

平成29年12月 こんだて表 (4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
(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	パ ン ご は ん さ わ ら の エ ス ニ ッ ク 風 チ ン ゲ ン サ イ の ス ー ブ	ご は ん す き や き ミ ー ト ボ ー ル の あ ん か け	ご は ん 肉 と 野 菜 の う ま に ひ じ き と 油 あ げ の に も の	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 小 パ ン ほ う と う ち く わ 竹 輪 の い そ べ あ げ	パ ン だ い ず の 洋 風 に こ み ま す の か ら あ げ ○ け い 肉 の み ぞ れ じ る	○ 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	ご は ん 牛 肉 と さ い も の に も の み ず な の じ ゃ こ に	牛 ど ん ど ん わ か さ ぎ の か ら あ げ み そ し る	ご は ん お ろ し ハ ン バ ー グ 五 色 に み か ん	
	お か ず の 内 容	〔 さわら 1切(50) 料理酒 0.5 塩 0.3 片栗粉 5 カレー粉 0.3 なたね油(揚げ用) 3 にんじん 4 たまねぎ 10 砂糖 3 こいくちしょうゆ 2 酢 6 塩 0.2 一味とうがらし 0.01 チンゲンサイ 30 冷凍豚肉 20 木綿豆腐 25 にんじん 10 たまねぎ 15 ひまわり油(いため用)0.2 ポークパイオン 8 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.3 こしょう 0.03	〔 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 3 こいくちしょうゆ 6 料理酒 2 塩 0.3 削節 1 ミートボール 3コ(45) チキンパイオン(ストリート) 6 砂糖 1 こいくちしょうゆ 1.5 酢 0.5 料理酒 0.5 みりん 0.6 片栗粉 0.7	〔 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 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	〔 ミルメーク 1袋(7) 冷凍鶏肉皮引 25 鶏レバー 8 じゃがいも 40 にんじん 20 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 チキンパイオン(濃縮) 3 料理ワイン 2 塩 0.5 こしょう 0.02 冷凍豚肉糸切 10 にんじん 7 冷凍ほうれんそう 7 キャベツ 35 冷凍ホールコーン 7 ひまわり油(いため用)0.4 こいくちしょうゆ 1.5 料理酒 0.8 塩 0.2 こしょう 0.02	〔 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 みりん 2 削節 2 竹輪 1/2本(25) 米粉 8 あおさ 0.1 なたね油(揚げ用) 4	〔 冷凍牛肉 30 だいち 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 ポークパイオン 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 塩 0.3 こしょう 0.02 ガーリック 0.02 パプリカ 0.03 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)	〔 〇 新 料 理 ふりかけ(おかか) ますのからあげ 〇けい肉のみぞれじる 1袋(2) 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 みつば 3 冷凍おろしだいこん 25 えのきたけ 10 干ししいたけ 0.3 うすくちしょうゆ 3 塩 0.5 片栗粉 1.2 削節 2	〔 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 削節 1 みずな 20 しらす干し 5 油揚げ 5 ほうれんそう 20 にんじん 5 うすくちしょうゆ 2 みりん 1 削節 1	〔 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 米粉 3 なたね油(揚げ用) 2 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1.5 木綿豆腐 35 こまつな 15 たまねぎ 20 合わせみそ 12 削節 2	〔 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 チキンパイオン(ストリート) 7 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 片栗粉 0.5 冷凍豚肉 25 ひじき 3 にんじん 20 ごぼう 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 料理酒 1 削節 1 みかん 1コ(85)

日・曜日	15日(金)	18日(月)	19日(火)	20日(水)	21日(木)	22日(金)
こんだて	パ ン バ タ ー 野 菜 の ク リ ー ム ス ー ブ さ つ ま い も と だ い ず の か り ん ど う	ご は ん 他 人 と じ た ま ね ぎ 天 の に び た し た べ る 小 魚	ご は ん ベ ジ タ ブ ル カ レ ー さ さ み フ ラ イ 煮 し 野 菜 (ブ ロ コ リ ー)	パ ン あ じ の ケ チャ ッ プ ソ ー ス ぶ た 肉 と れ ん こ ん の ス ー ブ ア ッ プ ル ゼ リ ー	◎ 冬 至 料 理 ご は ん ◎ か ぼ ち ゃ の そ ぼ ろ あ ん か け ぶ た じ る	ライ 麦 パン ボ ル シ チ モ 蒸 し 野 菜 (カ リ フ ラ ワ ー)
おかず の 内 容	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 チキンパイオン(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 黒砂糖 4 塩 0.1	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 淡路たまねぎ天 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 とるばる小魚 1袋(5)	備蓄用ベジタブルカレー(180g) たまねぎ 32 じゃがいも 22 にんじん 16 かぼちゃペースト 9 なたね油 6.7 とうもろこし 6.3 マッシュポテト 4.5 調味料等 ささみフライ 1コ(40) なたね油(揚げ用) 4 ブロッコリー 35 青じそドレッシング1袋(8)	あじ 1切(50) 料理酒 1 塩 0.2 こしょう 0.01 小麦粉 5 なたね油(揚げ用) 3 砂糖 0.5 トマトケチャップ 6 ウスターソース 3 豚肉 15 れんこん水煮 10 こまつな 10 にんじん 10 だいこん 25 白ねぎ 5 おろしにんにく 0.1 ひまわり油(いため用)0.4 ポークパイオン 10 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 みりん 1 塩 0.3 こしょう 0.02 アップルゼリー1コ(60)	かぼちゃ 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 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	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 ポークパイオン 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 パプリカ 0.03 冷凍カリフラワー 40 ごまドレッシング 1袋(8)



4地区 12月19日(火)

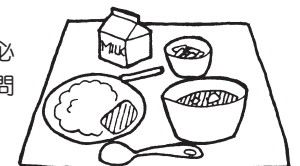
神戸市の学校給食では、気象警報の発令や調理中の事故などにより、当日の給食を提供できない場合に備えて、レトルトの「ベジタブルカレー」を各学校で常備しています。

この「ベジタブルカレー」は賞味期限がありますので、毎年1回給食で提供しています。

主な原材料は、献立表のおかずの内容の欄に記載しています。

卵や乳などを使わずにアレルギー児童に配慮して作ったカレーです。

さらに詳しい内容が必要な場合は、学校へお問い合わせください。



12月目標 食事の大切さを知ろう

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

神戸市学校給食

検索

放射性物質検査報告

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。