## 平成30年2月こんだて表 (2・6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(木)	2日(金)	5日(月)	6日(火)	7日(水)	8日(木)	9日(金)	13日(火)	14日(水)	15日(木)
こんだて	ご は ん 他 人 と じ 野菜のごまあえ	<ul><li>◎ 節 分 料 理</li><li>ご は ん</li><li>◎いわしのかば焼ぶた肉のはりはりじる</li><li>節 分 豆</li></ul>	パ ン けい肉のスパイシーに 野菜スープ	ご は ん 味 つ け の り 五 目 豆 はもだんごのスープ	パ マ 菜 み げぎょうざ あんにんどうふ	ご は ん ハッシュドビーフ 野菜のドレッシングそえ	ご は ん だいこんのみそに カリフラワーの天ぷら		パ ン いわしのフライ 旬 菜 ス - プ	ご は ん(小) カレーうどん *<** 竹輪のいそべあげ
お か ず の 内 容 日 · 曜日	「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 ほうれんそう 25 はくさい 40 白ごま 1 中華ドレッシング 1コ(10)		冷寒   40   20   13   13   13   15   14   15   15   16   15   15   15   16   15   15	く味つけのり 1袋(1.5) 冷凍豚肉 12 治線が 12 油揚げ 4 こんじん 15 にんじん 2 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 2 料理節 1 はもボール 30 にんじん 10 チンゲンサイ 15 えのきたけ 10 テンしいたけ 0.3 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 乗型酒 1 がにんじん 10 チングンサイ 15 えのきたけ 10 テンしいたけ 0.3 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 類節 2 料理酒 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	下   下   下   下   下   下   下   下   下   下	「冷凍牛肉 40 にんじん 20 たまねぎ 50 冷凍グリーンピース 5 マッシュルーム 10	だいこん 55 冷凍鶏肉 35 竹輪 15 にんじん 15 角こんにゃく 10 ひまわり油(いため用)0.6 合わせみそ 5 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 削節 1 冷凍カリフラワー 40 /冷凍液卵 4 小麦粉 10 パセリ 0.6 塩 0.3 なたね油(揚げ用) 6	じゃがいも 40 にんじん 15 ごほう 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 削節 1 くきわかめ 2 しらす干し 5 砂糖 2 こいくちしょうゆ 2	いわしフライ 1枚(50) なたね油(揚げ用) 5 (トマトケチャップ 2.5 ウスターソース 2.5 こまつな 30 冷凍豚肉 20 にんじん 10 たまねぎ 15 冷凍ホールコーン 5 ひまわり油(いため用)0.4 ボークブイヨン 8 こいくちしょうゆ 2.5 料理酒 1 塩 0.3 こしょう 0.03	にんじん 10 たまねぎ 30 白ねぎ 5 カレールウ 7 砂糖 0.2 こいくちしょうゆ 4 料理酒 2 削節 2 (竹輪 1/2本(25) (米粉 8 あおさ 0.1
こんだて		セルフドッグ (ウインナー・野菜) 豆乳チャウダー	<ul><li>新料理</li><li>小型パンみそラーメンのまからごぼうりんごゼリー</li></ul>	ポークシチュー	ご は ん ふりかけ(さかな) 京 風 う ま に たまねぎ天のにびたし	<ul><li>新料理</li><li>さけごはん</li><li>あげのふくめに</li><li>つくねじる</li></ul>	パ ン メープルジャム ポ ト フ 蒸し野菜(ブロッコリー)	ご は ん さわらのたつたあげ か す じ る	米 粉 パ ン こまつなとベーコンのたまごいため ねしむぎ 押麦と野菜のスープに	平均栄養量
	(まぐろ 60 しょうが 0.4 白ごま 1	「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 キャベツ 30 たまねぎ 10	冷凍豚肉 20 /冷凍いか 10	くミルメーク 1袋(5) 冷凍豚肉 35 じゃがいも 50 にんじん 20	1	1 1 2 2 1 2 1 2	< メープルジャム 1袋(12)	づさわら 1切(50) しょうが 0.5 こいくちしょうゆ 2	<ul><li>(こまつな 30 冷凍液卵 25 カットショルダーベーコン 20 にんじん 10</li></ul>	020mg

ホームページ 「食材の産地情報」「放

神戸市学校給食

射性物質検査結果」を掲載しています

(検索)

ました「トック・こんにゃく」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・こまつな・チンゲンサイ・ほうれんそう・ じゃがいも・たまねぎは、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。