平成31年1月こんだて表 (1・3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	8日(火)	9日(水)	10日(木)	11日(金)	15日(火)	16日(水)	17日(木)	18日(金)	21日(月)	22日(火)
こんだて	ひょうごの小麦パン けい肉のスパイシーに 衛 菜 ス ー プ	ご は ん いかの天ぷら 豆 とん じる	新料理パン⇒はけボールチャウダー蒸し野菜(ブロッコリー)	正 月 献 立 ご は ん ぞ う に 田 作 り 風 くりきんとん	ご は ん ビーフカレー 素し野菜(カリフラワー)	☆郷土料理(兵庫県) ご は ん あじのたつたあげ ☆ 黒 豆 ☆ か す じ る	パ ン みかんジャム マカロニのトマトに カミカミビーンズ	ご は ん ちくぜんに ひじきのにもの	ご は ん <u>ぶた肉入りにらたま</u> み そ し る み か ん	パ ン さわらのエスニック風 チンゲンサイとコーンのスープ
おかずの内容	冷東鶏内 40 鶏レバラ 13 たまねが 0.4 ひまわり油(いため用) 0.4 ホールトマト 10 砂糖 0.3 こいマトケーソース 1 料理ワイン 1 塩 0.2 カレー粉 0.2	(冷凍いか 1切(40) 小麦粉 1 1切(40) 小麦粉 1 10 (本表粉 10) 塩 0.3 なたね油(揚げ用) 6 だいず 10 冷凍豚肉 10 油揚げ 4 冷凍さといも 20 にんじん 15 だいこん 20 青ねぎ 3 つきこんにゃく 10 合わせみそ 12 みりん 2 削節 24日(木)	 鮭ボール 35 じゃがいも 40 にんじん 20 たまねぎ 30 冷凍グリーンピース 5 ひまわり油(いため用) 0.6 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 002 	もち 30 (冷凍鶏肉皮引 20 料理酒 0.5 にんじん 10 ほうれんそう 10 だいこん 20 うすくちしょうゆ 2 塩 0.3 削節 1 出しこんぶ 0.5 煮干し 9 なたね油(揚げ用) 0.5 白ごま 0.5 (砂・ 1.5 でいくちしょうゆ 1 栗甘露煮 6 さつよくちしょうゆ 1 栗甘露素 6 さつまいくちしょうゆ 1 乗甘露素 6 さつりん 1 28日(月)	「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 ボークブイヨン 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 フレンチドレッシング 1袋(8)	おじ 1切(50) しょうが 0.5 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 大栗粉 5 なたね油(揚げ用) 3 く 黒豆煮豆 15 冷凍豚肉 20 油揚げ 2 にんじん 10 だいこん 25 青ねぎ 3 つきこんにゃく 5 酒かす 9 合わせみそ 6 うすくちしょうゆ 1 削節 2	マカかんジャム 1袋(15) イマカルロニ 7 冷凍体がいも 40 にんじれる 15 たままぎ 40 冷凍かり油(いため用) 0.6 ポークン 1 5 ウェールトケチャップ 5 ウスタワイン 2 料理ワイン 2 料理ワイン 2 料理ワイン 2 1 位がます 10 しらご転 1 1 でいい 1 1 で 1 1 で 1 1 で 1 1 で 1 1 1 1	冷凍豚肉糸切 10	「 冷凍豚肉 25 冷凍液卵 25 にら 15 干ししいたけ 0.5 しょうが 0.2 ひまわり油(いため用) 0.4 料理酒 1.5 塩 0.3 こしょう 0.01 木綿豆腐 35 にんじん 10 たまねぎ 25 わかめ 0.7 合わせみそ 12 削節 2 < みかん 1⊐(85)	1切(50)
こんだて	ごはん	小型パン ちゃんぽん ミートボールのからあげ ミニゼリー(ピーチ)	はつが (げんまい 発芽玄米入りごはん まぐろとひじきのにもの 野菜のごまあえ	☆郷土料理(兵庫県) ☆ た こ め し はたはたのからあげ ☆ バ チ じ る	パ ン にこみハンバーグ 野菜のポタージュ	ご は ん タッカンジョン ト ッ ク	パ ン かぼちゃコロッケ 春 南 ス - プ	アドウイ 展示のお	知らせ	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 640kcal たんぱく質 25.9g
おかずの内容	くつくだに(兵庫のり) 1袋(8) 牛肉 30 じゃがいも 60 にんじん 15 たまねぎ 40 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 0.3 削節 1 人 みずな 20	中華めん 15 豚肉 15 冷凍いか 10 冷凍えび 10 料理酒 0.5 にんじん 10 キャベツ 30 青ねぎ 3 しょうが 0.5 ひまわり油(いため用) 0.4 ボークブイヨン 8	「まぐろ油漬 30 ひじき 3 冷凍がんもどき 25 にんじん 10 たまねぎ 25 ひまわり油(いため用) 0.6	冷凍ゆでだこ	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 じゃがいも 30 にんじん 5 たまねぎ 30 白いんげんまめじューレ 15 パセリ 0.5	一	かぼちゃコロッケ 1コ(50) なたね油(揚げ用) 5 (はるさめ 10 冷凍豚肉 20 にんじん 15 ほうれんそう 10 干ししいたけ 0.3	まで、学校給食 「神戸の学校給食 でアドウィンドウ ぜひご覧ください ************************************	週間にちなんで :」というテーマ に展示します。	サルシウム 327mg 鉄 2.3mg ビタミンA 378μgRAE ビタミンB1 0.35mg ビタミンB2 0.50mg ビタミンC 21mg

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