




令和2年2月 こんだて表 (特別支援学校)



◆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	3日(月)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)	10日(月)	12日(水)	13日(木)	14日(金)	17日(月)
こんだて	◎ 節 分 料 理									
	米 粉 入 り パ ン ◎ いわしのレモンソース ちゅうかスープ 節 分 豆	ご は ん 味 つ け の り ぶた肉とだいこんのいために み そ し る	パ ン ミルメーク(ココア) ク リー ム シ チ ュー 蒸 し 野 菜 (ブ ロ ッ コ リー)	ご は ん け い 肉 の み ぞ れ あ え ビ ー フ ン ス ー プ	ご は ん カ レ ー 肉 じ ゃ が わ か さ ぎ の あ ま ず づ け	パ ン 神 戸 い ち じ く ジ ャ ム け い 肉 の ス パ イ ー シー に 旬 菜 ス ー プ	パ ン ポ ー ク シ チ ュー 野 菜 の ド レ ッ シ ン グ そ え	ご は ん (小) カ レ ー う ど ん た ら の あ げ に	ご は ん 和 風 ハ ン バ ー グ 五 色 に	セ ル フ ド ッ グ (ロ ン グ バ ー グ ・ 野 菜) ポ テ ト ス ー プ
おかず の 内 容	いわしレトルト 1コ(40) なたね油(揚げ用) 3 レモン果汁 5 砂糖 4 うすくちしょうゆ 2.5 塩 0.3 冷凍鶏肉皮引 20 冷凍液卵 15 にんじん 15 たまねぎ 40 冷凍ホールコーン 8 スイートコーンペースト 32 ひまわり油(いため用) 0.4 ごま油 0.2 チキンブイヨン(濃縮) 5 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.5 こしょう 0.01 節分まめ 1袋(10)	味付けのり 1袋(1.5) 冷凍豚肉 30 だいこん 35 にんじん 15 ひまわり油(いため用) 0.6 ポークブイヨン 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 みりん 2 オイスターソース 2 トウバンジャン 0.04 片栗粉 0.5 冷凍豆腐 35 じゃが芋 25 こまつな 15 にんじん 10 たまねぎ 25 合わせみそ 12 削節 2	ミルメーク(ココア) 1袋(8) 冷凍鶏肉皮付 30 こしょう 0.01 片栗粉 4.5 小麦粉 1.5 なたね油(揚げ用) 4 冷凍おろしだいこん 20 砂糖 1.8 こいくちしょうゆ 3 酢 3 ビーフン 8 冷凍豚肉糸切 20 にんじん 15 ほうれんそう 5 はくさい 30 干しいたけ 0.3 ポークブイヨン 10 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.5 こしょう 0.02 冷凍ブロッコリー 40 アイランドドレッシング 1袋(8)	冷凍鶏肉皮付 60 塩 0.3 こしょう 0.01 片栗粉 4.5 小麦粉 1.5 なたね油(揚げ用) 4 冷凍おろしだいこん 20 砂糖 1.8 こいくちしょうゆ 3 酢 3 ビーフン 8 冷凍豚肉糸切 20 にんじん 15 ほうれんそう 5 はくさい 30 干しいたけ 0.3 ポークブイヨン 10 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.5 こしょう 0.02	冷凍豚肉 30 じゃが芋 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 2 うすくちしょうゆ 4 料理酒 1 カレー粉 0.3 削節 1 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 ポークブイヨン 8 こいくちしょうゆ 2.5 料理酒 1 塩 0.3 こしょう 0.03	神戸いちじくジャム 1袋(10) 冷凍鶏肉皮付 40 鶏レバー 13 たまねぎ 20 しょうが 0.4 ひまわり油(いため用) 0.4 ホルトマト 10 砂糖 0.3 こいくちしょうゆ 1 トマトケチャップ 3 ウスターソース 1 料理ワイン 1 塩 0.2 カレー粉 0.2 片栗粉 0.8 こまつな 30 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 ポークブイヨン 8 こいくちしょうゆ 2.5 料理酒 1 塩 0.3 こしょう 0.03	冷凍豚肉 35 じゃが芋 50 にんじん 20 たまねぎ 30 白ねぎ 5 カレールー 7 砂糖 0.2 こいくちしょうゆ 4 デミグラスソース 30 ひまわり油(いため用) 0.6 トマトビュレ 2 トマトケチャップ 2.5 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 0.04 にんじん 10 キャベツ 40 きゅうり 10 みりん 0.5 コールドレッシング 1袋(10)	冷凍うどん 45 冷凍牛肉 30 にんじん 10 たまねぎ 5 白ねぎ 30 カレールー 7 砂糖 0.2 こいくちしょうゆ 4 料理酒 2 削節 2 冷凍たら角切 40 しょうが 0.4 こいくちしょうゆ 1 料理酒 0.5 片栗粉 2 米粉 0.7 なたね油(揚げ用) 2.5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 1.5 料理酒 0.5 みりん 0.5	豆腐揚げキムチハンバーグ 1コ(60) チキンブイヨン(ストレート) 7 砂糖 2 こいくちしょうゆ 2 料理酒 4 削節 2 冷凍豚肉 25 ひじき 3 じゃが芋 60 にんじん 20 ごぼう 25 冷凍さやいんげん 5 ひまわり油(いため用) 0.4 牛乳 20ml 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 3.5 料理酒 1 削節 1	おどろきハンバーグ 1本(50) なたね油(揚げ用) 1.5 にんじん 5 キャベツ 30 たまねぎ 10 ひまわり油(いため用) 0.4 塩 0.1 カレー粉 0.2 トマトケチャップスティック 1本(8) じゃが芋 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 ホワイソース 24 ポークブイヨン 8 料理ワイン 2 塩 0.6 こしょう 0.02
	日・曜日	18日(火)	19日(水)	20日(木)	21日(金)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金)	小学生・中学生 食あたり 平均栄養量 エネルギー 653kcal たんぱく質エネルギー比 16.2% 脂肪エネルギー比 30.2% カルシウム 323mg マグネシウム 87mg 鉄 2.3mg ビタミンA 371μgRAE ビタミンB ₁ 0.40mg ビタミンB ₂ 0.54mg ビタミンC 25mg 食物繊維 3.8g 食塩相当量 2.2g
こんだて	ご は ん いわしのしょうがに ぶた肉のはりはりじる	パ ン ハ 宝 菜 あげぎょうざ(ひじき) アップルゼリー	ご は ん 他 人 と じ 野 菜 の ご ま あ え	ひ じ き ご は ん あ げ の ふ く め に さ わ に わ ん	ご は ん 京 風 う ま に たまねぎ天のにびたし	小 型 パ ン み そ ラ ー メ ン ミートボールのからあげ ぼ ん か ん	ご は ん さ わ ら の た つ た あ げ の っ ぺ い に	ご は ん け い 肉 の う ま に 〇切干しだいこんのツナいため	2月3日は節分です。 節分は立春の前 の日のことをい い、病気やけが などの「悪い鬼」 を追いつため に「豆まき」を します。 給食では2月3 日に節分豆が つきます。	
	おかず の 内 容	いわしレトルト 1切(40) しょうが 1 砂糖 2 こいくちしょうゆ 4 料理酒 1 冷凍鶏肉 15 冷凍豆腐 30 冷凍油揚げ 3 みずな 20 にんじん 10 しょうが 0.3 うすくちしょうゆ 4 料理酒 1 塩 0.1 削節 2	冷凍豚肉 25 冷凍えび 15 冷凍いか 10 料理酒 0.75 にんじん 15 はくさい 60 たまねぎ 30 青ねぎ 8 干しいたけ 0.5 ひまわり油(いため用) 0.6 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 塩 0.3 片栗粉 1 ひじき入りぎょうざ 2コ(36) なたね油(揚げ用) 1.5 アップルゼリー 1コ(60)	牛肉 20 凍り豆腐 8 冷凍液卵 30 にんじん 15 たまねぎ 35 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 削節 1 塩 0.5 削節 1 チンゲンサイ 10 にんじん 7 キャベツ 40 白ごま 2 中華ドレッシング 1袋(10)	ひじき 2 しらす干し 3 竹輪 5 にんじん 7 ひまわり油(いため用) 0.2 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 削節 0.5 冷凍生揚げ 45 砂糖 2 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1 削節 1 冷凍豚肉糸切 30 こまつな 10 じゃが芋 15 にんじん 10 ごぼう 10 しょうが 0.4 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 みりん 0.5 塩 0.4 こしょう 0.01 削節 1.5	冷凍豚肉 25 だいず水煮 24 冷凍がんもどき 15 ひじき 3 にんじん 20 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 0.2 削節 1 淡路たまねぎ天 20 冷凍ほうれんそう 10 はくさい 40 砂糖 0.7 こいくちしょうゆ 2 削節 1	中華めん 15 冷凍豚肉 20 冷凍いか 10 料理酒 0.25 にんじん 10 キャベツ 30 青ねぎ 3 ひまわり油(いため用) 0.4 ポークブイヨン 8 合わせみそ 8 うすくちしょうゆ 1 塩 0.1 こしょう 0.02 ミートボール(野菜) 3コ(45) なたね油(揚げ用) 1.5 ぼんかん 1コ(80)	さわら 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 冷凍鶏肉皮付 30 料理酒 0.75 冷凍生揚げ 35 冷凍さといも 25 にんじん 15 だいこん 30 こいくちしょうゆ 5 みりん 2 片栗粉 0.5 削節 2	冷凍鶏肉皮付 40 冷凍がんもどき 25 にんじん 25 たまねぎ 30 青ねぎ 5 つきこんにやく 20 ひまわり油(いため用) 0.6 砂糖 3 こいくちしょうゆ 5 料理酒 2 削節 1 切干しだいこん 6 まぐろ油漬 20 ほうれんそう 20 ひまわり油(いため用) 0.4 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 3 削節 0.5	2月3日は節分です。 節分は立春の前 の日のことをい い、病気やけが などの「悪い鬼」 を追いつため に「豆まき」を します。 給食では2月3 日に節分豆が つきます。
										

2月目標 楽しい給食の時間を工夫しよう

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

キャベツ・青ねぎ・みずな・チンゲンサイ・こまつな・ほうれんそう・にんじんは、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。