● 今年乳は毎日つきます 神戸市教育委員会 令和元年 10 月 こ ん だ て 表 (2・6地区) ● ではんは神戸市内産米です (一財) 神戸市学校給食会

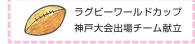
日・曜日	1日(火)	2日(水)	3日(木)	4日(金)	7日(月)	8日(火)	9日(水)	10日(木)	11日(金)	15日(火)	16日(水)
こんだて	ご は ん (小)	* <i>*</i> ン	ごはん	ごはん	○ 新料理	☆季節料理		i t h	ごはん	ごはん	セルフドッグ
		メ ー プ ル ジ ャ ム さけボールチャウダー	京風 うまに	ご は んタッカンジョン	パ ン バ タ ー いかのリングあげ	ご は ん ぶた肉のかわりあげ ☆ き の こ じ る	○ 新 料 理パ ン○ アイリッシュシチュー	ご は ん さわらのたつたあげ とうふと野菜のスープ	ご は んこうやの五目に		(ウィンナー・野菜)
	かき	素し野菜 (カリフラワー)	こまつなのにびたし	トック			^セ 蒸し野菜 (ブロッコリー)	ミニゼリー(洋なし)	野菜のごまあえ	ひじきのにもの	ポテトスープ
おかずの内容	冷凍鶏肉皮引 30 料理酒 0.75 にんじん 10 だいこん 25 ごぼう 15 青ねぎ 3 赤みそ 10	□ メーブルジャム 1 コ(12) 能ボール 35 じゃがいも 40 にんじん 20 たまねぎ 30 冷凍グリンピース 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 チキンブイヨン(濃縮) 3 塩 0.5 こしょう 0.02 冷凍カリフラワー 40 アイランドドレッシング 1 袋(8)	冷凍生揚げ 15 ひじき 3 にんじん 20 ひまわり油(いため用) 0.6 砂糖 3	 冷凍鶏肉皮付 60 おろしにんにく 0.1 こいくちしょうゆ 1 みりん 1 力要粉 なな油(場げ用) 4 砂糖 0.8 ご酢 1.2 コチジャン 1 カーチジャン 1 ウーク準中内ひき内冷凍液卵 たけのご水煮 青など 1 おこま おこま おしにんにく の1の ボークブイヨン おすくちしょうゆ 3 塩 こしょう 0.01 	米粉 2	**		でさわら 1切(50) しようが 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 冷凍豆腐 45 にんじん 15 たまねぎ 20 冷凍ほうれんそう 10 干ししいたけ 0.3 ボークブイヨン 12 うすくちしょうゆ 3 塩 0.5 こしょう 0.02 □洋製ゼリー(ミー) 1 □(23)	凍り豆腐 10 冷凍豚肉 30 にんじん 20 たまねぎ 35 冷凍ゲリンピース 3 角こんにゃく 10 砂糖 2 こいくちしょうゆ 3.5 料理酒 1 塩 0.2 削節 1 におしん 7 キャベツ 40 白ごま 2 中事ドレッシング 1 袋(10)	冷凍がんもどき 20 にんじん 20 ごぼう 25 冷凍さやいんげん 5	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 少まわり油(いため用) 0.4 塩 0.1 カレー粉 0.2 ドドケチャプスティック 1 本 (8) じゃがいも じゃがいも 60 ベーコン 12 にんじん 10 たまねぎ 20 ひまわり油(いため用) 0.4 牛乳 20ml ホワイトソース 24 ボークブイヨン 8 料理ワイン 2 塩 0.6 こしょう 0.02
日・曜日	17日(木)	18日(金)	21日(月)	23日(水)	24日(木)	25日(金)	28日(月)	29日(火)	30日(水)	31日(木)	中学年一食あたり 平均栄養量
こんだて	ご は ん ふりかけ (わかめウェット)	ご は ん	☆季節料理 パ ン	かぼちゃパン	☆ 季 節 料 理 菜 め し			☆季節料理			エネルギー 645kcal
	たらのみぞれかけ	焼 鳥 風 に	☆ けい肉とさつまいものうまに		** め し	ご は ん <u>ちゅうか風たまごとじ</u>	小型パン 焼そば カリフラワーのあまずづけ		パ ン かぼちゃコロッケ	ご は んビーフカレー	<u>たんぱく質エネルギー比</u> 16.0% 脂肪エネルギー比

10月目標 よくかんで食べよう

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



チンゲンサイ・こまつな・ほうれんそう・きゅうりは、 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。