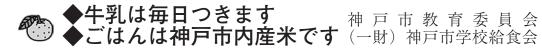
● 令和元年12月 こんだて表 (4地区)



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	ぶ た に ら ど ん わかさぎのからあげ み そ し る	ご は ん あじの野菜あんかけ ちゅうかスープ	パ ン だいずの洋風にこみ 野菜のドレッシングそえ	ご は ん ふりかけ(さけウエット) こうやのそぼろに さ わ に わ ん	パ ン ミルメーク(コーヒー) カレー 肉 じゃ が 小 魚 の 米 粉 あ げ	ご は ん 親 子 に 切干しだいこんのうまに	ご は ん (小) さわらのたつたあげ ほ う と う み か ん	パ ン 八 宝 菜 あげぎょうざ(ひじき)	ご は ん 和風ハンバーグ 五 色 に
おかずの内容	下内 30 10 10 10 10 10 10 10	1 切(50)	冷凍牛肉 30 だいず 10 じゃがいも 40 にんじん 20 たまねぎ 20 冷凍グリンピース 5 ひまわり油(いため用) 0.6 デミグラスソース 10 ボークブイヨン 5 ホールトマト 20 砂糖 0.5 ウスターソース 2 料理ワイン 2 塩 0.3 こしょう 0.02 ガーリック 0.02 パブリカ 0.03 にんじん 5 キャベツ 35 きゅうり 5 (グリアンドワシング 1 袋(8)	こかけ(さけ湿) 1 袋(2.5)	□ ミルメーク(コーヒー) 1 袋(5)	冷凍鶏肉皮付	においら 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 ほうとう 20 冷凍鶏肉皮引 30 料理酒 0.75 かぼちゃ 20 にんじん 10 青ねぎ 3 干ししいたけ 0.3 合わせみそ 5 こいくちしょうゆ 4 みりん 2 削節 2	冷凍豚肉 25	豆腐以チキンハンハーワ 1 コ(60)
	100(4)	100(0)	435(4)	400(-14)		000(4)	000(0)		
日・曜日	13日(金)	16日(月)	17日(火)	18日(水)	19日(木)	20日(金)	23日(月)	24日(火)	中学年一食あたり 平均栄養量
日・曜日こんだて	ほうれんそうパン	16日(月) パ ン ポークミンチカツ	17日(火) ご は ん ハッシュドビーフ	パ ン りんごジャム		20日(金) パ ン クリームシチュー	23日(月) ご は ん す き や き	24日(火) 新料理 ごはん いかの天ぷら	中学年一食あたり
		パン	ごはん	パン	19日(木) ② 冬 至 料 理 ご は ん	パン	ごはん	24日(火) ○ 新 料 理 ご は ん	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 645kcal たんぱく質エネルギー比

12月目標 食事の大切さを知ろう

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 9/3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 こまつな・キャベツ・青ねぎ・にんじん・みずな・ブロッコリーは、 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。