平成30年1月こんだて表 (1・3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	10日(水)	11日(木)	12日(金)	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)	22日(月)
	101 (30)	114(71)		1011 (737)	1011 ()()	17 日 (30)	104 (717)		22 H (/)/
	ご は ん	パン	正 月 献 立 ご は ん	ご は ん	パン	ご は ん	ひょうごの小麦パン	☆郷土料理(兵庫県) ご は ん	ごはん
こんだて			白みそぞうに	つくだに(兵庫のり)	みかんジャム		かぼちゃコロッケ	あじのたつたあげ	
	牛肉のうまに	マカロニのトマトに	田 作 り 風	たらのみぞれかけ	クリームシチュー	まぐろとひじきのにもの	チンゲンサイのスープ	☆ 黒 豆	ビーフカレー
	ひじきのにもの	野菜のドレッシングそえ	くりきんとん	ぶた肉と野菜のスープ	蒸し野菜(ブロッコリー)	にびたし	み か ん	☆ぼたんじる	蒸し野菜(カリフラワー)
おかずの内容	 牛肉 35	マカロニ 7	もち 30 / 冷凍鶏肉皮引 20	くつくだに 1袋(8) // すけそうだら 1切(50)	くみかんジャム 1袋(15)	 まぐろ油漬 30	 かぼちゃコロッケ 1コ(50)	(あじ 1切(40)	 冷凍牛肉 35
	生揚げ 30 にんじん 25	冷凍牛肉 30 じゃがいも 40		塩 0.3	冷凍鶏肉 30	ひじき 3 冷凍がんもどき 25	くなたね油(揚げ用) 5	しょうが 0.5 こいくちしょうゆ 2	じゃがいも 50
	たまねぎ 40	にんじん 15 カキねぎ 40	冷凍さといも 20 にんじん 10	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	じゃがいも 50 にんじん 20	にんじん 10	メンゲンサイ 30 豚肉 20		にんじん 20
	白ねぎ 10 角こんにゃく 20	たまねぎ 40 冷凍グリーンピース 7	ほうれんそう 10	 	にんじん 20 たまねぎ 30	たまねぎ 25		くなたね油(揚げ用) 2.5	たまねぎ 40
	ひまわり油(いため用) 0.6	ひまわり油(いため用) 0.6	だいこん 20 合わせみそ 6	/ 冷凍おろしだいこん 20 砂糖 1	ひまわり油(いため用) 0.6	ひまわり油(いため用) 0.6	にんじん 10	く黒豆煮豆 15 プレし肉 15	冷凍グリーンピース 3
	砂糖 3 こいくちしょうゆ 6	ポークブイヨン 5 砂糖 0.5	白みそ 6 削節 2	こいくちしょうゆ 2	牛乳 10ml	砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 3.5	たまねぎ 15	料理酒 1	ひまわり油(いため用) 0.6 カレールウ 12
	料理酒 2	ホールトマト 20	煮干し 9	にんじん 15	ホワイトソース 30	こいくちしょうゆ 3.5 削節 1	ひまわり油(いため用) 0.2	\ さんしょう 0.01 油揚げ 3	カレールウ 12 ポークブイヨン 5
	びじき 4 冷凍豚肉糸切 10	ウスターソース 3	なたね油(揚げ用) 0.5 白ごま 0.5	たまねぎ 30 冷凍さやいんげん 5	チキンブイヨン(濃縮) 3	/ 竹輪 10	ポークブイヨン 8	にんじん 15 だいこん 25	トマトケチャップ 2
	にんじん 5 ひまわり油(いため用) 0.4	料理ワイン 2 塩 0.3	/ 砂糖 1.5	しょうが 0.3 ひまわり油(いため用) 0.4	料理ワイン 2	冷凍ほうれんそう 10	こいくちしょうゆ 3	ごぼう 10	ウスターソース 2
	砂糖 2	\ 塩	こいくちしょうゆ 1	ポークブイヨン 8 こいくちしょうゆ 2	塩 0.5 こしょう 0.02	はくさい 50	料理酒 1 塩 0.3	青ねぎ 3 つきこんにゃく 7	料理ワイン 2
	こいくちしょうゆ 2.5 料理酒 0.5	キャベツ 35 きゅうり 5	さつまいも 30 みりん 1	料理酒 1	(冷凍ブロッコリー 40	砂糖 0.7 こいくちしょうゆ 2	こしょう 0.03	合わせみそ 12	(冷凍カリフラワー 40
	削節 0.5	コールスロードレッシング1袋(10)	塩 0.01	塩 0.4 こしょう 0.01	【 イタリアンドレッシング 1袋(8)	削節 1	< みかん 1 ¹ (85)	みりん 1 削節 2	ノンエッグドレッシング 1袋(8)
						•		` ·····	(0)
日・曜日	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	
日・曜日	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)	29日(月) ☆郷土料理(兵庫県)	30日(火)	31日(水)		アドウインドー
	23日(火) 小型パン	24日(水)	パン	ご は ん		30日(火) パ ン		中学年一食あたり	アドウインドー 展示の
日・曜日こんだて			パ ンスライスチーズ	ご は ん ぶた肉入りにらたま	☆郷土料理(兵庫県)		はつがげんまい	中学年一食あたり 平均栄養量 <u>エネルギー</u> 641kcal	アドウインドー
	小 型 パ ンちゃんぽん	ご は ん けい肉のみそがらめ	パ ン スライスチーズ にこみハンバーグ	ご は ん <u>ぶた肉入りにらたま</u> み そ し る	☆郷土料理(兵庫県)☆ た こ め しはたはたのからあげ	パンタッカンジョン	はつがげんまい 発芽玄米入りごはん や ま と に	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー	アドウインドー 展示の お知らせ
	小 型 パ ン ち ゃ ん ぽ ん ますのからあげ	ご は ん けい肉のみそがらめ さ わ に わ ん	パ ン スライスチーズ にこみハンバーグ 野菜のポタージュ	ご は ん <u>ぶた肉入りにらたま</u> み そ し る ミニゼリー(アセロラ)	☆郷土料理(兵庫県)☆ た こ め しはたはたのからあげ☆ も ち 麦 め ん	パ ン タッカンジョン ト ッ ク	はつがげんまい 発芽玄米入りごはん や ま と に あ ま ず あ え	中学年一食あたり 平均栄養量 <u>エネルギー</u> 641kcal <u>たんぱく質</u> 26.2g カルシウム	アドウインドー 展示の
	小型パン ちゃんぽん ますのからあげ (中華めん 15 豚肉 15	ご は んけい肉のみそがらめさ わ に わ ん () 冷凍鶏肉 40 20	パ ン スライスチーズ にこみハンバーグ 野菜のポタージュ <スライスチーズ 1枚(20) 「チキンハンバーグ1コ(60)	ご は ん <u>ぶた肉入りにらたま</u> み そ し る	 ☆郷土料理(兵庫県) ☆ た こ め し はたはたのからあげ ☆ も ち 麦 め ん ☆ 冷薬ゆでだこ 18 竹輪 5 	パ ン タッカンジョン ト ッ ク	はつがげんまい 発芽玄米入りごはん や ま と に あ ま ず あ え 「冷楽牛肉 30 だいず 13	中学年一食あたり 平均栄養量 <u>エネルギー</u> 641kcal <u>たんぱく質</u> 26.2g <u>カルシウム</u> 324mg 鉄	アドウインドー 展示の お知らせ 12月29日(金)~1月 31日(水)まで学校給 食週間にちなんで
	小型パン ちゃんぽん ますのからあげ 「中華めん 15 版内 15 冷凍いか 10 冷凍えび 10	ご は んけい肉のみそがらめさかにかん の6 類にんにく 0.1 といくちしょうゆ 2	パ ン スライスチーズ にこみハンバーグ 野菜のポタージュ <スライスチーズ 1枚(20) 「チキンハンバーグ1コ(60) たまねぎ 10	ご は ん ぶた肉入りにらたま み そ し る ミニゼリー(アセロラ)	☆郷土料理(兵庫県) ☆ た こ め し はたはたのからあげ ☆ も ち 麦 め ん 「冷凍ゆでだこ 18 竹輪 5 にんじん 5 ごぼう 5	パ ン タッカンジョン ト ッ ク //冷凍鶏肉 60	はつがげんまい 発芽玄米入りごはん や ま と に あ ま ず あ え	中学年一食あたり 平均栄養量 - エネルギー 641kcal - たんぱく質 26.2g - カルシウム 324mg - 鉄 2.5mg	アドウインドー 展示の お知らせ 12月29日(金)~1月 31日(水)まで学校給 食週間にちなんで 「神戸の学校給食」
	小型パン ちゃんぽん ますのからあげ 中華めん 15 豚肉 15 冷凍いか 10 冷凍えび 10 冷凍えび 10 たんじん 10	ご は んけい肉のみそがらめさわにわん (冷凍鶏肉 40 第1レバー 20 しょうが 0.6 おろしにんにく 0.1 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 片栗粉 6	パ ン スライスチーズ にこみハンバーグ 野菜のポタージュ < スライスチーズ 1枚(20)	ご は ん ぶた肉入りにらたま み そ し る ミニゼリー(アセロラ) 「 合凍豚肉 25 合凍液卵 25	☆郷土料理(兵庫県) ☆ た こ め し はたはたのからあげ ☆ も ち 麦 め ん 「	パ ン タッカンジョント ッ ク	はつがげんまい 発芽玄米入りごはん や ま と に あ ま ず あ え 「冷凍牛肉 30 だいず 13 じゃがいも 40 にんじん 15 たけのこ水煮 10	中学年一食あたり 平均栄養量 <u>エネルギー</u> 641kcal <u>たんぱく質</u> 26.2g <u>カルシウム</u> 324ng 鉄	アドウインドー 展示の お知らせ 12月29日(金)~1月 31日(水)まで学校給 食週間にちなんで
	小型パン ちゃんぽん ますのからあげ 中華めん 15 豚肉 15 冷凍いか 10 冷凍なび 10 料理酒 0.5	ご は んけい肉のみそがらめさわにわん (冷凍鶏肉 40	パ ン スライスチーズ にこみハンバーグ 野菜のポタージュ <スライスチーズ 1枚(20) 「チャンハンバーグ1コ(60) たまねぎ 10 ひまわり油(いため用) 0.2	ご は ん ぶた肉入りにらたま み そ し る ミニゼリー(アセロラ)	☆郷土料理(兵庫県) ☆ た こ め し はたはたのからあげ ☆ も ち 麦 め ん 一	パ ン タッカンジョン ト ッ ク	はつがげんまい 発芽玄米入りごはん や ま と に あ ま ず あ え	中学年一食あたり 平均栄養量	アドウインドー 展示の お知らせ 12月29日(金)~1月 31日(水)まで学校給 食週間にちなんで 「神戸の学校給食」 というテーマでアド
こんだて	小型パン ちゃんぽん ますのからあげ 中華めん 15 豚肉 15 冷凍いか 10 冷凍えび 10 料理酒 05 にんじん 10 キャベツ 30	ご は んけい肉のみそがらめさわにわん (パ ンスライスチーズにこみハンバーグ野菜のポタージュ <スライスチーズ 1枚(20) 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	ご は ん ぶた肉入りにらたま み そ し る ミニゼリー(アセロラ) 「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	☆郷土料理(兵庫県) ☆ た こ め し はたはたのからあげ ☆ も ち 麦 め ん 「冷凍ゆでだこ 18 竹輪 5 にんじん 5 ごぼう 5 砂糖 1.5 がいくちしょうゆ 2.5 料理酒 0.5 代はたはた 30 (塩 生物 33	パ ン タッカンジョン ト ッ ク	はつがげんまい 発芽玄米入りごはん や ま と に あ ま ず あ え	中学年一食あたり 平均栄養量 - エネルギー 641kcal - たんぱく質 - 26.2g - カルシウム - 324mg - 鉄 - 2.5mg - ビタミンA - 414 μg - ビタミンB ₁ - 0.35mg	アドウインドー 展示の お知らせ 12月29日(金)~1月 31日(水)まで学校給 食週間にちなんで 「神戸の学校給食」 というテーマでアド ウィンドに展示しま
こんだて	小型パン ちゃんぽん ますのからあげ 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 16 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	ご は ん けい肉のみそがらめ さ わ に わ ん 一 冷凍鶏肉 40	パ ンスライスチーズにこみハンバーグ野菜のポタージュ <スライスチーズ 1枚(20) チャンハンバーグ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	ご は ん ぶた肉入りにらたま み そ し る ミニゼリー(アセロラ) 「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	☆郷土料理(兵庫県) ☆ た こ め し はたはたのからあげ ☆ も ち 麦 め ん ^冷 液ゆでだこ 18 がにんじん 5 こぼう 5 の料 1.5 こいくちしょうゆ 2.5 料理酒 0.5 はたはた 30 はたはた 30 な塩 0.2 ※粉 3 なたね油(揚げ用) 2 もちむきめん 10	パ ン タッカンジョント ッ ク	はつがげんまい 発芽玄米入りごはん や ま ど に あ ま ず あ え 一 冷凍牛肉 30 だいず 13 じゃがいも 40 にんじん 15 たけのこ水煮 10 つきこんにゃく 10 ひまわり油(いため用) 0.6	中学年一食あたり 平均栄養量	アドウインドー 展示の お知らせ 12月29日(金)~1月 31日(水)まで学校給 食週間にちなんで 「神戸の学校給食」 というテーマでルンドに展示します。ぜひご覧ください。
こんだて	小型パン ちゃんぽん ますのからあげ 「中華めん 15 下の 10 行命凍えび 10 行権理酒 0.5 にんじん 10 キャング 30 吉ねぎ 0.5 ひまわり油(いため用) 0.4 ボークブイヨン 8 オ理酒 0.5 外理酒 0.5	ご は んけい肉のみそがらめさわにわん **********************************	パ ン スライスチーズ にこみハンバーグ 野菜のポタージュ <スライスチーズ 1枚(20) 「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 白いんげんまめピューレ 15	ご は ん ぶた肉入りにらたま み そ し る ミニゼリー(アセロラ) 「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	☆郷土料理(兵庫県) ☆ た こ め し はたはたのからあげ ☆ も ち 麦 め ん 冷凍ゆでだこ 18 竹輪 5 にんじん 5 ごぼう 5 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 25 料理にはた 30 はたはた 30 はたはた 30 なたれれに表 30 なたれれに表 30 なたれれに表 30 なたれれに表 30 なたれれに表 30 なたれれに表 10 冷凍週酒 0.5	パ ン タッカンジョン ト ッ ク	はつがげんまい 発芽玄米入りごはん や ま ど に あ ま ず あ え	中学年一食あたり 平均栄養量	アドウインドー 展示の お知らせ 12月29日(金)~1月 31日(水)まで学校給 食週間にちなんで 「神戸の学校給食」 というテーに展示しま す。ぜひご覧ください。
こんだて	小型パン ちゃんぽん ますのからあげ 中華めん 15 豚肉 15 冷冷凍いか 10 冷凍えび 10 料理酒 0.5 にんじん 10 キャイギッ 30 青ねぎ 3 しょうが 0.5 ひまわり油(いため用) 0.4 ボークブイョン 8 うすくちしょうゆ 3 料理酒 0.5 塩 0.5 こしょう 0.02	ご は んけい肉のみそがらめさわにわん。 ***********************************	パ ン スライスチーズ にこみハンバーグ 野菜のポタージュ くスライスチーズ 1枚(20) 「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 白いんげんまめピューレ 15 パセリ 0.5 ひまわり油(いため用) 0.4	ご は ん ぶた肉入りにらたま み そ し る ミニゼリー(アセロラ)	☆郷土料理(兵庫県) ☆ た こ め し はたはたのからあげ ☆ も ち 麦 め ん ◇ 様 ゆでだこ 18 竹輪 5 にんじん 5 ごほう 5 砂糖 15 こい理画 0.5 料理画 0.5 料理画 0.5 料理画 0.5 料理画 0.5 なたなしょうゆ 2.5 料理画 0.5 なたなしょうゆ 3.0 塩 0.2 米粉 3 ななたむはきめん 1.0 冷凍鶏肉皮引 2.0	パ ン タッカンジョン ト ッ ク	はつがげんまい 発芽玄米入りごはん や ま と に あ ま ず あ え 「 命凍牛肉 30 だいず 13 じゃがいも 40 にんじん 15 たけのこ水煮 10 つきこんにゃく 10 ひまわり油(いため用) 0.6 砂糖 4 こいくちしょうゆ 6 料理酒 1 削節 1 しらす干し 3 チンゲンサイ 10	中学年一食あたり 平均栄養量 - エネルギー - 641kcal - たんぱく質 - 26.2g - カルシウム - 324mg - 鉄 - 2.5mg - ビタミンA - 414 μg - ビタミンB ₁ - 0.35mg - ビタミンB ₂ - 0.51mg - ビタミンC - 25mg - 食物繊維	アドウインドー 展示の お知らせ 12月29日(金)~1月 31日(水)までなん食 で「神戸の学校をで「神戸の学校をで」というデにできた。 はいうデーにできない。 ************************************
こんだて	小型パン ちゃんぽん ますのからあげ 中華めん 15 豚肉 15 冷冷凍いか 10 冷神理酒 0.5 にんじん 10 キャベツ 30 キャベジ 3 しょうが 0.5 ひまわり油(いため用) 0.4 ボータブイコン 8 オ理酒 0.5 塩 0.5 ユェゥ 0.002 ます 1切(40)	ご は ん けい肉のみそがらめ さ わ に わ ん 一	パ ン スライスチーズ にこみハンバーグ 野菜のポタージュ < スライスチーズ 1枚(20) 「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 「たゃがいも 30 にんじん 5 たまねぎ 30 にんじん 5 たまねぎ 30 にんじん 5 たまねぎ 30 にんじん 5 たまねぎ 30 にいんげんまめピューレ 15 パセリ 0.5 ひまわり油(いため用) 0.4 豆乳 20ml	ご は ん ぶた肉入りにらたま み そ し る ミニゼリー(アセロラ) 「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	☆郷土料理(兵庫県) ☆ た こ め し はたはたのからあげ ☆ も ち 麦 め ん 冷凍ゆでだこ 18 介輪 15 にんじん 5 ごほう 6 の財 1.5 いりょうゆ 2.5 料理酒 0.5 いははた 30 塩塩 0.2 米粉 3 なたもむ鬼湖 0.2 もたむむ鬼湖 0.5 にんじん 10 冷凍週 0.5 ははた 30 は塩が 0.2 ※粉 1.5 にはた 1.5 にはた 1.5 にはた 1.5 にはた 1.5 にはた 1.5 にはた 1.5 にはたはた 1.0 はべきむりん 1.0 にかっている 1.0 にかっている 1.0 にかっている 1.0 にかっている 1.0 にかっている 1.0 にかっている 1.0 にんじん 1.0 はくいこん 1.5	パ ン タッカンジョント ッ ク (おように かしま かりん	はつがげんまい 発芽玄米入りごはん や ま ど に あ ま ず あ え 「 冷凍牛肉 30 だいず 13 じゃがいも 40 にんじん 15 たけのこ水煮 10 つきこんにゃく 10 ひまわり油(いため用) 0.6 砂糖 4 こいくちしょうゆ 6 料理酒 1 削節 1 しらす干し 3 チンゲンサイ 10 にんじん 5	中学年一食あたり 平均栄養量 - エネルギー - 641kcal - たんぱく質 - 26.2g - カルシウム - 324mg - 鉄 - 2.5mg - ビタミンA - 414 μ g - ビタミンB ₁ - 0.35mg - ビタミンB ₂ - 0.51mg - ビタミンC - 25mg - 食物繊維 - 3.6g	アドウインドー 展示の お知らせ 12月29日(金)~1月 31日(水)までなん食」 (金) で「神のでではいる。 12月29日(金) で「神のではない。 12月29日(金) で「神のではない。 12月29日(金) で「神のではない。 12月29日(金) では、12日で
こんだて	小型パン ちゃんぽん ますのからあげ 中 下 内 下 内 下 内 下 内 で 大 の からあげ の た の た の の に の に の に の に の に の に の に の	ご は ん けい肉のみそがらめ さ わ に わ ん 第8 40	パ ンスライスチーズ にこみハンバーグ 野菜のポタージュ (スライスチーズ 1枚(20)	ご は ん ぶた肉入りにらたま み そ し る ミニゼリー(アセロラ)	☆郷土料理(兵庫県) ☆ た こ め し はたはたのからあげ ☆ も ち 麦 め ん ◇ ゆ でだこ 18 竹輪 5 にんじん 5 ごは渡う 5 砂糖 1.5 い理語 0.5 料理にはた 30 塩塩粉にはた 30 塩塩粉にもむ鶏肉皮引 20 神揚げ用) 2 も冷凍週間 0.5 油揚げ用 2 も冷凍週間 0.5 油揚げ 5 にんじん 10 はないよう 35 だいこん 10 はないよう 35 だいこん 35 だいこん 35 だいこん 35 だいこくちしょうゆ 0.5	パ ン タッカンジョン ト ッ ク (冷凍鶏肉 60 1 1 2 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	はつがげんまい 発芽玄米入りごはん や ま と に あ ま ず あ え 「冷凍牛肉 30 だいず 13 じゃがいも 40 にんじん 15 たけのこ水煮 10 つきこんにゃく 10 ひまわり油(いため用) 0.6 砂糖 4 こいくちしょうゆ 6 料理酒 1 削節 1 しらす干し 3 チンゲンサイ 10 にんじん 5 キャベツ 40	中学年一食あたり 平均栄養量	アドウインドー 展示の お知らせ 12月29日(金)~1月 31日(水)はでなん食」ではない。 「神戸テーにでする。 でするない。」 「本ではない。 「本では、 「本では、 「な、 「な、 「な、 「な、 「な、 「な、 「な、 「な、 「な、 「な
こんだて	小型パン ちゃんぽん ますのからあげ 中華めん 15 豚肉 15 冷凍水とび 10 枠弾理暦 0.5 にんじん 10 キャベッ 30 青ねらが 0.5 ひまわり油(いため用) 0.4 ボークブイヨン 8 うすくちしょうゆ 3 料理酒 0.5 こしょう 0.02 ます 1切(40) 塩 0.3 こしょう 0.01	ご は ん けい肉のみそがらめ さ わ に わ ん 一	パ ンスライスチーズにこみハンバーグ野菜のポタージュ < スライスチーズ 1枚(20)	ご は ん ぶた肉入りにらたま み そ し る ミニゼリー(アセロラ)	☆郷土料理(兵庫県) ☆ た こ め し はたはたのからあげ ☆ も ち 麦 め ん 冷 ゆ でだこ 18 竹給 5 にはらう 5 ではらう 5 砂糖 1.5 にははた 30 はたははた 30 はなたはためがらあば 4 次料理(大庫県) 2.5 料理活はた 30 なたたもち鶏酒 0.5 油揚げ 0.5 油揚げ 5 にんくさい 35 だいこどん 10 はくいこと 35 だいこどん 15 青ねぎ 3	パ ン タッカンジョン ト ッ ク 冷凍鶏肉 60 11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	はつがげんまい 発芽玄米入りごはん や ま ど に あ ま ず あ え 「 冷凍牛肉 30 だいず 13 じゃがいも 40 にんじん 15 たけのこ水煮 10 つきこんにゃく 10 ひまわり油(いため用) 0.6 砂糖 4 こいくちしょうゆ 6 料理酒 1 同節 1 しちず干し 3 チンゲンサイ 10 にんじん 5 キャベツ 40	中学年一食あたり 平均栄養量 - エネルギー - 641kcal - たんぱく質 - 26.2g - カルシウム - 324mg - 鉄 - 2.5mg - ビタミンA - 414 μ g - ビタミンB ₁ - 0.35mg - ビタミンC - 25mg - 食物繊維 - 3.6g - 食塩相当量 - 2.3g	アドウインドー展示の お知らせ 12月29日(金)~1月 31日(水)まで学校ん食」では、まち校紀で「神のラテドにで覧く」です。 せんちか 通路 よんを かか

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

放射性物質検査報告 10/25~11/21に検査しました「カットりんご・れんこんの水煮・アップルゼリー」の結果は「検出せず」でした。ご安心ください。

キャベツ・青ねぎ・水菜・チンゲンサイ・こまつな・ほうれんそう・ 白ねぎ・じゃがいも・にんじんは、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。