## 平成29年5月こんだて表 (4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(公財)神戸市スポーツ教育協会

日・曜日	1日(月)	2日(火)	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)
			☆季節料理					☆季節料理	☆季節料理		
	ごはん小	ごはん	ごはん	ごはん	パン	ぼっかけどん	パン	セルフドッグ	<b>☆たけのこごはん</b>	米 粉 パ ン	ごはん
こんだて	カレーうどん	まぐろのあげに	ぶた内のかわりなげ	牛肉のうまに	ミンチカツ	わかさぎのからあげ	ー ポークシチュー	(ウインナー・野菜)	ますのからあげ	だいずの洋風にこみ	セストハンバーグ
	ちくわ	みそしる					ಕ				
	竹輪のいそべあげ	ち ま き	☆若竹じる	こまつなのにびたし	コーンスープ	み そ し る	蒸し野菜(カリフラワー)	☆グリーンスープ	かきたまじる	野菜のドレッシングそえ	五色に
おかずの内容	冷凍うどん     45       牛肉     30       にんじん     10       たまねぎ     30       白ねぎ     5       カレールウ     7       砂糖     0.2       こいくちしょうゆ     4       料理酒     2       削節     2       大輪     1/2本(25)       米粉     8       あおさ     0.1       なたね油(揚げ用)     4	冷凍まぐろ 60 しょうが 0.5 こいくちしょうゆ 1.5 料理酒 0.5 片栗粉 6 なたね油(揚げ用) 4 白ごま 1 砂糖 2.5 料理酒 1 みりん 0.5 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 くちまき 1本(30)	<ul> <li>冷凍豚肉角切 50</li> <li>こいくちしょうゆ 2</li> <li>料理酒 1</li> <li>片栗粉 5</li> <li>なたね油(揚げ用) 3</li> <li>合わせみそ 3</li> <li>砂糖 3</li> <li>みりん 1</li> <li>冷凍理酒 0.5</li> <li>うずら卵水煮 25</li> <li>にんじん 15</li> <li>たけのこ水煮 20</li> <li>わかめ 0.7</li> <li>うすくちしょうゆ 2</li> <li>塩 0.7</li> <li>削節 1</li> <li>出しこんぶ 0.5</li> </ul>	冷凍牛肉     35       生揚げ     30       にんじん     25       たまねぎ     40       白ねぎ     10       角こんにゃく     20       ひまわり油(いため用) 0.6     砂糖       砂糖     3       こいくちしょうゆ     6       料理酒     2       こまつな     20       竹輪     10       キャベツ     30       砂糖     0.7       こいくちしょうゆ     2       削節     1	ボークミンチカツ 1コ(60) なたね油(揚げ用) 6 合凍ホールコーン 10 スイートコーン 40 にんじん 15 たまねぎ 40 ひまわり油(いため用) 0.6 牛乳 30ml チキンブイヨン(濃縮) 10 塩 0.6 こしょう 0.02	牛すじ煮込み35つきこんにゃく7こいくちしょうゆ 25料理削節1わかぎ25水粉25なた相は(揚げ用) 1.5砂糖砂糖1これ場け1油揚げ3じゃすのな15たまかな15たまかな12削節2	「冷凍豚肉 35 じゃがいも 50 にんじん 20 たまねぎ 30 マッシュルーム 7 ひまわり油(いため用) 0.6 デミグラスソース 30 トマトビューレ 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 ブーリック 0.04 冷凍カリフラワー 40 マヨネーズ 1袋(8)	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 ひまわり油(いため用) 0.4 塩 0.1 カレー粉 0.2 トマトケ・アブスティック 1本(8) 冷凍グリーンピース 30 ベーコン 8 じゃがいも 25 にんじん 15 たまねぎ 20 ひまわり油(いため用) 0.6 牛乳 10ml 生クリーム 10ml 生クリーム 10ml 生クリーム 2 塩 0.3 こしょう 0.02	たけのこ水煮 15 冷凍鶏肉皮引 10 料理場内皮引 10 料理場け 3 にんじん 5 砂糖 1 、0.5 ます 1切(40) 塩 0.3 、10 0.01 片平粉 3 米な力は(揚げ用) 2.5 冷凍線豆腐 25 冷凍にとん 10 5 塩、したん 10 5 塩、サインにん 10 5 塩、サインにん 10 5 塩、サインにん 10 5 塩、サインにん 10 5 塩、サインにようゆ 3.5 塩、サインにより 0.3 は、サインにより 0.3 は 0.3	冷凍牛肉 30 だいず 10 じゃがいも 40 にんじん 20 たまねがしース 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 ガーリック 0.03 にんじん 10 キャベッ 40 きゅうり 10 柑橘ドレッシング1袋(10)	回解がキャルバーグ1コ(60)   冷凍おろしだいこん 25   チキンブイヨン(ストレート) 7   砂糖 1   こいくちしょうゆ 2   片栗粉 0.5   冷凍豚肉 25   ひじき 3   にんじん 20   ごぼう 25   ひまわり油(いため用) 0.6   砂糖 2.5   こいくちしょうゆ 3.5   料理酒 1   削節 1
日・曜日	19日(金)	22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)	29日(月)	30日(火)	31日(水)	中学年一食あたり	
こんだて	パ ン アプリコットジャム いかのリングあげ ゴールデンスープ	ご は ん 肉と野菜のうまに 切けにいたんのカレーいため	ご は ん ふりかけ(ひじきウェット) こうやの五目に 野菜のごまあえ	パ ン チキンカツ チンケンサイヒコーンのスープ	ご は ん ハッシュドビーフ ***	パ ンけい肉のチャウダー だいずとにぼしのいそあえい ちごゼリー	ご は ん 親 子 に ひじきのにもの	ご は ん あじのたつたあげ こ ん ぶ 豆 さ わ に わ ん	小型パン 焼そば カリフラワーのあまずづけ ミニゼリー(アセロラ)	平均栄養量 <u>エネルギー</u> 641kcal  たんぱく質 26.4g	5月2日(火) には
おかずの内容	マアヴリコットジャム1袋(15) 一塩	ではいいしてはいいしてはいいしてはいいしてはいいしてはいいしていいしていいしていい	本の	では、	「冷凍牛肉 40 にんじん 20 たまねぎ 50 冷凍ケリーンピース 5 マッシュルーム 10 ひまわり油(いため用) 0.6 ボークブイヨン 5 ホールトマト 30 トマトケチャップ 4 ウスターソース 5 料理ワイン 2 塩 0.5 こしょう 0.02 ガーリック 0.04 米粉 2 冷凍プロッコリー 40	冷凍鶏肉皮引 25 鶏レバー 8 じゃがいも 40 にんじん 20 たまねぎ 30 冷凍グリース 5 ひまかり油(いため用) 0.6 バター 1 牛乳 20ml ホワイトソース 20 チキンブイトコン(濃縮) 3 料理ワイン 2 塩しょう 0.02 いがが 8 煮口ようだいず 8 煮口とがいず 8 煮上ようゆ 1 (砂糖 2 にいくちしょうゆ 1 いよでもリー1コ(50)	(	1切(40) 0.5 にようゆ 2 にようゆ 2 の.5 かり 2 の.5 かり 2 の.5 かり 2 を かり 4 かり	焼きそばめん 20   豚肉 30   冷凍いか 10   料理酒 0.25   にんじん 15   キャベツ 55   たまねぎ 20   青ねぎ 50まわり油(いため用) 0.6   ウスターソース 5   料理酒 0.5   塩 0.3   こしょう 0.02   冷凍カリフラワー 40   砂糖 1   酢 1.5   塩 0.15   カレー粉 0.1	### Description	できます

5月目標 好ききらいをしないで食べよう

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

検索

神戸市学校給食

放射性物質検査報告 3/8~3/22に検査しました「ごぼう・冷凍牛肉ひき肉」の結果はいずれも「検出せず」でした。ご安心ください。

たまねぎ・キャベツ・こまつな・チンゲンサイは、 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。