平成29年12月 こんだて表 (1・3地区)

◆牛乳は毎日つきます 神 戸 市 教 育 委 員 会 ◆ごはんは神戸市内産米です (公財)神戸市スポーツ教育協会

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)	13日(水)	14日(木)	
こんだて	ご は ん おろしハンバーグ 五 色 に み か ん	ご は ん 他 人 と じ たまねぎ天のにびたし た べ る 小 魚	パ ン バ タ ー 野菜のクリームスープ さつまいもとだいずのかりんとう	ご は ん かぼちゃのそぼろあんかけ ぶ た じ る	パ ン さわらのエスニック風 チンゲンサイのスープ	ご は ん べジタブルカレー さ さ み フ ラ イ 素し野菜(ブロッコリー)	ご は ん す き や き ミートボールのあんかけ	パ ン あじのケチャップソース ぶた肉とれんこんのスープ アップルゼリー	ご は ん 肉と野菜のうまに ひじきと油あげのにもの	ラ イ 麦 パ ン ボ ル シ チ 蒸し野菜(カリフラワー)	
お か ず の 内 容	豆腐入りチキンハンバーグ 1コ(60) 冷凍おろしだいこん 25 チキンブイヨン(ストレート) 7 砂糖	「冷凍牛肉 20 凍り豆腐 7 冷凍液卵 30 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)0.4 砂糖 2 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 塩 0.5 削節 1 (添降たまねぎ天 20 冷凍ほうれんそう 10 はくさい 40 砂糖 0.7 こいくちしょうゆ 2 削節 1 くたべる小魚 1袋(5)	(バター 1コ(8) (冷凍鶏肉皮引 30 にんじん 20 キャベツ 30 だいこん 25 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 25 チキンプイヨン(濃縮) 5 料理ワイン 1 塩 0.7 こしょう 0.02 さつまいも 40 なたね油(揚げ用) 1.5 いりだいず 7 無砂糖 4 塩 0.1	がぼちゃ 45 冷凍鶏肉皮引ひき肉 25 しょうが 0.4 ひまわり油(いため用) 0.3 / 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 片栗粉 0.4 冷凍豚肉 20 じゃがいも 40 にんじん 20 ごぼう 15 青ねぎ 3 合わせみそ 12 削節 2	(さわら 1切(50) 料理酒 0.5 塩	(情報用ベジタブルカレー(180g)	牛肉 35 冷凍焼き豆腐 35 にんじん 12 はくさい 60 白ねぎ 15 糸こんにゃく 20 ひまわり油(いため用)0.6 砂糖 砂糖 3 こいくちしょうゆ 6 料理酒 2 ミートボール 3コ(45) チキンブイヨン(ストレート) 分糖 1 こいくちしょうゆ 1.5 酢 0.5 みりん 0.6 片栗粉 0.7	おり(50) お理酒	冷凍豚肉 30 じゃがいも 60 にんじん 15 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 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 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	一 冷凍牛肉角切 35 じゃがいも 40 にんじん 25 たまねぎ 30 キャベツ 20 ひまわり油(いため用)0.6 牛乳 10ml ボークブイヨン 5 ホールトマト 20 トマトケチャップ 4 料理ワイン 2 塩 0.4 こしょう 0.02 ガーリック 0.02 パブリカ 0.03 「冷凍カリフラワー 40 ごまドレッシング 1袋(8)	
こんだて	牛どんどん	○ 新料理 ごはん ふりかけ(おかか) ますのからあげ ○けい肉のみぞれじる	パ ン ミルメーク(キャラメル) けい肉のチャウダー 野菜ソテー	ご は ん 牛肉とさといものにもの みずなのじゃこに	パンだいずの洋風にこみ野菜のドレッシングそえ	◎ 冬 至 料 理ご は ん 小◎ ほ う と う竹輪のいそべあげ	中学年一食あたり 平均栄養量 	イジタブルカレーの使用について 1・3地区 12月8日(金) 神戸市の学校給食では、気象警報の発令や調理中 の事故などにより、当日の給食を提供できない場合			
おかずの内容	冷凍牛肉 30 冷凍液卵 10 たまねぎ 20 青ねぎ 3 しょうが 0.3 ひまわり油(いため用)0.4 砂糖 2 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1 削節 0.5 わかさぎ 30	 くふりかけ 1袋(2) (ます 1切(50) 塩 0.4 こしょう 0.01 片栗粉 4 米粉 1.5 なたね油(揚げ用) 3 (冷凍鶏肉 30 料理酒 0.75 にんじん 10 	くまルメーク 1袋(7) (今凍鶏肉皮引 25	冷凍牛肉 30 冷凍さといも 50 にんじん 15 たまねぎ 40 糸こんにゃく 15 ひまわり油(いため用) 0.6 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 3 料理酒 0.5 塩 0.2	「冷凍牛肉 30 だいず 10 じゃがいも 40 にんじん 20 たまねぎ 20 冷凍グリーンピース 5 ひまわり油(いため用) 0.6 デミグラスソース 10 ボークブイヨン 5 ホールトマト 20 砂糖 0.5 ウスターソース 2 料理ワイン 2	(ほうとう 20 (冷凍鶏肉皮引 30 料理酒 0.75 かぼちゃ 20 にんじん 10 青ねぎ 3 干ししいたけ 0.3 合わせみそ 5 こいくちしょうゆ 4	サルシウム 329mg 鉄 2.5mg ビタミンA 329μg ビタミンB ₁ 0.35mg ビタミンB ₂ 0.53mg	に備えて、レト. 校で常備してい この「ベジタ ので、毎年1回 主な原材料は、 しています。 卵や乳などを	たて、レトルトの「ベジタブルカレー」を各学 対備しています。 の「ベジタブルカレー」は賞味期限があります 毎年1回給食で提供しています。 は原材料は、献立表のおかずの内容の欄に記載		

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

8/21~10/3に検査しました「キャベツ・焼さんま・月見だんご ・しめじ・えのきたけ・さつまいも・牛乳・乾燥うめ・なし ゼリー」の結果は「検出せず」でした。ご安心ください。

キャベツ、青ねぎ、水菜、チンゲンサイ、こまつな、ほうれんそ う、ブロッコリー、にんじんは、神戸市内産野菜・こうべ旬菜を使 用する予定です。 下線表示は「卵除去対応料理」です。