

	((1)			- T (A)	(-)	107(1)	4.5(1)	100(4)
日・曜日	2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	9日(月)	10日(火)	11日(水)	12日(木)
こんだて	ごはん	ひなまつり献立 ちらしずし	パン	ごはん	パン	卒業・進級お祝い献立 赤 飯	ご は	んパン	ごはん
	ぶた肉のかわりあげ	れんこんのたつたあげ 赤 だ し	かぼちゃコロッケ	けい肉のピリからソース	 牛肉のウエスタン風	ま す の か ら あ げ そえ野菜(こまつな)	焼	鳥 マカロニのトマトに	ふりかけ(わかめウエット) い か の 天 ぷ ら
	フォーガー	ひなあられ	野菜スープ	豆とんじる	ゆで野菜(ほうれんそう)	<u>すましじる</u>	みそし	る だいずとにぼしのいそあえ	けんちんじる
おかずの内容	 冷凍豚肉角切 こいくちしょうゆ 料理酒 力 栗粉 なたね油(揚げ用) みりん 平めんビーフン 12 冷凍鶏肉皮引 25 冷凍はうれんそう キャベツ 青ねぎ みずれご 15 キャベツ 青ねぎ みずれご の数 の4 こしょう 0.01 	マリュア マリア マリュア マリア マリ	「かほちゃコロッケ 1 コ (50) なたね油(揚げ用) 5	(冷凍鶏肉皮付 0.6	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 冷凍ゲリンピース 5 砂糖 0.5 トマトケチャップ 6 ウスターソース 3 冷凍はうれんそう 35 冷凍ホールコーン 5 柑橘ドレッシング 1 袋 (10)	C ごま塩 1 数(0.8)	()	60 マカロニ 7 13 マカロニ 7 冷凍豚肉 30 12 にかいいも 40 にんじん 15 たまねぎ 40 の6 冷凍グリンピース 7 ひまわり油(いため用) 0.6 ポークブイヨン 5 砂糖 0.5 ホールトマト 20 トマトケチャップ 5 ウスターソース 3 料理ワイン 2 塩 0.3 20 メガーン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	□ ふりかけ 1 袋 (2.5) (☆ かかけ 1 切 (40) (40) (40) (40) (40) (40) (40) (40)
							2 13.3 PM	2 C. ()Oa//	(111 1414)
日・曜日	13日(金)	16日(月)	17日(火)	18日(水)	19日(木)			2 0. (302),	中学年一食あたり平均栄養量
日・曜日	13日(金)	16日(月) 卒業・進級お祝い献立	17日(火)	18日(水)		AND	0		中学年一食あたり 平均栄養量
日・曜日	パ ン スライスチーズ	卒業・進級お祝い献立 にんじんパン フライドチキン	ごはん	小型パン	19日(木)	卒業・進	級	3月3日は	中学年一食あたり
	パ ン スライスチーズ 焼 ハ ン バ ー グ	卒業・進級お祝い献立 にんじんパン フライドチキン 野菜のポタージュ	ご は ん 親 子 に	小型パン 焼 そ ば	19日(木) ご は ん ビーフカレー	卒業・進	級		中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 653kcal たんぱく質エネルギー比 16.5% 脂肪エネルギー比
	パ ン スライスチーズ 焼ハンバー グ ぷた肉とキャベツのスープ	卒業・進級お祝い献立 にんじんパン フライドチキン 野菜のポタージュ みかんゼリー	ご は ん 親 子 に ひじきのにもの	小型パン 焼そば カリフラワーのあまずあえ	19日(木) ご は ん ビーフカレー ゆで野菜(ブロッコリー)	卒業・進	級	3月3日は	中学年一食あたり 平均栄養量 <u>エネルギー</u> 653kcal たんぱく質エネルギー比 16.5%
	パ ンスライスチーズ焼ハンバーグ 焼ハンバーグ ぶた肉とキャベツのスープ □ スライスチーズ 1枚(20) で チキンハンバーグ 1コ(60)	卒業・進級お祝い献立 にんじんパンフライドチキン野菜のポタージュみかんゼリー (冷凍鶏肉皮引 1 コ(60)	ご は ん 親 子 に ひじきのにもの 冷凍鶏肉皮付 30 料理酒 0.75	小型パン 焼そば カリフラワーのあまずあえ / 焼きそばめん 20 豚肉 30	19日(木) ご は ん ビーフカレー ゆで野菜(ブロッコリー) / 冷凍牛肉 35	卒業・進	級 :う	3月3日は ではまうり	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 653kcal たんぱく質エネルギー比 16.5% 脂肪エネルギー比 29.3% カルシウム 318 mg
	パ ンスライスチーズ焼ハンバーグ ※た肉とキャベツのスープ □ スライスチーズ 1 枚 (20) (* チャンバーグ 1 コ (60) (* ひまわり油(いため用) 0.4	卒業・進級お祝い献立 にんじんパンフライドチキン野菜のポタージュみかんゼリー (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	ご は ん 親 子 に ひじきのにもの 冷凍鶏肉皮付 30	 小型パン 焼そば カリフラワーのあまずあえ 焼きそばめん 20 豚肉 30 冷凍いか 10 	プログラス は ん だ ー フカレー ゆで野菜(ブロッコリー) / 冷凍牛肉 35 じゃがいも 50	を業・追 おめでと	級 :う	3月3日は で登記しか 女の子のすこやかな成長	中学年一食あたり 平均栄養量
	パ ン ス ラ イ ス チ ー ズ 焼 ハ ン バ ー グ ぶた肉とキャベツのスープ □ スライスチーズ 1 枚 (20) (デチキンハンパーグ 1 コ (60) いひまわり油(いため用) 0.4 / たまねぎ 10 ひまわり油(いため用) 0.2	卒業・進級お祝い献立	ご は ん 親 子 に ひじきのにもの 冷凍鶏肉皮付 30 料理酒 0.75 冷凍液卵 30 じゃがいも 50 にんじん 15	小型パン 焼そば カリフラワーのあまずあえ / 焼きそばめん 20 豚肉 30	プログラス は ん だ ー フカレー ゆで野菜(ブロッコリー) クーマかいも 50 にんじん 20	を業・道 おめでと 今の学年で過ごす	級 :う 最後の月	3月3日は でをほういた 女の子のすこやかな成長 を祈る節句の行事です。 ひなまつりに欠かせない	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 653kcal たんぱく質エネルギー比 16.5% 脂肪エネルギー比 29.3% カルシウム 318 mg
	パ ン ス ラ イ ス チ ー ズ 焼 ハ ン バ ー グ ぶた肉とキャベツのスープ	卒業・進級お祝い献立 にんじんパンフライドチキン野菜のポタージュみかんゼリー (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	ご は ん 親 子 に ひじきのにもの	小型パン 焼 そば カリフラワーのあまずあえ 焼きそばめん 20 豚肉 30 冷凍いか 10 料理酒 0.25	プログラス は ん だ ー フカレー ゆで野菜(ブロッコリー) / 冷凍牛肉 35 じゃがいも 50	卒業・道 おめでと 今の学年で過ごす! になりました。	編後 の月 まをふり	3月3日は ひ はこうりか 女の子のすこやかな成長 を祈る節句の行事です。	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 653kcal たんぱく質エネルギー比 16.5% 脂肪エネルギー比 29.3% カルシウム 318 mg マグネシウム 90 mg 鉄 2.4 mg
こんだて	パ ン ス ラ イ ス チ ー ズ 焼 ハ ン バ ー グ ぶた肉とキャベツのスープ	卒業・進級お祝い献立	ご は ん 親 子 に ひじきのにもの ・ 冷凍鶏肉皮付 30 ・ 料理酒 0.75 ・ 冷理液卵 30 じゃがいも 50 にんじん 15 たまねぎ 30 ・ 冷凍グリンピース 5 ・ 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 3	小型パン 焼そばめん20 豚肉30 (冷凍いか10 料理酒0.25 にんじん15 キャベツ55 たまねぎ20 青ねぎ5	プロリー は ん だっ フカレー ゆで野菜(ブロッコリー) (一つ ですべいも 50 にんじん 20 たまねぎ 40	卒業・道 おめでと 今の学年で過ごすました。 この1年間の給金	版 :う 最後の月 まをふり	3月3日は でできらりか 女の子のすこやかな成長 を祈る節句の行事です。 ひなまつりに欠かせない 食べ物はいろいろあります。	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 653kcal たんぱく質エネルギー比 16.5% 脂肪エネルギー比 29.3% カルシウム 318 mg マグネシウム 90 mg 鉄 2.4 mg ビタミンA 376 μgRAE
こんだて	パ ン ス ラ イ ス チ ー ズ 焼 ハ ン バ ー グ ぶた肉とキャベツのスープ	卒業・進級お祝い献立	ご は ん 親 子 に ひじきのにもの 冷凍鶏肉皮付 30 冷神理酒 0.75 冷凍液卵 30 じゃかいも 50 にんじん 15 たまねぎ 30 冷凍ゲリンピース 5 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1	小型パン焼 そば カリフラワーのあまずあえ (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 キャベツ 55 たまねぎ 20 青ねぎ 5 ひまわり油(いため用) 0.6	プログラス は ん だ ー フカレー ゆで野菜 (ブロッコリー) (冷凍牛肉 35 じゃがいも 50 にんじん 20 たまねぎ 40 冷凍グリンピース 3	卒業・道 おめでと 今の学年で過ごす! になりました。 この1年間の給館 返ってみましょう。	後の月 を	3月3日は マグミラリア・ 女の子のすこやかな成長 を祈る節句の行事です。 ひなまつりに欠かせない 食べ物はいろいろあります。 給食では、ひなまつり献 立として「ちらしずし」、	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 653kcal たんぱく質エネルギー比 16.5% 脂肪エネルギー比 29.3% カルシウム 318 mg マグネシウム 90 mg 鉄 2.4 mg ビタミン A 376 μgRAE ビタミン B ₁
こんだて	パ ン スライスチーズ 焼 ハンバーグ ぶた肉とキャベツのスープ	空業・進級お祝い献立	ごはん 親子に ひじきのにもの 冷凍鶏肉皮付 30 冷凍鶏肉皮付 30 に料理液 30 にかがいも 50 にんじん 15 たまねぎ 30 冷凍グリンピース 5 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.4 削節 1	小型パン 焼そばめん20 豚肉30 (冷凍いか10 料理酒0.25 にんじん15 キャベツ55 たまねぎ20 青ねぎ5	プログラス は ん だ ー フカレー ゆで野菜(ブロッコリー) クラッキャ 35 じゃがいも 50 にんじん 20 たまねぎ 40 冷凍ゲリンピース 3 ひまわり油(いため用) 0.6	 卒業・道 おめでと 今の学年で過ごすがになりました。 この1年間の給金 返ってみましょう。 給食の約束を守って 	基級 : 3 最後の月 意をふり て楽しい	3月3日は でできるいか 女の子のすこやかな成長 を祈る節句の行事です。 ひなまつりに欠かせない 食べ物はいろいろあります。 給食では、ひなまつり献 立として「ちらしずし」、 3月3日(火)には「ひな	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 653kcal たんぱく質エネルギー比 16.5% 脂肪エネルギー比 29.3% カルシウム 318 mg マグネシウム 90 mg 鉄 2.4 mg ビタミンA 376 μgRAE
こんだて	パ ン ス ラ イ ス チ ー ズ 焼 ハ ン バ ー グ ぶた肉とキャベツのスープ	マ業・進級お祝い献立 にんじんパンフライドチキン野菜のポタージュみかんゼリー (**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ーレ 15 パセリ 0.5	プ は ん 親 子 に ひじきのにもの (冷凍鶏肉皮付 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 冷凍火リンピース 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 4	小型パン 焼そばめん 20 豚肉 30 冷凍いか 10 料理酒 0.25 にんじん 15 キャベツ 55 たまねぎ 20 青ねぎ 5 ひまり油(いため用) 0.6 ウスターソース 7 料理酒 0.5 塩 0.3	プログラグ は ん だ ー フカレー ゆで野菜(ブロッコリー) か 準 牛肉 35 じゃがいも 50 にんじん 20 たまねぎ 40 冷凍グリンピース 3 ひまわり油(いため用) 0.6 カレールウ 12	今業・道 おめでと 今の学年で過ごすました。 この1年間の給金 返ってみましょう。 給食の約束を守つ・ 給食時間を過ごすこの	級 う 最後の月 ををふり て楽しい とができ	3月3日は マグミラリア・ 女の子のすこやかな成長 を祈る節句の行事です。 ひなまつりに欠かせない 食べ物はいろいろあります。 給食では、ひなまつり献 立として「ちらしずし」、	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 653kcal たんぱく質エネルギー比 16.5% 脂肪エネルギー比 29.3% カルシウム 318 mg マグネシウム 90 mg 鉄 2.4 mg ビタミンA 376 μgRAE ビタミンB ₁ 0.40 mg ビタミンB ₂ 0.53 mg
こんだて	パ ン ス ラ イ ス チ ー ズ 焼 ハ ン バ ー グ ぶた肉とキャベツのスープ	マ業・進級お祝い献立 にんじんパンフライドチキン野菜のポタージュみかんゼリー (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ーレ 15	プ は ん 親 子 に ひじきのにもの	小型パン 焼 そばかん 20 豚肉 30 ・冷凍いか 10 料理酒 0.25 にんじん 15 キャベツ 55 たまねぎ 20 青ねぎ 5 びまり油(いため用) 0.6 ウスターソース 7 料理酒 0.5 塩 0.3 こしょう 0.02	プログイヨン 19日(木) では んじ ーフカレー ゆで野菜(ブロッコリー) (冷凍牛肉 35 じゃがいも 50 にんじん 20 たまねぎ 40 冷凍グリンピース 3 ひまわり油(いため用) 0.6 カレールウ 12 ボークブイヨン 5	今の学年で過ごす! になりました。 この1年間の給食 返ってみましょう。 給食の約束を守つ! 給食時間を過ごすこの たでしょうか。	に扱い でき の	3月3日は でできるいか 女の子のすこやかな成長 を祈る節句の行事です。 ひなまつりに欠かせない 食べ物はいろいろあります。 給食では、ひなまつり献 立として「ちらしずし」、 3月3日(火)には「ひな	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 653kcal たんぱく質エネルギー比 16.5% 脂肪エネルギー比 29.3% カルシウム 318 mg マグネシウム 90 mg 鉄 2.4 mg ビタミンA 376 μgRAE ビタミンB ₁ 0.40 mg ビタミンB ₂ 0.53 mg
こんだて	パ ン ス ラ イ ス チ ー ズ 焼 ハ ン バ ー グ ぶた肉とキャベツのスープ □ スライスチーズ 1 枚 (20) (チキンハンバーグ 1 コ (60) いひまわり油(いため用) 0.4 かまねぎ 10 ひまりり油(いため用) 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 40 冷凍ホールコーン 10	マ業・進級お祝い献立 にんじんパンフライドチキン野菜のポタージュみかんゼリー (こうが の4 おろしにんにく 0.1 こいくちしょうゆ 2 砂糖 0.15 にしょう 0.02 片栗粉 6 なたね漁(揚げ用) 4 (じゃがいも 30 にんじん 5 たまねぎ 30 白いんげんまめピューレ 15 パセリ 0.5 ひまり油(いため用) 0.4 豆乳 20ml ボークブイョン 10	プ は ん 親 子 に ひじきのにもの 30 件理酒 0.75 冷凍鶏肉皮付 30 じゃがいも 50 にんじん 15 たまねぎ 30 冷凍ゲリンピース 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 4 冷凍豚肉糸切 10	小型パン 焼そばめん 20 豚肉 30 冷凍いか 10 料理酒 0.25 にんじん 15 キャベツ 55 たまねぎ 20 青ねぎ 5 ひまり油(いため用) 0.6 ウスターソース 7 料理酒 0.5 塩 0.3	プログイヨン 19日(木) では 人 ビーフカレー ゆで野菜(ブロッコリー) (冷凍牛肉 35 じゃがいも 50 にんじん 20 たまねぎ 40 冷凍ゲリンビース 3 ひまわり油(いため用) 0.6 カレールウ 12 ボークブイヨン 5 トマトケチャップ 2	今業・道 おめでと 今の学年で過ごす。 になりました。 この1年間の給食 返ってみましょう。 給食の約束を守ったでしょうか。 今月は、みなさん 進級をお祝いする献	を を を を か で を か で を か で を か で を か で を が で を	3月3日は でできるいか 女の子のすこやかな成長 を祈る節句の行事です。 ひなまつりに欠かせない 食べ物はいろいろあります。 給食では、ひなまつり献 立として「ちらしずし」、 3月3日(火)には「ひな	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 653kcal たんぱく質エネルギー比 16.5% 脂肪エネルギー比 29.3% カルシウム 318 mg マグネシウム 90 mg 鉄 2.4 mg ビタミンA 376 μgRAE ビタミンB ₁ 0.40 mg ビタミンB ₂ 0.53 mg
こんだて	パ ン スライスチーズ 焼 ハ ン バ ー グ ぶた肉とキャベツのスープ	マ業・進級お祝い献立	プ は ん 親 子 に ひじきのにもの (冷凍鶏肉皮付 30) 料理酒 0.75 冷凍鶏肉皮付 30 じゃがいも 50 にんじん 15 たまねぎ 30 冷凍火リンピース 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 4 冷凍豚肉糸切 10 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	小型パン焼そばめん 20 豚肉 30 冷凍でか 10 料理酒 0.25 にんじん 15 キャベツ 55 たまねぎ 20 青ねぎ 5 びまり油(いため用) 0.6 ウスターソース 7 料理酒 0.5 塩 0.3 こしょう 0.02 冷凍がリフラワー 40 砂糖 1 酢 1.5		字業・道 おめでと 今の学年で過ごす。 になりました。 この1年間の給食 返ってみましょう。 給食の約束を守って 給食時間を過ごすこの。 たでしょうか。 今月は、みなさん	に扱い でき の	3月3日は でできるいか 女の子のすこやかな成長 を祈る節句の行事です。 ひなまつりに欠かせない 食べ物はいろいろあります。 給食では、ひなまつり献 立として「ちらしずし」、 3月3日(火)には「ひな	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 653kcal たんぱく質エネルギー比 16.5% 脂肪エネルギー比 29.3% カルシウム 318 mg マグネシウム 90 mg 鉄 2.4 mg ビタミン A 376 μgRAE ビタミン B 0.40 mg ビタミン B 0.53 mg ビタミン C 28 mg 食物繊維 3.9g
こんだて	パ ン ス ラ イ ス チ ー ズ 焼 ハ ン バ ー グ ぶた肉とキャベツのスープ	マ業・進級お祝い献立	プ は ん 親 子 に ひじきのにもの (小型パン焼きではめん20 豚肉30 冷凍いか10 料理酒0.25 にんじん15 キャベツ55 たまねぎ20 青ねぎ5 ひまりり油(いため用)0.6 ウスターソース7 料理酒0.5 塩塩0.3 こしょう0.02 冷凍カリフラワー40 砂糖 1	プロリー は ん ビーフカレー ゆで野菜(ブロッコリー) 一 冷凍牛肉 35 じゃがいも 50 にんじん 20 たまねぎ 40 冷凍ゲリンピース 3 ひまり油(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	今業・道 おめでと 今の学年で過ごす。 になりました。 この1年間の給食 返ってみましょう。 給食の約束を守ったでしょうか。 今月は、みなさん 進級をお祝いする献	に扱い でき の	3月3日は でできるいか 女の子のすこやかな成長 を祈る節句の行事です。 ひなまつりに欠かせない 食べ物はいろいろあります。 給食では、ひなまつり献 立として「ちらしずし」、 3月3日(火)には「ひな	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 653kcal たんぱく質エネルギー比 16.5% 脂肪エネルギー比 29.3% カルシウム 318 mg マグネシウム 90 mg 鉄 2.4 mg ビタミン A 376 μgRAE ビタミン B 0.40 mg ビタミン B 0.53 mg ビタミン C 28 mg 食物繊維

3月目標 1年間の給食をふり返ってみよう

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

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 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。