

日・曜日	1日(水)	2日(木)	3日(金)	6日(月)	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)	13日(月)	14日(火)	15日(水)
こんだて	パ ン ウインナーポトフ ゆで野菜(カリフラワー)	ご は ん 五 目 豆	◎節 分 料 理パ ン◎ いわしのフライ	さ け ご は ん あげのふくめに	ご は ん けい肉のうまに	パ ン あじのケチャップソース	ご は ん 和風焼ハンバーグ	小 型 パ ン みそラーメン	ご は ん鉄 火 に	ご は ん いわしのかば焼	セルフドッグ (ウインナー・野菜)
	ぽんかん	いかだんごのスープ	ビーフンスープ	ぶた肉と野菜のスープ	野菜のごまあえ	野菜スープ	五色に	だいずとにぼしのいそあえ	にびたし	ぶた肉のはりはりじる	コーンスープ
おかずの内容	 荒検にカケテルウインナー 25 じゃがいも 40 にんじん 25 たまねぎ 30 ひまわり油(いため用) 0.6 チキンブイヨン(濃縮) 4 料理ワイン 2 塩 0.8 こしょう 0.02 冷凍カリフラワー 40 アイテバドレフシング 1 コ (10) 匚 ぼんかん 1 コ (80) 	 冷凍豚肉 12 だいず 12 油揚げ 4 こんぶ 1.5 にんじん 12 つきこんにゃく 6 砂糖 1.5 こいぐちしょうゆ 2 料理酒 1 削節 1 イカだんご 30 にんじん 10 チンゲンサイ 10 えのきたけ 5 干ししいたけ 0.3 しょうが 0.4 チキンブイヨン(濃縮) 7 うすくちしょうゆ 2.5 料理酒 1 	いわしフライ 1 枚(50) なたね油(揚げ用) 5 ケチャップリース 1 袋(10) 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 干ししいたけ 0.3 ボークブイヨン 10 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.5 こしょう 0.02	冷凍性プレーク 15	 冷凍鶏肉 40 冷凍がんもどき(小) 25 にんじん 25 たまねぎ 30 青ねぎ 5 つきこんにゃく 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 冷凍こまつな 25 はくさい 35 白ごま 1 中華ドレッシング 1 袋(10) 	あじ 1 切(50) 料理酒 1 塩 0.2 こしょう 0.01 ひまわり油(いため用) 0.4 砂糖 0.5 トマトケチャップ 6 ウスターソース 3 ビャがいも 30 にんじん 15 たまねぎ 30 冷東グリーンビース 3 ひまわり油(いため用) 0.6 ボークブイヨン 8 うすくちしょうゆ 2 塩 0.3 こしょう 0.01	頭別キシハバーグ1 コ(60) びまわり油(いため用) 0.4 チキング(ヨン(ストレート) 10 砂糖 3 こいくちしょうゆ 3 料理部 1.5 外環 8 で 25 で 25 で 連びやいんげん 5 ひまわり油(いため用) 0.6 砂糖 2.5 ひまわり油(いため用) 0.6 砂糖 2.5 料理酒 1	冷凍中華めん 1 数 (45) 冷凍豚肉 20 冷凍豚肉 10.25 にんじん 10 キャベツ 30 青ねぎ 3 できわか油(いため用) 0.4 ポークブイヨン 8 合わせみそ うすくちしょうゆ 1 塩 0.1 こしょう 0.02 いりだいず 8 煮干し 6 白ごま 0.5 あおさ 0.1 砂糖 2 こいくちしょうゆ 1	冷凍牛肉 30 生揚げ 35 じゃがいも 40 にんじん 15 ごぼう 20 ひまわり油(いため用) 0.6 合わせみそ 6 砂糖 3 こいくちしょうゆ 0.8 料理酒 1 削節 1 ケ輪 10 冷凍ほうれんそう 10 はくさい 50 砂糖 0.7 こいくちしょうゆ 2 削節 1	いわし 2切(40) しようが 0.5 料理酒 1 片来要粉 3 小水麦粉 3 小水麦粉 3 こいくちしょうゆ 5 みりん 2 豚肉 15 木綿長 5 ・ 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	(デキンズティク 2本(40) (ひまり)油(いため用) 0.2 にんじん 5 キャベツ 30 たまねぎ 10 のまり)油(いため用) 0.4 塩 0.1 カレー粉 0.2 トマドナイブズティク 1本(8) 冷凍ホールコーン 10 スイートコーン缶 40 にんじん 15 たまねぎ 40 のもり油(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
日・曜日	16日(木)	17日(金)	20日(月)	04 🗆 (//)	000(-10)	000(±)	/^>	(-)			
		17日(亚)	20日(月)	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)	27日(月)	28日(火)	中学年一食あたり	竹輪の
こんだて	はつがげんまい 発芽玄米入りごはん	パン	ご は ん 他 人 と じ	② TH (火) 新 料 理 は ん けい肉のみそがらめ	パ ン クリームシチュー	ご は ん 味 つ け の り さわらのたつたあげ	パ ン はるまき	27日(月) ご は ん <u>親 子 に</u>	28日(火) ご は ん 小 カレーうどん	中学年一食あたり 平均栄養量 	竹輪のいそべあげ

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

放射性物質検査報告 12/7~12/21に検査しま した「にんじん・冷凍液卵・トック」の結果は いずれも「検出せず」でした。ご安心ください。

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