



# 令和2年4月 こんだて表 (5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	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)	20日(月)	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)
こんだて	パ ン い ち ご じ ゃ む け い 肉 の こ は く あ げ チ ン ゲ ン サイ の ス ー プ	ご は ん ビー フ カ レ ー カリ フラ ワ ー の ス ー プ	パ ン に こ み ハ ン バ ー グ 野 菜 ソ テ ー り ん ご ゼ リ ー	ご は ん マー ボ ー ど う ふ あ げ ぎ ょう ざ (ひ じ き)	ご は ん 焼 鳥 風 に み そ し る	小 型 パ ン ス パ ゲ ティ ミ ー ト ソ ー ス カ ミ カ ミ ビ ー ン ズ	季 節 献 立 ご は ん さ わ ら の た つ た あ げ 若 竹 に 花 見 だ ん ご	パ ン ボ ーク ミ ン チ カ ツ ウ イ ン ナー ボ ト フ	は つ が げ ん まい 発 芽 玄 米 入 り ご は ん 京 風 う ま に た ま ね ぎ 天 の に び た し
おかず の 内 容	〔いちごジャム 1袋(10)〕 〔冷凍鶏肉皮付 2コ(60)〕 しょうが 0.6 こいくちしょうゆ 3 料理酒 0.5 片栗粉 4.5 米粉 1.5 なたね油(揚げ用) 4 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 ポークブイヨン 8 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.3 こしょう 0.03	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 冷凍カリフラワー 40 たまねぎ 10 ひまわり油(いため用) 0.2 ポークブイヨン 5 塩 0.4 こしょう 0.01	チキンハンバーグ 1コ(60) 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 冷凍豚肉糸切 15 にんじん 10 ほうれんそう 10 キャベツ 60 冷凍ホールコーン 10 ひまわり油(いため用) 0.6 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 塩 0.4 こしょう 0.02 〔りんごゼリー 1コ(70)〕	冷凍豆腐 70 冷凍牛肉ひき肉 25 にんじん 20 たまねぎ 30 たけのこ水煮 10 青ねぎ 5 しょうが 0.5 ひまわり油(いため用) 0.3 ごま油 0.3 ポークブイヨン 5 合わせみそ 6 砂糖 2 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 トウバンジャン 0.08 片栗粉 1 ひじき入りぎょうざ 2コ(36) なたね油(揚げ用) 1.5	冷凍鶏肉皮付 60 鶏レバー 13 白ねぎ 12 しょうが 0.3 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 片栗粉 0.8 じゃがいも 30 こまつな 15 たまねぎ 25 合わせみそ 12 削節 2	スパゲティ 22 冷凍牛肉ひき肉 30 にんじん 10 たまねぎ 45 冷凍グリーンピース 5 ひまわり油(いため用) 0.6 ホワイトソース 13 トマトケチャップ 9 ウスターソース 3.5 料理ワイン 1 塩 0.3 こしょう 0.02 いりだいず 10 しらす干し 4 白ごま 1 砂糖 1 こいくちしょうゆ 1 みりん 1	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 わかめ 1.5 たけのこ水煮 30 冷凍鶏肉皮付 30 にんじん 20 ひまわり油(いため用) 0.4 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 塩 0.3 削節 1 〔三色だんご 1袋(30)〕	〔ポークミンチカツ 1コ(60)〕 なたね油(揚げ用) 6 〔荒焼ミニカテルウイナー 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 砂糖 3 こいくちしょうゆ 4 料理酒 1 塩 0.2 削節 1 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	冷凍豚肉 25 だいず水煮 25 冷凍がんもどき 15 ひじき 3 にんじん 20 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 0.2 削節 1 淡路たまねぎ天 20 冷凍ほうれんそう 10 キャベツ 40 砂糖 0.7 こいくちしょうゆ 2 削節 1
日・曜日	27日(月)	28日(火)	30日(木)	<div> <b>新しい学年のスタートです</b> </div> <p>1年生は、4月のみ米の量を1人あたり5g減らす、給食時間を長めにとるなどして給食に慣れるようにしています。</p> <p>旬の食材を使った「季節料理」や「郷土料理」「行事献立」「新料理」など特色のある料理を毎月の「こんだて表」でお知らせします。</p> <p>毎月、アレルギーの卵除去(調理の最終段階で入れる卵を除く)対応料理に<u>下線表示</u>をしてお知らせします。</p> <p>裏面の「学校給食だより」には、食育に関する内容などを掲載しますのでご覧ください。</p>					
こんだて	ご は ん ぶ た 肉 の や な 川 風 切 干 し だ い こ ん の う ま に	ご は ん け い 肉 の う ま に 田 作 り 風	パ ン ク リ ー ム シ チュ ー も 蒸 し 野 菜 (ブ ロ ッ コ リ ー)	<div> <b>「はし」を毎日持ってきてましょう</b> </div> <p>「はし」で食べることがふさわしい料理については、「はし」で食べるようにしています。ご家庭でも「正しいはしの持ち方」ができますようご指導ください。</p> <div> <b>正しい「はし」の持ち方</b> </div> <p>※使う指は4本です。休んでいるのは小指だけです。</p> <p>上のはし えんぴつを持つかたちです。中指の第一関節とつめの間の横に当てて、親指と人差し指でやわらかくはさむようにして持ちます。</p> <p>下のはし 親指と人差し指の間にはさみ、先のほうは、薬指のつめのすぐ下の横に固定します。</p> <p>上のはしはうごくはし 下のはしはうごかないはし</p>					
おかず の 内 容	〔冷凍豚肉 30〕 〔冷凍液卵 30〕 ごぼう 25 にんじん 15 冷凍さやいんげん 5 ひまわり油(いため用) 0.4 砂糖 2 こいくちしょうゆ 1 料理酒 2 塩 0.6 削節 1 切干しだいこん 6 油揚げ 5 にんじん 5 ひまわり油(いため用) 0.4 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 塩 0.1 削節 0.5	冷凍鶏肉皮付 40 生揚げ 30 にんじん 25 たまねぎ 30 青ねぎ 5 つきこんにゃく 20 ひまわり油(いため用) 0.6 砂糖 3 こいくちしょうゆ 5 料理酒 2 削節 1 煮干し 9 なたね油(揚げ用) 0.5 白ごま 0.5 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 1	冷凍鶏肉皮付 30 じゃがいも 50 にんじん 20 たまねぎ 30 キャベツ 20 ひまわり油(いため用) 0.6 牛乳 10ml ホワイトソース 30 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 〔冷凍ブロッコリー 40〕 〔イタリアンドレッシング 1袋(8)〕	<div> <b>放射性物質検査報告</b> </div> <p>2/19に検査しました「出しこんぶ」「冷凍液卵」の結果はいずれも「検出せず」でした。ご安心ください。</p> <div> <b>キャベツ・青ねぎ・チンゲンサイ・こまつな・ほうれんそうは、こうべ旬菜・神戸市内産野菜を使用する予定です。</b> </div> <p>下線表示は「卵除去対応料理」です。</p>					

4月目標 給食のやくそくを守ろう

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 2/19に検査しました「出しこんぶ」「冷凍液卵」の結果はいずれも「検出せず」でした。ご安心ください。

キャベツ・青ねぎ・チンゲンサイ・こまつな・ほうれんそうは、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。