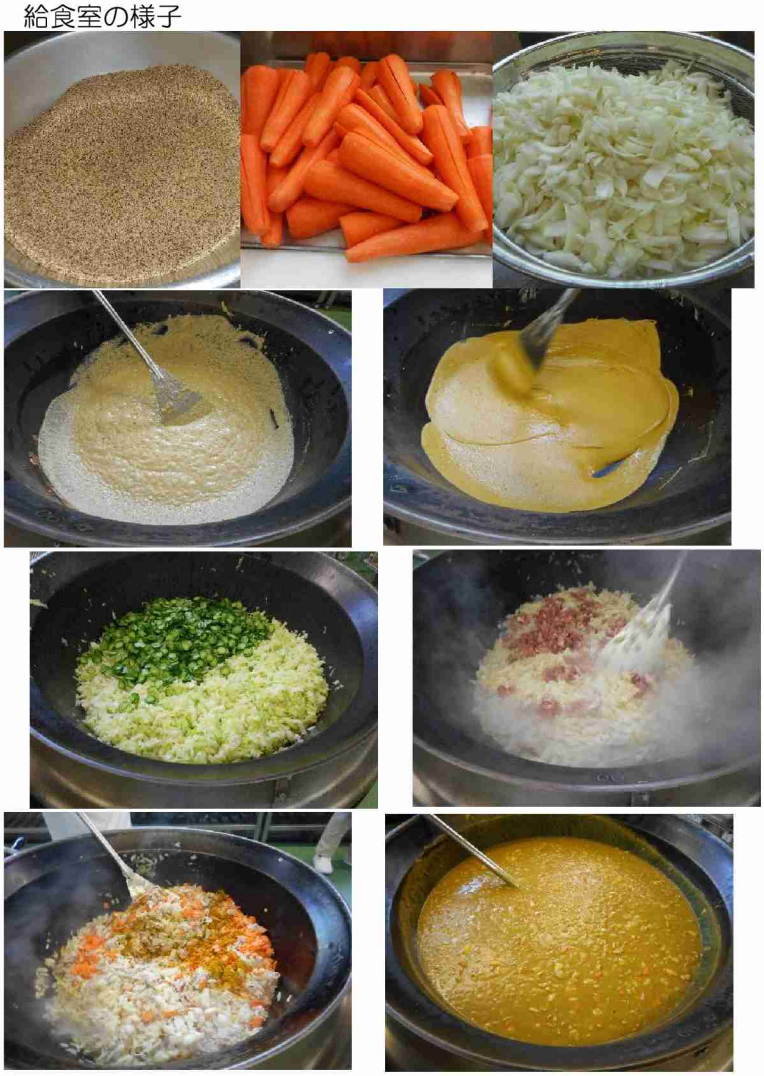
6月

●献立名●

麦ごはん　ポークカレー　ごま酢あえ　プルーンはっこう乳

ポークカレー		
材料名	切り方	1人分(g)
豚肉		25
じゃがいも	1．5cm角	50
たまねぎ	2cm角	60
にんじん	7mmいちょう	20
しょうが	みじん	0.3
にんにく	みじん	0.2
米油		0.7
◆小麦粉		8
◆マーガリン		7
◆カレー粉		1
トマトケチャップ		2
中濃ソース		2
しょうゆ		3
塩		0.9
水		80

給食室の様子



作り方　(給食室で実際に行っている作り方を紹介しています)

1　にんじん・たまねぎ・じゃがいも・にんにく・しょうがを切る。
2　カレールーを作る。（◆の材料）
3　釜に油を入れ、弱火でにんにく・しょうがを炒め、たまねぎを入れてよく炒め、豚肉と1/3量のカレー粉・少量の塩を加えて炒める。
4　にんじん・じゃがいもを入れ、さらに炒め、水を加えて煮込む。
5　煮えたら調味料を入れる。
6　ルーを入れて弱火でよく煮込む。

横浜市立二つ橋小学校の給食

4月

●献立名●

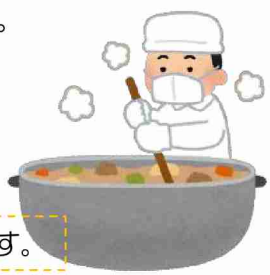
はいが食パン　牛乳　チリコンカーン　キャベツサラダ　あまなつみかん

給食室の様子

材料名	切り方	1人分(g)
豚肉(ひき)		25
だいず		16
たまねぎ	1cm角	35
トマト缶		30
にんじん	1cm角	12
パセリ	みじん	0.8
にんにく	みじん	0.1
マカロニ(シェル)		8
米油		0.7
小麦粉		1.5
トマトケチャップ		5
中濃ソース		2
しょうゆ		1
ワイン(赤)		0.5
塩		0.65
こしょう		0.02
チリパウダー		0.2
水		15

チリコンカーンの作り方

1　だいずをやわらかくゆでる。
2　トマト缶を汁ごと別容器にあける。
3　にんじん・たまねぎ・にんにく・パセリを切る。
4　マカロニを固めにゆでる。
5　小麦粉を色づくまでから炒りする。
6　釜に油を入れ、弱火でにんにくを炒め、豚肉を炒める。
7　たまねぎ・にんじんを入れ、よく炒め水を加えて煮る。
8　煮えたらカットトマトを入れ調味し、だいずを入れ煮る。
9　小麦粉をふり入れ、弱火で煮込み、マカロニ・ワイン・チリパウダーを入れる。
10　パセリを入れる。



調理員さんが実際に行っている、給食の調理法を紹介しています。

2015

5月11日（月）　横浜市立二つ橋小学校

【献立名】
- はいがごはん
- 牛乳
- 生揚げと豚肉の
　　みそ炒め
- 磯香あえ