横浜市立公田小学校の給食

2025年度（令和7年度）

4月

チーズパン　牛乳　ペンネミートソース　コーンサラダ

ペンネミートソース		
材料名	切り方	1人分g
マカロニ(ペンネ)		30
豚肉（ひき）		20
たまねぎ	みじん	50
トマト（缶）		30
にんじん	みじん	15
セロリ	みじん	3
パセリ	みじん	0.5
にんにく	みじん	0.3
米油		0.7
トマトケチャップ		10
中濃ソース		1.5
ワイン（赤）		0.5
食塩		0.5
こしょう		0.03

（給食室での作り方を紹介します）

1　カットトマト缶を汁ごと別容器にあける。

2　セロリ・パセリ・にんじん・たまねぎ・にんにくを切る。

3　釜に油を入れ、弱火でにんにくを炒め、セロリ・ひき肉・たまねぎ・にんじんをよく炒め、カットトマト・調味料を入れてよく煮込む。

4　ペンネをかためにゆでる。

5　ソースにペンネを入れ、パセリを入れる。

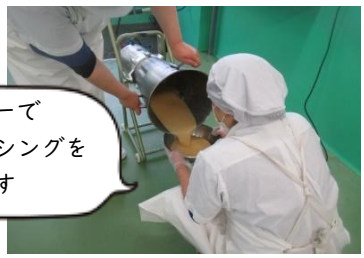
野菜は流水で3回洗います

クラスごとにパンを詰め替えます

キャベツを加熱処理します

※加熱処理とは‥
湯の温度85℃以上で
30秒以上ゆでること

野菜裁断機できゅうりを切ります



ミキサーでドレッシングを作ります

ペンネをゆでます

コーンサラダを作ります

ペンネミートソースを作ります

横浜市立

2024年度（令和6年度）

公田小学校

9月1日 の給食

ぶどうパン　牛乳
スパゲティトマトソース
ひじきサラダ
チーズ

スパゲティトマトソース		
材料	切り方	１人分ｇ
スパゲティ		30
まぐろ油漬（フレーク）		30
たまねぎ	うす	45
カットトマト（缶）		35
トマト	１ｃｍ角	20
にんにく	みじん	0.3
米油		0.7
トマトケチャップ		6
食塩		0.7
黒こしょう		0.03

作り方	※給食室での作り方を紹介しています。
１	カットトマト缶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	トマト・たまねぎ・にんにくを切る。
４	釜に油を入れ、弱火でにんにくを炒め、たまねぎを炒め、トマト・カットトマト・調味料を入れ、よく煮込み、まぐろ油漬を入れる。
５	スパゲティをかためにゆでる。
６	ソースにスパゲティを入れる。

野菜は流水で3回洗います

ひじきをゆでます

クラスごとに牛乳を詰め替えます

キャベツを加熱処理します

※加熱処理とは‥
湯の温度85℃以上で
30秒以上ゆでること

スパゲティをゆでます

ひじきサラダを作ります

スパゲティトマトソースを作ります

2023年（令和5年）

横浜市立公田小学校の給食

10月

ごはん　ぎゅうにゅう

チキンライスのぐ

クリームスープ　りんご

●チキンライスの具		●クリームスープ	
鶏肉	30	豚肉	10
ワイン（白）	0.5	じゃがいも	20
たまねぎ	50	たまねぎ	20
にんじん	15	スイートコーン(ホール)	10
エリンギ	5	こまつな	9
米油	0.7	にんじん	5
トマトケチャップ	20	米油	0.7
トマトピューレー	5	牛乳	30
ウスターソース	1.5	豆乳	30
塩	0.3	脱脂粉乳	2
こしょう	0.01	塩	0.7
		こしょう	0.01
		チキンブイヨン	15
		水	25
		●りんご	1/6個

※給食室での作り方を紹介しています。

給食室をのぞいてみよう

にんじんの皮をむきます

りんごの皮をむき、1/6に切ります

こまつなを下ゆでします

チキンライスの具

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。

クリームスープ

1　チキンブイヨンを別容器にあける。
2　スイートコーン（ホール）をザルにあける。
3　こまつなを切り、下ゆでする。
4　にんじん・たまねぎ・じゃがいもを切る。
5　油を熱し、豚肉・たまねぎ・にんじん・じゃがいもを炒め、水・チキンブイヨンを入れ、煮る。
6　煮えたらコーンを入れ、調味する。
7　牛乳・といた脱脂粉乳・豆乳を入れる。
8　こまつなを入れる。

チキンライスの具を作ります

クリームスープを作ります

2022年

横浜市立公田小学校の給食

November 11

献立名

はいがごはん
牛乳
秋味ごはんの具
揚げだいず
沢煮椀

秋味ごはんの具の作り方

（給食室での作り方です）

材料名	切り方	1人分(g)
さけ(冷フレーク)		30
栗(蒸し)		15
にんじん	みじん	10
ごぼう	ささがき	10
しめじ		5
米油		0.5
しょうゆ		2
砂糖		1
みりん		1
酒		1.5
塩		0.4
水		10

1　栗を開封し、別容器にあける。
2　しめじをほぐし、にんじん・ごぼうを切り、ごぼうは水につける。
3　さけフレークを解凍し、別容器にあける。
4　油を熱し、にんじん・ごぼうを炒め、調味料・水・しめじを入れて煮る。
5　さけ・栗を入れて煮含める。

給食室をのぞいてみよう

だいこんの皮をむきます

機械や包丁を使い、野菜を切ります

昆布・削り節でだしをとります

秋味ごはんの具を作ります

だいずにでんぷんをまぶし、揚げます

沢煮椀を作ります

横浜市立公田小学校の給食

2021年 10月

献立名

ごはん　牛乳　かつおのあんかけ　即席漬　さつま汁

さつま汁		
材料名	切り方	1人分(g)
鶏肉		10
油揚げ	短冊	5
さつまいも	7ｍｍいちょう	20
だいこん	5ｍｍいちょう	10
ねぎ	小口	10
ごぼう	ささがき	8
淡色辛みそ		6
赤色辛みそ		2
削り節・水		110

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　油揚げを油抜きし、切る。
3　ねぎ・だいこん・さつまいも・ごぼうを切り、さつまいも・ごぼうは水につける。
4　だし汁に鶏肉を入れ、アクをとりながら煮る。
5　ごぼう・だいこんを入れ煮る。
6　さつまいもを入れ煮えたら油揚げを入れ、みそ・ねぎを入れる。

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

凍り豆腐にでんぷんをまぶし、揚げます

即席漬を作ります

さつま汁を作ります

かつおのあんかけを作ります

横浜市立公田小学校の給食

2020年 9月

献立名　ロールパン　牛乳　ソース焼きそば　ミックスフルーツ

ソース焼きそば		
材料名	切り方	1人分(g)
むし中華めん		45
揚げ油（米油）		
豚肉		20
キャベツ	短冊	50
もやし		35
たまねぎ	うす	30
にんじん	せん	15
にら	２ｃｍ	5
青のり		0.2
米油		0.7
中濃ソース		4.5
ウスターソース		8
塩		0.4
こしょう		0.02

給食室の様子

野菜を切ります

調味料を
量っておきます

中華めんは揚げずに、
スチームコンベクション
オーブンで焼きます

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　キャベツ･にら･にんじん･たまねぎを切る。
2　めんを油の温度180～200℃で揚げる。
3　油を熱し､豚肉･にんじん･たまねぎもやし・キャベツ・にらを炒め、調味する。
4　めん・青のりを入れる。

フルーツの缶詰
を開けます

回転釜で、ソース
焼きそばを作ります

2019年

横浜市立公田小学校の給食

5月

●献立名●

ココアブレッド　牛乳　マカロニのクリーム煮　キャベツサラダ　メロン

マカロニのクリーム煮		
材料名	切り方	1人分(g)
マカロニ		25
鶏肉		20
◆むきえび		10
◆ワイン(白)		1
たまねぎ	うす	45
にんじん	5mmいちょう	10
パセリ	みじん	0.3
米油		0.7
◇小麦粉		2
◇バター		2
牛乳		20
豆乳		20
脱脂粉乳		5
粉チーズ		1
塩		0.9
こしょう		0.02
水		30

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・パセリを切る。
2　むきえびを解凍し、白ワインにつける。
3　マカロニをかためにゆでる。
4　ホワイトルーを作る。（◇の材料）
5　油を熱し、鶏肉･たまねぎ･にんじんを炒め、水を入れて煮る。
6　煮えたら調味する。
7　ルーを入れ、牛乳と溶いた脱脂粉乳・豆乳・むきえびを入れる。
8　マカロニ・粉チーズを入れる。
9　パセリを入れる。

横浜市立公田小学校の給食

4月

●献立名●

ごはん　牛乳　親子煮　からしじょうゆあえ　だいずとじゃこの炒り煮

給食室の様子

材料名	切り方	1人分(g)
だいず(水煮)		10
ちりめんじゃこ		3
炒りごま(白)		2
米油		0.2
しょうゆ		0.8
砂糖		0.7
酒		1
水		1

だいずとじゃこの炒り煮の作り方

1　だいずを別容器にあける。
2　ちりめんじゃこを熱湯に通し、弱火でから炒りする。
3　油を熱し、だいずを炒め、調味料・水を入れる。
4　調味料が煮つまったら、ちりめんじゃこを入れ、混ぜ合わせる。
5　ごまを入れる。
（やわらかめに仕上げる）

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。

２月　２１日（火）

横浜市立公田小学校の給食　　Ｈブロック

【献立名】
- ごはん
- 牛乳
- 豚肉のごままぶし
- かきたま汁

豚肉のごままぶしの作り方

給食の作り方です。参考にしてみてくださいね。

材　料	切り方	一人分　g
豚肉	こま	５０
にんじん	せん	９
ごぼう	ささがき	６
しょうが	みじん	１．２
つきこんにゃく	３㎝	２０
ごま（白）	切る	７
しょうゆ		５
砂糖		２．７
酒		２
みりん		１

作り方

1　つきこんにゃくを切り、下ゆでする。
2　にんじん・しょうが・ごぼうを切り、ごぼうは水につける。
3　ごまを切る。
4　調味料を煮立たせ、しょうが・豚肉を入れてほぐし、つきこんにゃく・ごぼう・にんじんを入れ、汁がなくなるまで炒りつける。
5　ごまを入れる。