平成28年12月こんだて表 (5地区)

◆牛乳は毎日つきます神戸市教育委員会◆ごはんは神戸市内産米です(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)	12日(月)	13日(火)	14日(水)
												○ 新 料 理		
こんだて お か す 容	パ	ン	ご は	h	ご は	h	パ	ン ご は	h	パン	ごはん	ごはん	パン	牛どんどん
											ベジタブルカレー			
	コロッ	ケ	さわらのたつ;	たあげ	<u>親 子</u>	に	クリームシチュ	- 京 風 う ま	に	マカロニのトマトに	ささみフライ	○ おから肉そぼろ		わかさぎのあまずづけ
	チンゲンサイの	スープ	さわにな	bλ	切干しだいこんの	うまに	野菜ソテ	– たまねぎ天のにび	たし	野菜のドレッシングそえ	蒸し野菜(ブロッコリー)	ぶた肉と野菜のスープ	春雨 スープ	みそしる
	「 チキンコロッケ 1	⊐(60)	118	切(50)	冷凍鶏肉	30	,	80 冷凍豚肉	20	マカロニ 7	【 備蓄用ベジタブルカレー (180g)	冷凍おから 15 冷凍鶏肉皮引ひき肉 30	(冷凍鶏肉 2コ(60)	牛肉 30 冷凍液卵 10
	なたね油(揚げ用)	6	しょうが こいくちしょうゆ	0.5 2	料理酒 冷凍液卵	0.75 30		50 だいず 20 生揚げ	12 15	冷凍豚肉 30 じゃがいも 40	たまねぎ 32	竹輪 10	しょうが 0.6 こいくちしょうゆ 3	たまねぎ 20
	/ チンゲンサイ	30	料理酒	0.5	じゃがいも にんじん	50 15		30 7010 %	3	にんじん 15	じゃがいも 22	にんじん 10 青ねぎ 5	料理酒 0.5	青ねぎ 3 しょうが 0.3
	冷凍豚肉	20	片栗粉	5	たまねぎ	30	ひまわり油(いため用) (牛乳 10	.6	20	たまねぎ 40	にんじん 16	干ししいたけ 0.3	片栗粉 4.5	ひまわり油(いため用) 0.4
	木綿豆腐	25	く なたね油(揚げ用) 合凍豚肉糸切	3 30	冷凍グリーンピース	5	ホワイトソース	ひまわり油(いため用)	0.6	冷凍グリーンピース 7	かぼちゃペースト 9	しょうが 0.3 ひまわり油(いため用) 0.4	米粉 1.5 なたね油(揚げ用) 4	砂糖 2 こいくちしょうゆ 3
	にんじん	10	みずな	10	砂糖 こいくちしょうゆ	2.5	チキンプイヨン(濃縮) 料理ワイン	3 砂糖 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	3	ひまわり油(いため用) 0.6	なたね油 6.7	砂糖 2	/ はるさめ 10	料理酒 1
			にんじん	10	料理酒	1		5	4	ポークブイヨン 5		こいくちしょうゆ 3.5 料理酒 1	冷凍豚肉 20	人削節 0.5 「わかさぎ 25
	たまねぎ	15	だいこん ごぼう	15 10	塩削節	0.4	こしょう 0.		0.2	砂糖 0.5 ホールトマト 20	とうもろこし 6.3	削節 1 冷凍豚肉 30	にんじん 15 ほうれんそう 10	米粉 2.5 なたね油(揚げ用) 1.5
	ひまわり油(いため用)	0.2	干ししいたけ	0.3	/ 切干しだいこん	6	冷凍豚肉糸切 にんじん	10 塩 消節	1	トマトケチャップ 5	マッシュポテト 4.5	冷凍豚肉 30 にんじん 15	干ししいたけ 0.3	なたね油(揚げ用) 1.5 砂糖 1
	ポークブイヨン	6	しょうが	0.4	油揚げにんじん	5 5	キャベツ	35 淡路たまねぎ天	20	ウスターソース 3	調味料等	たまねぎ 30 しょうが 0.3	しょうが 0.3	こいくちしょうゆ 1.5 酢 1.5
	こいくちしょうゆ	3	うすくちしょうゆ 料理酒	3 1	ひまわり油(いため用)	0.4	冷凍ホールコーン ひまわり油(いため用) (7 ほうれんそう	10	料理ワイン 2	「 ささみフライ 1コ(30)	ひまわり油(いため用) 0.4	ひまわり油(いため用) 0.4 ポークブイヨン 5	「こまつな 15
	料理酒	1	みりん	0.5	砂糖 こいくちしょうゆ	1 2		2 a(5),	40	塩 0.3	なたね油(揚げ用) 3	ポークブイヨン 10 こいくちしょうゆ 2	うすくちしょうゆ 3	にんじん 10 キャベツ 25
	塩	0.3	塩こしょう	0.4	料理酒	0.5		.8 砂糖 。2 ごいくちしょうゆ	0.7	「だいこん 40 きゅうり 10	「ブロッコリー 35	料理酒 1	料理酒 1 塩 0.4	たまねぎ 15
	こしょう	0.03	削節	0.01 1.5	塩削節	0.1	塩 (こしょう 0.	.2	1	中華ドレッシング 1袋(10)	青じそドレッシング 1袋(8)	塩 0.4 こしょう 0.01	塩 0.4 こしょう 0.02	合わせみそ 12 削節 2
	15日(木)													
日・曜日	15日(木))	16日(金)	19日(月))	20日(火)	21日(水)		中学年一食あた N	- ·			`
日・曜日	15日(木))	16日(金)	19日(月))	20日(火)	21日(水)	理	中学年一食あたり 平均栄養量		ジタブルカレー	-の使用につい	7
П Д	15日(木)) ン	16日(金 ご は) h	19日(月) ご は	h			理小			ジタブルカレー	一の使用につい	70
日・曜日		ン	ごは	h	ごは	h	パ	◎冬 至 料	小	平均栄養量		ジタブルカレー	-の使用につい	70
П Д	/°	ンやが		h		h		◎冬 至 料	小	平均栄養量		ジタブルカレー 5地区	-の使用につい 12月9日(金	₹ () 2)
П Д	パ カレー肉じ 小魚の天 み か	ンがらん	ご は かぼちゃのそぼろさ ぶ た じ	ん あんかけ る	ご は 和風ハンバ 五 色	ん ーグ に	パ 野菜のクリームスー さつまいもとだいずのかりん。	②冬 至 料ご は んぱ ますのから aう ○ ほ う と	小あげ	平均栄養量	神戸	ジタブルカレ− 5 地区 5市の学校給食では	-の使用につい 12月9日(会 、気象警報の発令	て さ) や調理
П Д	パ カレー肉じ 小 魚 の 天 み か	ン ゃが ぷら ん 30	ご は かぼちゃのそぼろ ぶ た じ かはちゃ	ん あんかけ <u>る</u> 45	ご は 和風ハンバ 五 色	ん ーグ に ^{コ(60)}	パ 野菜のクリームスーさつまいもとだいずのかりん。 冷凍鶏肉皮引	②冬 至 料 ご は ん ポ ますのから a う ◎ ほ う と 30 『ます 1切	小 あげ う (40)	平均栄養量	神戸中の副	「ジタブルカレー 5 地区 「市の学校給食では 「事故などにより、当	一の使用につい 12月9日(金 、気象警報の発令 指日の給食を提供で	て () た) や調理 きない
П Д	パ カレー肉じ 小 魚 の 天 み か (豚肉 じゃがいも	ン やが ぷら ん 30 60	ご は かぼちゃのそぼろさ ぶ た じ かはちゃ 冷凍鶏肉皮引ひき肉	ん あんかけ る 45 25	ご は 和風ハンバ 五 色 「 豆腐入りチキンハバーグ 1: チキンブイヨン (ストレー)	ん - グ に ^{コ(60)}	パ 野菜のクリームスー さつまいもとだいずのかりん。 冷凍鶏肉皮引 にんじん	②冬 至 料 ご は ん ますのから a う ◎ ほ う と ³⁰ ^{ます} 1切	小 あげ う (40) 0.3	平均栄養量	神戸中の事場合に	5地区 市の学校給食では事故などにより、当 で備えて、レトルト	一の使用につい 12月9日(金 、気象警報の発令 6日の給食を提供で の「ベジタブルカレ	て () た) や調理 きない
П Д	パ カレー肉じ 小魚の天 み か 「豚肉 じゃがいも にんじん	ン やが ぷらん 30 60 15	ご は かぼちゃのそぼろさ ぶ た じ かほちゃ 冷凍期内皮引ひき内	ん あんかけ る 45 25 0.4	ご は 和風ハンバ 五 色 「 豆腐入りチキンハバーグ 1: チキンブイヨン (ストレー) 砂糖	ん - グ に コ(60) ト) 7 2	パ 野菜のクリームスー さつまいもとだいずのかりん。 冷凍鶏肉皮引 にんじん キャベツ	②冬 至 料 ご は ん ますのから a う ◎ ほ う と ³⁰ ^{ます} 1切	小 あげ う (40)	平均栄養量	神F 中の 場合に 名学校	5 地区 5 地区 市の学校給食では おなどにより、当 こ備えて、レトルト 交で常備しています	一の使用につい 12月9日(金 、気象警報の発令 経日の給食を提供で の「ベジタブルカし	て や調理 きない ー」を
П Д	パ カレー肉じ 小 魚 の 天 み か (豚肉 じゃがいも	ン やが ぷら ん 30 60	ご は かぼちゃのそぼろさ ぶ た じ かはまちゃ 冷凍鶏肉皮引ひき肉 しょうが ひまわり油(いため用)	ん あんかけ る 45 25 0.4 0.3	ご は 和風ハンバ 五 色 「豆腐入りチキンハンド・ブ 1: チキャンブイヨン (ストレー) 砂糖 こいくちしょうゆ	ん - グ に コ(60) ト) 7 2 2	パ 野菜のクリームスー さつまいもとだいずのかりん。 冷凍鶏肉皮引 にんじん キャベツ だいこん	②冬 至 料 ご は ん ますのから a う ◎ ほ う と ^{(ます} 1切 塩 ⁽³⁰⁾ にしょう	小 5 げ 5 (40) 0.3 0.01	平均栄養量	神戸 中の 場合に 名学校 この	5 地区 市の学校給食では事故などにより、当 ご備えて、レトルト でで常備しています D「ベジタブルカレ	一の使用につい 12月9日(金 、気象警報の発令 経日の給食を提供で の「ベジタブルカレ 。 一」は賞味期限があ	て や調理 きない ー」を
П Д	パ カレー肉じ 小魚の天 み か 「豚肉 じゃがいも にんじん たまねぎ	ン やが ぷらん 30 60 15 40	ご は かぼちゃのそぼろさ ぶ た じ かほちゃ 冷凍鶏肉皮引ひき肉 しょうが ひまわり油(いため用)	ሌ 5 ሌ ታ ር 3 45 25 0.4 0.3 1	ご は 和風ハンバ 五 色 「 豆腐入りチキンハンド・グ 1: チキンブイヨン (ストレー) 砂糖 こいくちしょうゆ 料理酒	ん - グ に コ(60) ト) 7 2 2 1	パ 野菜のクリームスー さつまいもとだいずのかりん。 冷凍鶏肉皮引 にんじん キャベツ だいこん ひまわり油(いため用) バター	②冬 至 料 ご は ん ますのからま う ③ ほ う と 塩 こしょう 片栗粉 なたね油(揚げ用)	小 う (40) 0.3 0.01 3 1 2.5	平均栄養量	神戸 中の引 場合と 名学れ ので、	5地区 市の学校給食では 事故などにより、当 で常備しています の「ベジタブルカレー 毎年1回給食で提	一の使用につい 12月9日(金 、気象警報の発令 6日の給食を提供で の「ベジタブルカレ 。 一」は賞味期限があ 供しています。	でできます。 や調理 きない レー」を ります
П Д	パ カレー肉じ 小魚の天 み か 「豚肉 じゃがいも にんじん たまねぎ ひまわり油(いため用)	ン * が * 5 ん 30 60 15 40 0.6	ご は かぼちゃのそぼろな ぶ た じ かはちゃ 冷凍鶏肉皮引ひき肉 しょうが ひまわり油(いため用) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	ん あんかけ る 45 25 0.4 0.3 1 2	ご は 和風ハンバ 五 色 「頭入りキャハンバーヴ 1: チキンブイヨン (ストレー) 砂糖 こいくちしょうゆ 料理酒 みりん	ん - グ に コ(60) ト) 7 2 2 1	パ 野菜のクリームスー さつまいもとだいずのかりん。 冷凍鶏肉皮引 にんじん キャベツ だいこん ひまわり油(いため用) (バター 牛乳 20	②冬 至 料 ご は ん ますのからま う ③ ほ う と 塩 こしょう 片栗粉 なたね油(揚げ用) にほうとう	小 う (40) 0.3 0.01 3 1 2.5 20	平均栄養量	神戸 中の引 場合と 名学れ ので、	5地区 市の学校給食では 事故などにより、当 で常備しています の「ベジタブルカレー 毎年1回給食で提	一の使用につい 12月9日(金 、気象警報の発令 経日の給食を提供で の「ベジタブルカレ 。 一」は賞味期限があ	でできます。 や調理 きない レー」を ります
П Д	パ カレー肉じ 小魚の天 み か 「豚肉 じゃがいも にんじん たまねぎ ひまわり油(いため用) 砂糖	ン * が * 5 ん 30 60 15 40 0.6 2	ご は かぼちゃのそぼろさ ぶ た じ かはちゃ 冷凍鶏肉皮引ひき肉 しょうが ひまわり油(いため用) 砂糖 こいくちしょうゆ 料理酒	ん あんかけ 3 45 25 0.4 0.3 1 2 0.5	ご は 和風ハンバ 五 色 「頭人//キャハット・グ 1: f キャンブイヨン (ストレー) 砂糖 こいくちしょうゆ 料理酒 、みりん 冷凍豚肉	ん - グ に コ(60) ト) 7 2 2 1 1 25	パ 野菜のクリームスー さつまいもとだいずのかりん。 冷凍鶏肉皮引 にんじん キャベツ だいこん ひまわり油(いため用) バター 牛乳 エワイトソース	②冬 至 料 ご は ん ますのからま ③ ほ う と 塩 こしょう 片栗粉 なたね油(揚げ用) はほうとう 冷凍鶏肉皮引	小 ちげ う (40) 0.3 0.01 3 1 2.5 20 30	平均栄養量 - エネルギー 628kcal たんぱく質 24.9g カルシウム 316 mg - 生タミンA 247μg ビタミンB: 0.38 mg	神戸 中の 場合学 ので、 主な	5地区 市の学校給食では 事故などにより、当 で常備しています の「ベジタブルカレー 毎年1回給食で提	一の使用につい 12月9日(金 、気象警報の発令 6日の給食を提供で の「ベジタブルカレ 。 一」は賞味期限があ 供しています。	でできます。 や調理 きない レー」を ります
こんだて	パ カレー肉じ 小魚の天 み か 「豚肉 じゃがいも にんじん たまねぎ ひまわり油(いため用) 砂糖 うすくちしょう)ゆ 料理酒 カレー粉	ン かが ぶらん 30 60 15 40 0.6 2 4 1 0.3	ご は かぼちゃのそぼろさ ぶ た じ かはちゃ 冷凍鶏肉皮引ひき肉 しょうが ひまわり油(いため用) 砂糖 こいべちしょうゆ 料理酒 片栗粉	ん 5んかけ 3 45 25 0.4 0.3 1 2 0.5 0.4	ご は 和風ハンバ 五 色	ん - グ に ^{コ(60)} ト) 7 2 2 1 1 25 3	パ 野菜のクリームスー さつまいもとだいずのかりん。 冷凍鶏肉皮引 にんじん キャベツ だいこん ひまわり油(いため用) (バター 牛乳 20	②冬 至 料 ご は ん ますのからま ③ ほ う と 塩 こしょう 片栗粉 なたね油(揚げ用) はほうとう 冷凍鶏肉皮引	小 う (40) 0.3 0.01 3 1 2.5 20	平均栄養量 - エネルギー 628kcal たんぱく質 24.9g カルシウム 316 mg 鉄 2.2 mg ビタミンA 247 μg ビタミンB ₁ 0.38 mg ビタミン B ₂ 0.52 mg	神 神 中 明 場 名 学 こ で 主 し 載 し で も き さ で も た で も た も た も た も た も た も た も た も た	5地区 5地区 市の学校給食では おなどに、したいた ででがずりにいいた のででががられないでは のででががられない 毎年1回給食で提 はいます。	一の使用につい 12月9日(金 、気象警報の発令 6日の給食を提供で の「ベジタブルカレ 。 一」は賞味期限があ 供しています。	た) や調理 きない シー」を ります 欄に記
こんだて	パ カレー肉で か 原内 じゃがいも にんじん たまねぎ ひまわり油(いため用) 砂糖 うすくちしょうゆ 料理酒 カレー粉 削節	ン や が ら ん 30 60 15 40 0.6 2 4 1 0.3 1	ご は かぼちゃのそぼろ ぶ た じ かはちゃっ 冷凍鶏肉皮引ひき肉 しょうが ひまわり油(いため用) 砂糖 こいくちしょうゆ 料理酒 片栗粉 冷凍豚肉	ん あんかけ 3 45 25 0.4 0.3 1 2 0.5	ご は 和風ハンバ 五 色 「頭人//キャハット・グ 1: f キャンブイヨン (ストレー) 砂糖 こいくちしょうゆ 料理酒 、みりん 冷凍豚肉	ん - グ に ゴ(60) ト) 7 2 2 1 1 25 3 20	パ 野菜のクリームスー さつまいもとだいずのかりん。 冷凍鶏肉皮引 にんじん キャベツ だいこん ひまわり油(いため用) バター 牛乳 ・サイトソース チキンブイロン(濃縮) 料理ワイン	②冬 至 料	小 5 げ う (40) 0.3 0.01 3 1 2.5 20 30 0.75	平均栄養量 - エネルギー 628kcal たんぱく質 24.9g カルシウム 316 mg - 生タミンA 247μg ビタミンB: 0.38 mg	神 神 中 明 島 会 学 こ で 主 し 卵 れ の 主 れ の も り れ り れ り れ り れ り れ り れ り れ り れ り れ り	5地区 5地区 市の学校給食では おなどに、したいた ででがずりにいいた のででががられないでは のででががられない 毎年1回給食で提 はいます。	一の使用につい 12月9日(全 、気象警報の発令 各日の給食を提供で の「ベジタブルカレ。 一」は賞味期限があ 共しています。 そのおかずの内容の	た) や調理 きない シー」を ります 欄に記
こんだて	パ カレー肉 天 み か じゃがいも にんじん たまねぎ ひまわり油(いため用) 砂糖 うすぐちしょうゆ 料理酒 カレー粉 削節 系干し	ン や が ら ん 30 60 15 40 0.6 2 4 1 0.3 1 9	ご は かぼちゃのそぼろさ ぶ た じ かはちゃ 冷凍鶏肉皮引ひき肉 しょうが ひまわり油(いため用) 砂糖 こいべちしょうゆ 料理酒 片栗粉	ん 5んかけ 3 45 25 0.4 0.3 1 2 0.5 0.4 20	ご は 和風ハンバ 五 色 「頭入がキハンバーグ 1: チキンブイヨン(ストレー) 砂糖 こいくちしょうゆ 料理酒 みりん 冷凍豚肉 ひじき にんじん	ん - グ に ^{コ(60)} ト) 7 2 2 1 1 25 3	パ 野菜のクリームスー さつまいもとだいずのかりん。	②冬 至 料	小 5 げ う (40) 0.3 0.01 3 1 2.5 20 30 0.75 20 10 3	平均栄養量	神戸書に対の合学のでましい。では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、で	5地区 5地区 市の学校より、ルト でで、当りでで、1 回に、1 回に、1 回に、1 回に、1 回に、1 回に、1 回に、1 回に	一の使用につい 12月9日(全 、気象警報の発令 は日の給食を提供での「ベジタブルカレ。 一」は賞味期限があ 共しています。 のあかずの内容の	た) や調理 きない シー」を ります 欄に記
こんだて	パカレー肉 で で か が	ンやが	ご は かぼちゃのそぼろ ぶ た じ かはちゃ 冷凍鶏肉皮引ひき肉 しょうが ひまわり油(いため用) 砂糖 こいべちしょうゆ 料理酒 片 栗粉 冷凍豚肉 じゃがいも	ん 5んかけ 3 45 25 0.4 0.3 1 2 0.5 0.4 20 40	ご は 和風ハンバ 五 色 「 京川/トキンハンパーク 1:	ん - グ に (60) ト) 7 2 2 1 1 25 3 20 25	パ 野菜のクリームスー さつまいもとだいずのかりん。	②冬 至 料	75 (f) 5 (f) 5 (40) 0.3 0.01 3 1 2.5 20 0.75 20 10 3 0.3	平均栄養量	神の合学とで主しいできる。	5地区 5地区 5地区 同 市のなどに、していかのがでで、していかのがでで、していかのででででででででででででででいる。 「一年がいまながらででは、できるでででは、できるでででです。 「これがいるでは、できるでは、というでは、これがいる。 「これがいる」では、これがいる。 「これがいる。」では、これがいる。 「いれがいる。」では、これがいる。 「これ	一の使用につい 12月9日(全 、気象警報の発令 各日の給食を提供で の「ベジタブルカレ。 一」は賞味期限があ 共しています。 そのおかずの内容の	た) や調理 きない シー」を ります 欄に記
こんだて	パ カレー肉 天 み か じゃがいも にんじん たまねぎ ひまわり油(いため用) 砂糖 うすぐちしょうゆ 料理酒 カレー粉 削節 系干し	ン や が ら ん 30 60 15 40 0.6 2 4 1 0.3 1 9	ご は かぼちゃのそぼろさ ぶ た じ かはちゃ 冷凍鶏肉皮引ひき肉 しょうが ひまわり油(いため用) 砂糖 こいべちしょうゆ 料理酒 片栗粉 冷凍豚肉 じゃがいも にんじん	ん 5んかけ 3 45 25 0.4 0.3 1 2 0.5 0.4 20 40 20	ご は 和風ハンバ 五 色 「型購入がチキハンバーグ 1: チキンブイヨン(ストレー) 砂糖 こいくちしょうゆ 料理酒 みりん 冷凍豚肉 ひじき にんじん ごほう ひまわり油(いため用)	ん - グ に (60) 7 2 2 1 1 25 3 20 25 0.6	パ 野菜のクリームスー さつまいもとだいずのかりん。 冷凍鶏肉皮引 にんじん キャベツ だいこん ひまりり油(いため用) バター 牛乳 ホワイトソース チキンブイヨン(濃縮) 料理ワイン 塩 こしょう さつまいも なたね油(揚げ用)	②冬 至 料	75 (f) 5 (f) 5 (40) 0.3 0.01 3 1 2.5 20 0.75 20 10 3 0.3 5	平均栄養量 - エネルギー - 628kcal - たんぱく質 - 24.9g - カルシウム - 316 mg - 鉄 - 2.2 mg - ビタミンA - 247 μg - ビタミンB - 0.38 mg - ビタミンB - 0.52 mg - ビタミンC - 24 mg - 食物繊維 - 3.8g - 食塩相当量	神の合学こで主し別作さまれて、必要を表して、まで、まで、まで、まで、まで、まで、とのでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、こ	5地区 5地区 5地区 市	一の使用につい 12月9日(全 、気象警報の発令 は日の給食を提供での「ベジタブルカレ。 一」は賞味期限があ 共しています。 のあかずの内容の	た () や調理 () きょう () ます () 欄に記 () 配慮 ()
こんだて	パカレー 肉 天 み か じゃかいも にんど が がい と な が が にんど が がい と な が が が い と な な が が が が が が が が が が が が が が が が が	ンやが	ご は かぼちゃのそぼろさ ぶ た じ かはちゃ 冷凍鶏肉皮引ひき肉 しようが ひまわり油(いため用) 砂糖 こいべちしょうゆ 料理酒 片栗 栗豚 肉 じゃがいも にんじん ごぼう	ん あんかけ 3 45 25 0.4 0.3 1 2 0.5 0.4 20 40 20 15	ご は 和風ハンバ 五 色 「頭がチャハハーケ 1: チキンブイヨン(ストレー) 砂糖 こいくちしょうゆ 料理酒 みりん 冷凍豚肉 ひじき にんじん ごほう ひまわり油(いため用) 砂糖	ん - グ に コ(60) 7 2 2 1 1 25 3 20 25 0.6 2.5	パ 野菜のクリームスー さつまいもとだいずのかりん。	②冬 至 料	75 (f) 5 (f) 5 (40) 0.3 0.01 3 1 2.5 20 0.75 20 10 3 0.3	平均栄養量	神の合学こで主し別作さまれて、必要を表して、まで、まで、まで、まで、まで、まで、とのでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、こ	5地区 5地区 5地区 同 市のなどに、していかのがでで、していかのがでで、していかのででででででででででででででいる。 「一年がいまながらででは、できるでででは、できるでででです。 「これがいるでは、できるでは、というでは、これがいる。 「これがいる」では、これがいる。 「これがいる。」では、これがいる。 「いれがいる。」では、これがいる。 「これ	一の使用につい 12月9日(金 、気象警報の発令 日の給食を提供で の「ベジタブルカレ 。 一」は賞味期限があ 供しています。 のあかずの内容の アレルギー児童に	た () や調理 () きょう () ます () 欄に記 () 配慮 ()
こんだて	パカレー 肉 天 み か じゃかいも にんださい が かい と ない が がい も にん が で ま か が は た ま む り 油 前 流 冷 水 カ か	ンやが	ご は かぼちゃのそぼろさ ぶ た じ かほちゃ 冷凍期肉皮引ひき肉 しょうが ひまわり油(いため用) 砂糖 こいくちしょうゆ 料理酒 片栗粉 冷凍水がいも にんじん ごぼう 青ねぎ	ん あんかけ 3 45 25 0.4 0.3 1 2 0.5 0.4 20 40 20 15 3	ご は 和風ハンバ 五 色 「 回覧入がキャハバーグ 1: チキンブイヨン (ストレー) 砂糖 こいくちしょうゆ 料理酒 みりん 冷凍豚肉 ひじき にんじん ご(まう) ひまわり油(いため用) 砂糖 こいくちしょうゆ	ん - グ に コ(60) 7 2 2 1 1 25 3 20 25 0.6 2.5 3.5	パ 野菜のクリームスー さつまいもとだいずのかりん。 令 凍鶏肉皮引 にんじん キャベツ だいこん ひまりカ油(いため用) バター 牛乳 ユロイトソース チキンブイヨン(濃縮) 料理ワイン 塩 こしょう さつまいも なたね油(揚げ用) いりだいず 黒砂糖	②冬 至 料	75 (f) 5 (f) 5 (f) 5 (d) 6 (40	平均栄養量 エネルギー 628kcal たんぱく質 24.9g カルシウム 316 mg 鉄 2.2 mg ビタミンA 247 μg ビタミンB1 0.38 mg ビタミンB2 0.52 mg ビタミンC 24 mg 食物繊維 3.8g 食塩相当量 2.2g	神の合学こで主し別作さまれて、必要を表して、まで、まで、まで、まで、まで、まで、とのでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、こ	5地区 5地区 5地区 市	一の使用につい 12月9日(金 、気象警報の発令 日の給食を提供で の「ベジタブルカレ 。 一」は賞味期限があ 供しています。 のあかずの内容の アレルギー児童に	た () や調理 () きょう () ます () 欄に記 () 配慮 ()

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

10/26に検査しました 「さけ・れんこん水煮」の結果はいずれも「検出せず」 でした。ご安心ください。

はくさい・にんじん・チンゲンサイ・ほうれんそう・こまつな・キャベツ・ ブロッコリーは、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。