平成29年2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(水)	2日(木)	3日(金)	6日(月)	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)	13日(月)	14日(火)	15日(水)
こんだて	○ 新 料 理	◎節 分料理									
	ご は ん	パン	ご は ん	ご は ん	小型パン	ご は ん	パ ン	ご は ん	ご は ん 小	パン	ご は ん
	○ けい肉のみそがらめ	◎ いわしのフライ	和風ハンバーグ	他人とじ	みそラーメン	味 つ け の り さわらのたつたあげ	クリームシチュー	けい肉のうまに	カレーうどん	あじのケチャップソース	五 目 豆
	旬 菜 ス ー プ	ビーフンスープ	五色に	わかさぎのあまずづけ	だいずとにぼしのいそあえ	かすじる	[±] 蒸し野菜 (ブロッコリー)	野菜のごまあえ	竹輪のいそべあげ	野菜スープ	いかだんごのスープ
	冷凍鶏肉 40 鶏レバー 20	いわしフライ 1枚(50) なたね油(揚げ用) 5	豆腐入りケキシハンパーグ 1 コ (60) チキンプイヨン(ストレート) 7	生肉 20 東り豆腐 7	中華めん 15 冷凍豚肉 20	□ 味付けのり 1 袋(1.5) ② さわら 1 切(50)	冷凍鶏肉 30	冷凍鶏肉 40 冷凍がんもどき 25	冷凍うどん 45	あじ 1切(50) 料理酒 1	/ 冷凍豚肉 12 だいず 12
	しょうが 0.6 おろしにんにく 0.1	トマトケチャップ 2.5	砂糖 2	冷凍液卵 30	冷凍いか 10 料理酒 0.25	しょうが 0.5	じゃがいも 50 にんじん 20	にんじん 25	冷凍牛肉 30 にんじん 10	塩 0.2 こしょう 0.01	油揚げ 4 こんぶ 1.5
	に こいくちしょうゆ 2 料理酒 1	ウスターソース 2.5	こいくちしょうゆ 2 料理酒 1	にんじん 15 たまねぎ 30	にんじん 10	にいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5	たまねぎ 30	たまねぎ 30	たまねぎ 30	小麦粉 5	にんじん 12
	片栗粉 6 なたね油(揚げ用) 4 白ごま 2	ビーフン 8 冷凍豚肉糸切 20	みりん 1	冷凍グリーンピース 5 ひまわり油(いため用) 0.4	キャベツ 30 青ねぎ 3	片栗粉 5	ひまわり油(いため用) 0.6	青ねぎ 5 つきこんにゃく 20	白ねぎ 5	なたね油(揚げ用) 3 砂糖 0.5	つきこんにゃく 6 砂糖 1.5
おかず	日 に 2	にんじん 15	冷凍豚肉 25	砂糖 2	ひまわり油(いため用) 0.4 ポークブイヨン 8	なたね油(揚げ用) 3 冷凍豚肉 20	牛乳 10ml	ひまわり油(いため用) 0.6	カレールウ 7	トマトケチャップ 6 ウスターソース 3	にいくちしょうゆ 2 料理酒 1
の内容	くみりん 2	ほうれんそう 5	ひじき 3 にんじん 20	こいくちしょうゆ 2 料理酒 1	合わせみそ 8 うすくちしょうゆ 1	油揚げ 2	ホワイトソース 30	砂糖 3	砂糖 0.2 こいくちしょうゆ 4	ベーコン 15 じゃがいも 30	削節 1 / イカだんご 30
0) 11 1	豚肉 20 にんじん 10	はくさい 30 干ししいたけ 0.3	ごほう 25	塩 0.5 削節 1	塩 0.1	にんじん 10 だいこん 25	チキンブイヨン(濃縮) 3	こいくちしょうゆ 5 料理酒 2	料理酒 2	にんじん 15	にんじん 10
	たまねぎ 15 冷凍ホールコーン 5	ポークブイヨン 10	冷凍さやいんげん 5 ひまわり油(いため用) 0.6	「わかさぎ 30	こしょう 0.02いりだいず 8	青ねぎ 3 つきこんにゃく 5	料理ワイン 2 塩 0.5	削節 1	削節 2	たまねぎ 30 冷凍グリーンピース 3	チンゲンサイ 10 えのきたけ 5
	ひまわり油(いため用) 0.4 ポークブイヨン 8	うすくちしょうゆ 3	砂糖 2.5	************************************	煮干し 6 白ごま 0.5	酒かす 9	こしょう 0.02	冷凍こまつな 25	竹輪 1/2 本(25) / 米粉 8	ひまわり油(いため用) 0.6 ポークブイヨン 8	干ししいたけ 0.3 しょうが 0.4
	こいくちしょうゆ 2.5 料理酒 1	料理酒 1 塩 0.5	こいくちしょうゆ 3.5 料理酒 1	が糖 1.2 こいくちしょうゆ 2	あおさ 0.1 ・砂糖 2	合わせみそ 6 うすくちしょうゆ 1	「冷凍ブロッコリー 40	はくさい 35 白ごま 1	が あおさ 0.1	うすくちしょうゆ 2 塩 0.3	チキンブイヨン(濃縮) 7 うすくちしょうゆ 2.5
	塩 0.3 こしょう 0.03	こしょう 0.02	削節 1	酢 2	こいくちしょうゆ 1	削節 2	フレンチドレッシング 1袋(8)	中華ドレッシング 1 袋(10)	なたね油(揚げ用) 4	こしょう 0.01	料理酒 1
					<u>'</u>		_	`			\ =
日・曜日	16日(木)	17日(金)	20日(月)	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)	27日(月)	28日(火)	中学年一食あたり	
日・曜日	16日(木)	17日(金)	20日(月)	21日(火)	22日(水)	23日(木)		27日(月)	28日(火)		竹輪の
	パン	17日(金)	20日(月)	21日(火) パ ン	22日(水)	23日(木) パ ン	24日(金) 24日(金) 発芽玄米入りごはん	27日(月)	セルフドッグ	中学年一食あたり 平均栄養量 	
日・曜日	パン					パン	はつがげんまい	ごはん		中学年一食あたり 平均栄養量	竹輪の
	パ ン ウインナーポトフ 蒸し野菜(カリフラワー) ぽ ん か ん	ご は ん 親 子 に ひじきと油あげのにもの	さ け ご は ん あげのふくめに ぷた肉と野菜のスープ	パ ン はるまき フォーガー	ご は んいわしのかば焼 ぶた肉のはりはりじる	パ ン 豆乳チャウダー 野菜のドレッシングそえ	はつがげんまい 発芽玄米入りごはん けい肉のみぞれあえ み そ し る	ご は ん 鉄 火 に に ぴ た し	セルフドッグ (ウィンナー・野菜) コーンスープ	中学年一食あたり 平均栄養量 	竹輪の
	パ ン ウインナーポトフ 蒸し野菜(カリフラワー) ぽ ん か ん 煮換にカクテルウ(ンナー 25	ご は ん親 子 に	さ け ご は ん あげのふくめに ぶた肉と野菜のスープ ^{冷凍鮭フレーク} 15 竹輪	パ ン はるまき フォーガー 「 ^{春巻} 1本(40)	ご は ん いわしのかば焼	パ ン 豆乳チャウダー	#20#ff A # い 発芽玄米入りごはん けい肉のみぞれあえ み そ し る 冷凍鶏肉 60	ご は ん鉄 火 に	セルフドッグ (ウィンナー・野菜)	中学年一食あたり 平均栄養量	竹輪の
	パ ン ウインナーポトフ 蒸し野菜 (カリフラワー) ぽ ん か ん 意族ニカケテルウインナー 25 じゃがいも 40	ご は ん 親 子 に ひじきと油あげのにもの (冷凍鶏肉 30	さけごはん あげのふくめに ぶた肉と野菜のスープ 冷凍鮭フレーク 15 竹輪 5 冷凍ホールコーン 3 のまわり油(いため用) 0.2	パ ンはるまき フォーガー 春巻 1本(40) なたね油(揚げ用)1.5	ご は ん いわしのかば焼 ぶた肉のはりはりじる (いわし 2切(40) しょうが 0.5 料理酒 1	パ ン 豆乳チャウダー 野菜のドレッシングそえ 冷凍えび 10 料理ワイン 0.25 ベーコン 10	#20#げんまい 発芽玄米入りごはん けい肉のみぞれあえ み そ し る 冷凍鶏肉 60 塩 0.3 こしょう 0.01	ご は ん 鉄 火 に に び た し 冷凍牛肉 30 生揚げ 35 じゃがいも 40	セルフドッグ (ウィンナー・野菜) コーンスープ 「チキンステイック 2本(40) なたね油(揚げ用) 1.5 にんじん 5	中学年一食あたり 平均栄養量	竹輪の
	パ ン ウインナーポトフ 蒸し野菜 (カリフラワー) ぽ ん か ん	ご は ん 親 子 に ひじきと油あげのにもの 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	さけごはん あげのふくめに ぶた肉と野菜のスープ 「	パ ン は る ま き フ ォ ー ガ ー	ご は ん いわしのかば焼 ぶた肉のはりはりじる しょうが 0.5 料理酒 1 片栗粉 3 小麦粉 1	パ ン 豆乳チャウダー 野菜のドレッシングそえ 冷凍えび 10 料理ワイン 0.25 ペーコン 10 じゃがいも 35 にんじん 15	#20#げAまい 発芽玄米入りごはん けい肉のみぞれあえ み そ し る 冷凍鶏肉 60 塩 0.3 こしょう 0.01 片栗粉 4.5	ご は ん 鉄 火 に に び た し 冷凍牛肉 30 生揚げ 35	セルフドッグ (ウィンナー・野菜) コーンスープ 「チキンステイック 2本(40) なたね油(揚げ用) 1.5 にんじん 5 キャベツ 30 たまねぎ 10	中学年一食あたり 平均栄養量	竹輪のいそべあげ
	パ ン ウインナーポトフ 蒸し野菜 (カリフラワー) ぽ ん か ん 荒機にカケテルウインナー 25 じゃがいも 40 にんじん 25 たまねぎ 30	ご は ん 親 子 に ひじきと油あげのにもの 冷凍鶏肉 30 冷凍液卵 30 10 たずいいも 50 15 たまねぎ 30 ウ凍グリーンピース 5	さけごはん あげのふくめに ぶた肉と野菜のスープ 冷凍鮭フレーク 15 竹輪 5 冷凍ホールコーン 3 のまわり油(いため用) 0.2 砂糖 0.5 こいくちしょうゆ 0.5 料理酒 0.5 冷凍生揚げ 45	パ ン は る ま き フォーガー 春巻 1本(40) なたね油(揚げ用)1.5 平めんビーフン 10 冷凍鶏肉皮引 25	ご は ん いわしのかば焼 ぶた肉のはりはりじる いわし 2切(40) しょうが 0.5 料理酒 1 片栗粉 3 小麦粉 1 なたね油(揚げ用) 2.5 砂糖 3	パ ン 豆乳チャウダー 野菜のドレッシングそえ 冷凍えび 10 料理ワイン 0.25 ベーコン 10 じゃがいも 35 にんじん 15 たまねぎ 30 冷凍グリーンビース 5	### ### ### #########################	ご は ん 鉄 火 に に び た し 冷凍牛肉 30 生揚げ 35 じゃがいも 40 にんじん 15 ごぼう 20 ひまわり油(いため用) 0.6	セルフドッグ (ウィンナー・野菜) コーンスープ 「チキンステイック 2本(40) なたね油(揚げ用) 1.5 にんじん 5 キャベツ 30	中学年一食あたり 平均栄養量	竹輪の いそべあげ 平成 29 年
	パ ン ウインナーポトフ 蒸し野菜 (カリフラワー) ぽ ん か ん	ではん 親子に ひじきと油あげのにもの 一 冷凍鶏肉 30 ト 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 冷凍ツリーンピース 5 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 3	さけごはん あげのふくめに ぶた肉と野菜のスープ 冷凍鮭フレーク 15 竹輪 5 冷凍ホールコーン 3 のさか油(いため用) 0.2 砂糖 0.5 こいくちしょうゆ 0.2 料理酒 0.5 冷凍生揚げ 45	パ ン は る ま き フ ォ ー ガ ー	ご は ん いわしのかば焼 ぶた肉のはりはりじる いわし 2 切(40) しょうが 0.5 料理酒 1 片栗粉 3 小麦粉 1 なたね油(揚げ用) 2.5	パ ン 豆乳チャウダー 野菜のドレッシングそえ 冷凍えび 10.25 ペーコン 10 じゃがいも 35 にんじん 15 たまねぎ 30	### ### ### ### ### ### #############	ご は ん 鉄 火 に に び た し 冷凍牛肉 30 生揚げ 35 じゃがいも 40 にんじん 15 ごぼう 20 ひまわり油(いため用) 0.6 合わせみそ 6 砂糖 3	セルフドッグ (ウィンナー・野菜) コーンスープ 「チキンステチャック 2本(40) なたね油(揚げ用) 1.5 にんじん 5 キャベツ 30 たまねぎ 10 ひまわり油(いため用) 0.4 塩 0.1 カレー粉 0.2	中学年一食あたり 平均栄養量	竹輪のいそべあげ
こんだて	パ ン ウインナーポトフ 蒸し野菜 (カリフラワー) ぽ ん か ん (荒機ミカケテルウインナー 25 じゃがいも 40 にんじん 25 たまねぎ 30 ひまわり油(いため用) 0.6 チキンプイヨン(濃縮) 4	ではん 親子に ひじきと油あげのにもの 冷凍鶏肉 30 料理酒 0.75 冷凍液卵 30 にんじん 15 たまねぎ 30 冷凍グリーンビース 5 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.4	さけごはん あげのふくめに ぶた肉と野菜のスープ 令凍鮭フレーク 15 令凍ホールコーン 3 ひまか油(いため用) 0.2 砂糖 0.5 や凍生揚げ 45 砂糖 2 こいくちしょうゆ 3 料理面 1 削節 1 令凍豚肉 30	パ ンはるまきフォーガー 春巻 1本(40) なたね油(揚げ用)1.5 「平めんビーフン 10 冷凍鶏肉皮引 25 ほうれんそう 15	ご は ん いわしのかば焼 ぶた肉のはりはりじる いわし 2切(40) しょうが 0.5 料理酒 1 片栗粉 3 小たね油(揚げ用) 2.5 砂糖 3 こいくちしょうゆ 5 みりん 2	パ ン 豆乳チャウダー 野菜のドレッシングそえ 一 冷凍えび 10 料理ワイン 0.25 ベーコン 10 じゃがいも 35 にんじん 15 たまねぎ 30 冷凍グリーンビース 5 ひまわり油(いため用) 0.6	### ### ### #########################	ご は ん 鉄 火 に に び た し 冷凍牛肉 30 生揚げ 35 じゃがいも 40 にんじん 15 ごぼう 20 ひまわり油(いため用) 0.6 合わせみそ 6 砂糖 3 こいくちしょうゆ 0.8	セルフドッグ (ウィンナー・野菜) コーンスープ 「キャンスティック 2 本(40) なたね油(揚げ用) 1.5 にんじん 5 キャベッツ 30 たまねぎ 10 ひまわり油(いため用) 0.4 塩 0.1 カレー粉 0.2 トマトナチャブスティック 1 本(8) 「冷凍ホールコーン 10	中学年一食あたり 平均栄養量	竹輪の いそべあげ 平成 29 年
こんだて	パ ン ウインナーポトフ 蒸し野菜 (カリフラワー) ぽ ん か ん (荒機ミカケテルウインナー 25 じゃがいも 40 にんじん 25 たまねぎ 30 ひまわり油(いため用) 0.6 チキンプイヨン(濃縮) 4	プ は ん 親 子 に ひじきと油あげのにもの 冷凍鶏肉 30 ドキ埋酒 0.75 冷凍液卵 30 じゃがいも 50 にんじん 15 たまねグリーンビース 5 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.4 削節 1 ひじき 5	さけごはん あげのふくめに ぶた肉と野菜のスープ 「冷凍鮭フレーク 15 冷凍紙フレーク 15 冷凍ホールコーン 3 ひまかり油(いため用) 0.2 砂糖 0.5 こいくちしょうゆ 0.2 料理連番揚げ 45 砂糖 2 こいせいもしょうゆ 3 料理酒 1 削節 1 冷凍豚豚肉 30 にんじん 15 たまれぎ 30	パ ン は る ま き フォーガー 春巻 1本(40) なたね油(揚げ用)1.5 平めんビーフン 10 冷凍鶏肉皮引 25 ほうれんそう 15 キャベツ 25	ご は ん いわしのかば焼 ぶた肉のはりはりじる しょうが 0.5 料理酒 1 片栗粉 3 小麦粉 1 なたね油(揚げ用) 2.5 砂糖 3 こいくちしょうゆ 5 みりく 2 豚肉 15 木綿豆腐 30 油揚げ 3	パ ン 豆乳チャウダー 野菜のドレッシングそえ 冷凍えび 10 料理ワイン 0.25 ペーコン 10 じゃがいも 35 にんじん 15 たまねぎ 30 冷凍グリーンビース 5 ひまり油(いため用) 0.6 バター 1 豆乳 30ml ホワイトソース 30 ポークブイヨン 5	### ### ### ### #####################	ごはん 鉄火 に でずたし し 冷凍牛肉 30 生揚げ 35 じゃがいももいたしん 15 ごぼう 20 ひまかか油(いため用) 0.6 合わせみそら 6 砂糖 3 こいくちしょうゆ 0.8 料理酒 1 削節 1	セルフドッグ (ウィンナー・野菜) コーンスープ 「チキンスティック 2 本 (40) なたね油(揚げ用) 1.5 にんじん 5 キャベッ 30 たまねぎ 10 ひまわり油(いため用) 0.4 塩 0.1 カレー粉 0.2 トマトケチャブスティック 1 本(8)	中学年一食あたり 平均栄養量	竹輪の いそべあげ 平成 29 年 2 月より、
こんだて	パ ン ウインナーポトフ 蒸し野菜 (カリフラワー) ぼ ん か ん 荒機にカケテルウ(ンナー 25 じゃがいも 40 にんじん 25 たまねぎ 30 ひまわり油(いため用) 0.6 チキンブイヨン(濃縮) 4 料理ワイン 2	ではん 親子に ひじきと油あげのにもの 冷凍鶏肉 30・ 冷凍鶏肉 30・ 冷凍液卵 30・ にんじん 15・ たまねぎ 30・ 冷寒グリーンピース 5・ 砂糖 2.5・ こいくちしょうゆ 3・ 料理酒 1・ 塩 0.4・ 削節 1・ ひじき 5・ 油揚げ 5・ にんじん 5・	さけごはん あげのふくめに ぶた肉と野菜のスープ 冷凍難フレーク 15 竹輪 2 ひまり油(いため用) 0.2 砂糖 0.5 とおり油(いため用) 0.2 料理酒 45 砂糖 2 こがせきしょうゆ 3 料理酒 1 削節 取肉 30 にんじん 15 たまねぎやいんげん 5 しょうが 0.3	パ ンはるまきフォーガー 春巻 1本(40) なたね油(揚げ用)1.5 (平めんビーフン 10 冷凍鶏肉皮引 25 ほうれんそう 15 キャベツ 25 青ねぎ 3	ご は ん いわしのかば焼 ぶた肉のはりはりじる いわし 2 切(40) しょうが 0.5 料理酒 1 片栗粉 3 小麦粉 1 なたね油(揚げ用) 2.5 砂糖 3 こいくちしょうゆ 5 みりん 2 豚肉 15 木綿豆腐 30 油揚げ 3 みずな 20 にんじん 10	パ ン 豆乳チャウダー 野菜のドレッシングそえ 冷凍えび 10、25 ペーコン 10 じゃがいも 35 にんじん 15 たまねぎ 30 冷凍グリーンビース 5 ひまりか (いため用) 0.6 パター 1 豆乳 30 ml ホワイトソース 30 ポークブイヨン 5 料理ワイン 2 塩 0.4	### ### ### ### ### #################	ご は ん 鉄 火 に に び た し 冷凍牛肉 30 生揚げ 35 じゃがいも 40 にんじん 15 ごぼう 20 ひまわり油(いため用) 0.6 合わせみそ 6 砂糖 3 こいくちしょうゆ 0.8 料理酒 1	セルフドッグ (ウィンナー・野菜) コーンスープ	中学年一食あたり 平均栄養量	竹輪の いそべあげ 平成 29 年 2 月より、 米粉使用の いそべあげ
こんだて	パ ン ウインナーポトフ 蒸し野菜 (カリフラワー) ぽ ん か ん (ではん 親子に ひじきと油あげのにもの 冷凍鶏肉 30 や神理酒 0.75 冷滩水がも 50 にんじん 15 たまねグリーンピース 5 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.4 削節 1 ひじき 5 油揚げ 5	さけごはん あげのふくめに ぶた肉と野菜のスープ 「冷凍鮭フレーク」5 冷凍 サールコーン 3 ひまかか油(いため用) 0.2 砂糖 0.5 ごいくちしょうゆ 0.5 冷凍 連生揚げ 45 砂糖 2 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1 前冷凍 にもしょうゆ 3 料理酒 1 前冷凍 いどん 5 しょうが 0.3 いたおれぎ 0.3 ひまか油(いため用) 0.4 ボークブイヨン 8	パ ン は る ま き フォーガー 春巻 1本(40) なたね油(揚げ用)1.5 平めんビーフン 10 冷凍鶏肉皮引 25 ほうれんそう 15 キャベツ 25 青ねぎ 3 チキンプイヨン(濃縮) 5	ご は ん いわしのかば焼 ぶた肉のはりはりじる いわし 2切(40) しょうが 0.5 料理酒 1 片栗粉 3 小麦粉 1 なたね油(揚げ用) 2.5 砂糖 3 こいくちしょうゆ 5 みりん 2 「豚肉 15 木綿豆腐 30 油揚げ 3 みずな 20 にんじん 10 しょうが 0.3 うすくちしょうゆ 4	パ ン 豆乳チャウダー 野菜のドレッシングそえ 一 冷凍えび 10 料理ワイン 0.25 ベーコン 10 じゃがいも 35 にんじん 15 たまねぎ 30 冷凍グリーンビース 5 ひまわり油(いため用) 0.6 バター 1 豆乳 30ml ホワイトソース 30 ポロイトソース 30 ポロイトソース 2 塩 0.4 こしょう 0.01 「にんじん 5	### ### ### ### #####################	ご は ん 鉄 火 に び た し 一 冷凍牛肉 30 生揚げ 35 じゃかいも 40 にんじん 15 ごぼう 20 ひまわか値(いため用) 0.6 合わせみそ 6 砂糖 3 こいくちしょうゆ 0.8 料理酒 1 削節 1 竹輪 10 冷凍ほうれんそう 10 はくさい 50	セルフドッグ (ウィンナー・野菜) コーンスープ 「キャンスティック 2本(40) なたね油(揚げ用) 1.5 にんじん 5 キャベツ 30 たまねぎ 10 ひまわり油(いため用) 0.4 塩 0.1 カレー粉 0.2 ドウチャブスティック 1 本(8) 冷凍ホールコーン 10 スイートコーン缶 40 にんじん 15 たまねぎ 40 ひまわり油(いため用) 0.6 牛乳 30ml	中学年一食あたり 平均栄養量 - エネルギー - 626kcal たんぱく質 - 25.1g カルシウム - 314 mg - 鉄 - 2.3 mg ビタミンA - 393 μg ビタミンB - 0.34 mg ビタミンB - 0.52 mg ビタミンC - 20 mg - 食物繊維 - 3.6g - 食塩相当量	竹輪の いそべあげ 平成 29 年 2 月より、 米粉使用の いそ 変更 いでであり に変更しま
こんだて	パ ン ウインナーポトフ 蒸し野菜 (カリフラワー) ぼ ん か ん 意族にカケテルウ(シナー 25 じゃがいも 40 にんじん 25 たまねぎ 30 ひまわり油(いため用) 0.6 チキンブイヨン(濃縮) 4 料理ワイン 2 塩 0.8 こしょう 0.02	ではん 親子に ひじきと油あげのにもの 冷凍鶏肉 30 冷凍鶏肉 30 だきがいも 50 にんじん 15 たまねぎ 30 冷凍グリーンビース 5 砂糖 2.5 ひが ましょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.4 削節 1 ひにき 5 油揚げ 5 にんじん 5 はあずいくちしょうか 3 料理酒 1 塩 0.4 削節 1 ひにき 5 はんじん 5 はんじん 5 のはあがないないがあり 1 のはあがいたがあり 5 のはいくちしょうか 3	さけごはん あげのふくめに ぶた肉と野菜のスープ 冷凍鮭フレーク 15 竹輪 5 冷凍はフレーク 15 竹輪 0.5 こいくちしょうゆ 0.5 こいくちしょうゆ 0.5 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 冷凍 #45 砂糖 2 コンドカル 3 料理酒 1 削節 1 冷凍がん 15 たまねぎ 30 冷凍さいん 15 たまねぎやいんげん 5 しょうが 0.3 ひまわり油(いため用) 0.4	パ ン は る ま き フ オ ー ガ ー 春巻 1本(40) なたね油(揚げ用)1.5	ご は ん いわしのかば焼 ぶた肉のはりはりじる いわし 2切(40) しょうが 0.5 料理酒 1 片栗粉 3 小麦粉 1 なたね油(揚げ用) 2.5 砂糖 3 こいくちしょうゆ 5 みりん 2 豚肉 15 木綿豆腐 30 油揚げ 3 みずな 20 にんじん 10 しょうが 0.3	パ ン 豆乳チャウダー 野菜のドレッシングそえ 一 冷凍えび 10 料理ワイン 0.25 ベーコン 10 じゃがいも 35 にんじん 15 たまねぎ 30 冷凍グリーンビース 5 ひまわり油(いため用) 0.6 バター 1 豆乳 30ml ホワイトソース 30 ポークブイョン 5 料理ワイン 2 塩 0.4 こしょう 0.01	発芽玄米入りごはん けい肉のみぞれあえ み そ し る 冷凍鶏肉 60 塩 0.3 こしょう 0.01 片栗粉 4.5 なたね油(揚げ用) 4 冷凍おろしだいこん 20 砂糖 1.8 こいくちしょうゆ 3 酢 35 じゃがいも 25 にんじん 15	ご は ん 鉄 火 に び た し 一 冷凍牛肉 30 生揚げ 35 じゃかいも 40 にんじん 15 ごぼう 20 ひまわか油(いため用) 0.6 合わせみそ 6 砂糖 3 こいくちしょうゆ 0.8 料理酒 1 削節 1 竹輪 10 冷凍ほうれんそう 10	セルフドッグ (ウィンナー・野菜) コーンスープ	中学年一食あたり 平均栄養量	竹輪の いそべあげ 平成 29 年 2 月より、 米粉使用の いそべあげ

2月目標 楽しい給食の時間を工夫しよう 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 12/7~12/21に検査しました「にんじん・冷凍液卵・トック」の結果はいずれも「検出せず」でした。ご安心ください。

にんじん・白ねぎ・こまつな・みずな・ほうれんそう・チンゲンサイ・キャベツは、「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。