

平成31年3月 こんだて表 (センターA地区)

◆牛乳は毎日つきます
◆ごはんは神戸市内産米です

神戸市教育委員会
(一財)神戸市学校給食会

日・曜日	1日(金)	4日(月)	5日(火)	6日(水)	7日(木)	8日(金)	11日(月)	12日(火)
こんだて	パ ン 牛肉のウエスタン風 焼野菜(ブロッコリー) ひ な あ ら れ	ひなまつり 献立	ご は ん	小 型 パ ン	ご は ん	パ ン	ご は ん	ご は ん
		ちらしずし れんこんのたつたあげ 赤 だ し	肉と野菜のうまに ひじきと油あげのにも	焼 そ ば	親 子 に	けい肉のチャウダー だいずとにぼしのいそあえ ミニゼリー(アップル)	ぶた肉のなんばんづけ み そ し る	まぐろとひじきのにも こまつなのにびたし
おかず の 内 容	冷凍牛肉 40 しょうが 0.3 こいくちしょうゆ 1 料理酒 0.5 片栗粉 4 なたね油(揚げ用) 2.5 じゃがいも 60 なたね油(揚げ用) 2 にんじん 20 冷凍グリーンピース 5 砂糖 0.5 トマトケチャップ 6 ウスターソース 3 冷凍ブロッコリー 40 ベーコン 5 ひまわり油(いため用) 0.4 塩 0.1 こしょう 0.01 ガーリック 0.02 ひなあられ 1袋(13)	凍り豆腐 3 竹輪 5 しらす干し 3 にんじん 7 冷凍さやいんげん 3 干しいたけ 0.3 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 削節 0.5 きざみのり 1袋(0.6) れんこん水煮 30 こいくちしょうゆ 3 みりん 3 片栗粉 2 小麦粉 1 なたね油(揚げ用) 2 冷凍たら角切 30 木綿豆腐 30 冷凍えのきたけ 10 みつば 3 八丁みそ 8 合わせみそ 4 削節 2	冷凍豚肉 30 じゃがいも 60 にんじん 15 たまねぎ 40 冷凍さやいんげん 5 ひまわり油(いため用) 0.6 砂糖 3 こいくちしょうゆ 4 料理酒 1 塩 0.3 削節 1 ひじき 5 油揚げ 5 にんじん 5 ひまわり油(いため用) 0.4 砂糖 2 こいくちしょうゆ 2.5 料理酒 0.5 削節 0.5	焼きそばめん 20 豚肉 30 冷凍いか 10 料理酒 0.25 にんじん 15 たまねぎ 30 キャベツ 55 たまねぎ 20 青ねぎ 5 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 3 青ねぎ 5 ひまわり油(いため用) 0.6 ウスターソース 5 料理酒 0.5 塩 0.3 こしょう 0.02 冷凍カリフラワー 40 砂糖 1 酢 1.5 塩 0.15 カレー粉 0.1	冷凍鶏肉 30 料理酒 0.75 冷凍液卵 30 じゃがいも 50 にんじん 15 たまねぎ 30 冷凍グリーンピース 5 ひまわり油(いため用) 0.6 バター 1 牛乳 20ml ホワイトソース 20 チキンブイヨン(濃縮) 3 料理ワイン 2 塩 0.5 こしょう 0.02 いりだいず 8 煮干し 6 白ごま 0.5 あおさ 0.1 砂糖 2 こいくちしょうゆ 1 アップルゼリー(ミニ) 1コ(23)	冷凍豚肉 50 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 片栗粉 5 なたね油(揚げ用) 3 にんじん 6 たまねぎ 15 砂糖 3 こいくちしょうゆ 3 酢 5 一味とうがらし 0.01 木綿豆腐 35 チンゲンサイ 20 にんじん 15 たまねぎ 25 合わせみそ 12 削節 2	まぐろ油漬 30 ひじき 3 冷凍がんもどき(小) 25 にんじん 10 たまねぎ 25 ひまわり油(いため用) 0.6 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 3.5 削節 1 こまつな 20 竹輪 10 キャベツ 30 砂糖 0.7 こいくちしょうゆ 2 削節 1	
								日・曜日
こんだて	パ ン スライスチーズ 焼ハンバーグ 春雨スープ	ご は ん	に ん じ ん パ ン	赤 飯	ご は ん	<div>卒業・進級 おめでとう</div> <div>今月の学年で過ごす最後の月になりました。 この1年間の給食をふり返ってみましょう。 給食の約束を守って楽しい給食時間を過ごすことができましたでしょうか。 今月は、みなさんの卒業・進級をお祝いする献立があります。</div> <div></div>		
		さ わ ら の た つ た あ げ 豆 と ん じ る	フ ラ イ ド チ キ ン 野 菜 の ポ タ ー ジュ み か ん ゼ リ ー	あ か う お の か ら あ げ そ え 野 菜 (こ ま つ な) す ま し じ る	ビ ー フ カ レ ー 野 菜 の ド レ ッ シ ン グ そ え			
おかず の 内 容	スライスチーズ 1枚(20) チキンハンバーグ 1コ(60) ひまわり油(いため用) 0.4 たまねぎ 10 ひまわり油(いため用) 0.2 砂糖 0.5 トマトケチャップ 6 ウスターソース 3 はるさめ 10 豚肉 20 にんじん 15 ほうれんそう 10 干しいたけ 0.3 しょうが 0.3 ひまわり油(いため用) 0.4 ポークブイヨン 10 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.4 こしょう 0.02	さわら 1切(50) しょうが 0.5 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 片栗粉 5 なたね油(揚げ用) 3 だいず 10 冷凍豚肉 10 油揚げ 4 冷凍さといも 20 にんじん 15 だいこん 20 青ねぎ 3 つきこんにやく 10 合わせみそ 12 みりん 2 削節 2	冷凍鶏肉皮引 1コ(60) しょうが 0.4 おろしにんにく 0.1 こいくちしょうゆ 2 砂糖 0.15 塩 0.15 こしょう 0.02 片栗粉 6 なたね油(揚げ用) 4 じゃがいも 30 にんじん 5 たまねぎ 30 白いんげんまめビュレ 15 パセリ 0.5 ひまわり油(いため用) 0.4 豆乳 20ml ポークブイヨン 10 塩 1 こしょう 0.02 米粉 2 みかんゼリー 1コ(70)	あかうお 1切(50) 塩 0.3 こしょう 0.01 片栗粉 4 米粉 1.5 なたね油(揚げ用) 3.5 こまつな 30 きざみたくあん 8 白ごま 0.7 うすくちしょうゆ(ゆで用) 3 冷凍鶏肉皮引 20 料理酒 0.5 冷凍液卵 25 白玉ふ 1.5 みつば 3 うすくちしょうゆ 3 塩 0.3 削節 1 出しこんぶ 0.5	冷凍牛肉 35 じゃがいも 50 にんじん 20 たまねぎ 40 冷凍グリーンピース 3 ひまわり油(いため用) 0.6 カレールウ 12 ポークブイヨン 5 トマトケチャップ 2 ウスターソース 2 料理ワイン 2 にんじん 5 キャベツ 35 きゅうり 5 柑橘ドレッシング 1袋(10)			

ホームページ「食材の産地情報」
「放射性物質検査結果」を掲載しています

放射性物質検査報告

1/8に検査しました
「牛乳」の結果は「検出せず」でした。
ご安心ください。

キャベツ・チンゲンサイ・こまつな・ほうれんそう・にんじんは、
こうべ旬菜・神戸市内産野菜を使用する予定です。

下線表示は「卵除去対応料理」です。

3月目標 1年間の給食をふり返ってみよう

神戸市学校給食 検索