

## ◆牛乳は毎日つきます 神戸市教育委員会 令和2年2月 こんだて表 (センターB地区) ◆ごはんは神戸市内産米です (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		○ 新 料 理						
	ご は ん 和風焼ハンバーグ	ご は ん	セルフドッグ	ご は ん	小型パン	ご は ん	ご は ん カレー肉じゃが	ご は ん	パ ン ミルメーク(ココア)	さけごはん
	五色に	│◎ いわしのかば焼	(ウィンナー・野菜)	けい肉のうまに	みそラーメン	京 風 う ま に	わかさぎのあまずづけ	さわらのたつたあげ	クリームシチュー	あげのふくめに
	節 分 豆	ぶた肉のはりはりじる ごいわし 2切(40)	ポテトスープ	○切干しだいこんのツナいため	あまからごぼう	たまねぎ天のにびたし       / 冷凍豚肉     25	ぽ     ん     か     ん       / 冷凍豚肉     30	のっぺいに	ゆで野菜(ブロッコリー) □ ミルメーク(ココア) 1 袋(8)	さわにわん
おかずの内容	豆腐入りチキンハンバーグ 1 コ(60) ひまわり油(いため用) 0.4	しょうが 0.5	<ul><li>チキンスティック 2本(40)</li><li>ひまわり油(いため用) 0.2</li></ul>	冷凍鶏肉皮付     40       冷凍がんもどき(小)     25	冷凍中華めん     1 袋(45)       冷凍豚肉     20	だいず 12	/ 冷凍豚肉     30       じゃがいも     60	できわら 1切(50) しょうが 0.5	□ ミルメーク(ココア) 1 袋(8) / 冷凍鶏肉皮付 30	冷凍鮭フレーク     15       竹輪     5       冷凍ホールコーン     3
	チキンブイヨン(ストレート) 10 砂糖 3	料理酒   1     片栗粉   3	にんじん 5 キャベツ 30	にんじん 25 たまねぎ 30	冷凍いか10料理酒0.25	冷凍がんもどき(小) 15 ひじき 3	にんじん 15 たまねぎ 40	こいくちしょうゆ 2	じゃがいも 50	ひまわり油(いため用) 0.2 砂糖 0.5
	こいくちしょうゆ 3	小麦粉 1	たまねぎ 10	青ねぎ 5	にんじん 10 キャベツ 30	にんじん 20	冷凍さやいんげん 5	料理酒 0.5	にんじん 20	こいくちしょうゆ 0.2
	料理酒 1.5 みりん 1.5	なたね油(揚げ用) 2.5 : 砂糖 3	カレー粉(ゆで用) 0.4	つきこんにゃく 20	キャベツ 30 青ねぎ 3	冷凍さやいんげん 5	ひまわり油(いため用) 0.6	片栗粉 5 なたね油(揚げ用) 3	たまねぎ 30	「冷凍生揚げ 45
	上 片栗粉 0.8	こいくちしょうゆ 5	↓ トマトケチャップスティック 1本(8) / じゃがいも 60	ひまわり油(いため用) 0.6 砂糖 3	ひまわり油(いため用) 0.4 ポークブイヨン 8	ひまわり油(いため用) 0.6 砂糖 3	砂糖 2 うすくちしょうゆ 4	冷凍鶏肉皮付 30	キャベツ 20	砂糖 2 こいくちしょうゆ 3
	冷凍豚肉 25 ひじき 3	しみりん     2       合凍豚肉     15	ベーコン 12	こいくちしょうゆ 5	合わせみそ 8	こいくちしょうゆ 4	料理酒 1	料理酒 0.75	ひまわり油(いため用) 0.6 牛乳 10 ml	料理酒 1   削節 1
		木綿豆腐 30	にんじん 10 たまねぎ 20	料理酒 2 削節 1	うすくちしょうゆ 1 塩 0.1	料理酒 1 塩 0.2	カレー粉 0.3 削節 1	生揚げ 35	ホワイトソース 30	/ 冷凍豚肉糸切 30   こまつな 10
	ごぼう 25 冷凍さやいんげん 5	油揚げ 3 みずな 20	ひまわり油(いため用) 0.4	<ul><li>▼ 切干しだいこん</li><li>6</li></ul>	こしょう 0.02	1   1   1   1   1   1   1   1   1   1	\ 削節 1   1   1   1   30   30	<ul><li>冷凍さといも 25</li><li>にんじん 15</li></ul>	チキンブイヨン(濃縮) 3	じゃがいも 15 にんじん 10
	ひまわり油(いため用) 0.6	にんじん 10	牛乳 20 ml	まぐろ油漬 20	ごぼう     40       片栗粉     4	「淡路たまねぎ天 20	米粉 3	だいこん 30	料理ワイン 2	ごぼう 10 しょうが 0.4
	砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 3.5	しょうが 0.3 うすくちしょうゆ 4	ポワイトソース 24 ポークブイヨン 8	ほうれんそう 20 ひまわり油(いため用) 0.4	なたね油(揚げ用) 2.5	冷凍ほうれんそう 10 はくさい 40	なたね油(揚げ用)     2       砂糖     1.2	こいくちしょうゆ 5	塩 0.5	うすくちしょうゆ 3 料理酒 1
	料理酒 1	料理酒 1	料理ワイン 2	砂糖 1.5	白ごま 0.5 砂糖 2	砂糖 0.7	こいくちしょうゆ 2	みりん 2	(こしょう 0.02	みりん 0.5 塩 0.4
	削節 1	塩 0.1 削節 2	塩 0.6 こしょう 0.02	こいくちしょうゆ 3 削節 0.5	こいくちしょうゆ 2 みりん 1	こいくちしょうゆ 2 削節 1	し、酢 2 に ぽんかん 1コ(80)	片栗粉 0.5 削節 2	冷凍ブロッコリー 40   アイランドドレッシング 1袋(8)	こしょう 0.01 削節 1.5
日・曜日		19日(水)						,		中学年一食あたり
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)	2月3日は	中学年一食あたり 平均栄養量
日・曜日	18日(火)		20日(木)	21日(金)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金)		中学年一食あたり
日・曜日		パン		21日(金) パ ン	25日(火) ご は ん			,	2月3日は	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 654kcal たんぱく質エネルギー比
	18日(火)	パ ン 神戸いちじくジャム	20日(木)	21日(金) パ ン 八 宝 菜	25日(火) ご は ん 味 つ け の り	26日(水)	27日(木)	28日(金)	2月3日は 節分です。 節分は立春の前	中学年一食あたり 平均栄養量 <u>エネルギー</u> 654kcal たんぱく質エネルギー比 16.6%
	18日(火)	パン	20日(木)	21日(金) パ ン	25日(火) ご は ん	26日(水) 米粉入りパン	27日(木)	28日(金)	2月3日は 節分です。 節分は立春の前 の日のことをい	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 654kcal たんぱく質エネルギー比
	18日(火) ご は ん 他 人 と じ 野菜のごまあえ / 牛肉 20	パ ン 神戸いちじくジャム けい肉のスパイシー焼 旬 菜 ス ー プ [ 神戸いちじくジャム 1 袋(10)	20日(木) ご は ん (小) カレーうどん	プログラ 21日(金) アップルゼリー / 冷凍豚肉 25	25日(火)  ご は ん 味っけのり  ぶた肉とだいこんのいために み そ し る  「冷凍豚肉 30	************************************	27日(木) ご は ん けい肉のみぞれあえ ビーフンスープ 冷凍鶏肉皮付 60	28日(金) パ ンポークシチュー 野菜のドレッシングそえ / 冷凍豚肉 35	2月3日は 節分です。 節分は立春の前	中学年一食あたり 平均栄養量
	18日(火)  ご は ん 他 人 と じ 野菜のごまあえ  (牛肉 20 凍り豆腐 8	パ ン 神戸いちじくジャム けい肉のスパイシー焼 旬 菜 ス ー プ に 神戸は気料 1 袋(10) に 冷凍期内 皮付 40 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	20日(木) ご は ん (小) カレーう どん 竹輪のいそべあげ	プロリー 21日(金) アップルゼリー 冷凍豚肉 25 冷凍えび 15	25日(火)	26日(水)  米粉入りパン いわしのフライ  ちゅうかスープ  いわしアライ 1枚(50) なたね油(揚げ用) 5	ではんけい肉のみぞれあえ ビーフンスープ 冷凍鶏肉皮付 60 塩 0.3 こしょう 0.01	プログライン 28日(金) アイ・ファイン アイ・ファイン アイ・ファイン アイ・アイン アイ アイ・アイ・アイ・アイ アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・アイ・ア	2月3日は 節分です。 節分は立春の前 の日のことをい	中学年一食あたり 平均栄養量
	18日(火) ご は ん 他 人 と じ 野菜のごまあえ / 牛肉 20	パ ン 神戸いちじくジャム けい肉のスパイシー焼 旬 菜 ス ー プ 「神戸いちにグァム 1袋(10) 冷凍塊物皮付 40 (治療皮が 13 しようが 0.4 いなわり油(いため用) 0.4 いたまねぎ 20	20日(木)  ご は ん (小) カレーうどん  竹輪のいそべあげ  冷凍うどん 45 冷凍牛肉 30 にんじん 10	プログラ 21日(金) アップルゼリー / 冷凍豚肉 25	25日(火)  ご は ん 味っけのり  ぶた肉とだいこんのいために み そ し る  「冷凍豚肉 30	************************************	ごはんけい肉のみぞれあえ ビーフンスープ 冷凍鶏肉皮付 60 塩 0.3 こしょう 0.01 片栗粉 4.5	28日(金) パ ンポークシチュー 野菜のドレッシングそえ / 冷凍豚肉 35	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	中学年一食あたり 平均栄養量  - エネルギー
	18日(火)       は ん       他 人 と じ       野菜のごまあえ       牛肉     20       凍り豆腐     8       冷凍液卵     30       にんじん     15       たまねぎ     35	パ ン 神戸いちじくジャム けい肉のスパイシー焼 旬 菜 ス ー プ	20日(木)  ご は ん (小) カレーうどん  竹輪のいそべあげ  冷凍うどん 45 冷凍牛肉 30 にんじん 10 たまねぎ 30	プリス 21日(金) アソス 宝 菜 あげぎょうざ(ひじき) アップルゼリー 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	25日(火)	26日(水)  米粉入りパン いわしのフライ  ちゅうかスープ  いわしアライ 1枚(50) なたね油(揚げ用) 5	27日(木)  ご は ん けい肉のみぞれあえ ビーフンスープ  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	プリスティッシュルー 28日(金) アイ・ファイ・ファイ・ファイ・ファイ・ファイ・ファイ・ファイ・ファイ・ファイ・ファ	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」 を追い出すため	中学年一食あたり 平均栄養量
	18日(火)       は ん       他 人 と じ       野菜のごまあえ       牛肉     20       凍り豆腐     8       冷凍液卵     30       にんじん     15       たまねぎ     35       冷凍グリンビース     5	パ ン 神戸いちじくジャム けい肉のスパイシー焼 旬 菜 ス ー プ 「 神戸いちじなが 1 袋(10) 冷凍鶏肉皮付 40 鶏レバー 13 しょうが 0.4 たまねぎ 20 ひまわり油(いため用) 0.4 たまねぎ 20 でまり油(いため用) 0.2 ホールトマト 10 砂糖 0.3 こいくちしょうゆ 1	20日(木)  ご は ん (小) カレーうどん 竹輪のいそべあげ  冷凍うどん 45 冷凍牛肉 30 にんじん 10 たまねぎ 30	プリスタイプ 21日(金) アップルゼリー 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	25日(火)	************************************	<ul> <li>27日(木)</li> <li>ご は ん</li> <li>けい肉のみぞれあえ</li> <li>ビーフンスープ</li> <li>冷凍鶏肉皮付 60</li> <li>塩 0.3</li> <li>こしょう 0.01</li> <li>片栗粉 4.5</li> <li>小支粉 1.5</li> <li>なたね油(揚げ用) 4</li> <li>冷凍おろしだいこん 20</li> <li>砂糖 1.8</li> </ul>	プリスティア 28日(金) アイ・アン・ボークシチュー 野菜のドレッシングそえ 冷凍豚肉 35 じゃがいも 50 にんじん 20 たまねぎ 30	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」 を追い出すために「豆まき」を	中学年一食あたり 平均栄養量
こんだて	18日(火)       は ん       他 人 と じ       野菜のごまあえ       牛肉     20       凍り豆腐     8       冷凍液卵     30       にんじん     15       たまねぎ     35	パ ン 神戸いちじくジャム けい肉のスパイシー焼 旬 菜 ス ー プ 「 神戸いちじなが 1 袋(10) ( 治療薬鶏肉皮付 40 鶏レバー 13 しょうが 0.4 たまねぎ 20 ひまわり油(いため用) 0.2 ホールトマト 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	20日(木)   では ん (小)   カレーうどん   竹輪のいそべあげ   冷凍うどん   45   冷凍牛肉   30   にんじん   10   たまねぎ   30   自ねぎ   5   カレールウ   7	プリス 21日(金) アソス 宝 菜 あげぎょうざ(ひじき) アップルゼリー 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	25日(火)	************************************		プリスティア 28日(金)  プリスティア 28日(金)  プリスティア 35 25 27 27 27 27 27 28 27 27 27 27 27 27 27 27 27 27 27 27 27	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」 を追い出すために「豆まき」をします。	中学年一食あたり 平均栄養量       エネルギー 654kcal       たんぱく質エネルギー比 16.6%       脂肪エネルギー比 30.1%       カルシウム 323 mg       マグネシウム 87 mg       鉄 2.3 mg       ビタミン A 372 μgRAE
こんだて	は ん     他 人 と じ     野菜のごまあえ	パ ン 神戸いちじくジャム けい肉のスパイシー焼 旬 菜 ス ー プ 「 神戸いちじぐシャム 1 袋(10) (	20日(木)   では ん (小)   カレーうどん   竹輪のいそべあげ   冷凍うどん   45   冷凍牛肉   30   にんじん   10   たまねぎ   30   自ねぎ   5   カレールウ   7   砂糖   0.2	プリスタイプ 21日(金) アップルゼリー クマップルゼリー クマップルゼリー クマック 15 で で 15 で で 15 にんじん 15 はくさい 60 たまねぎ 30 青ねぎ 8 干ししいたけ 0.5	25日(火)	************************************	27日(木)  ご は ん けい肉のみぞれあえ ビーフンスープ  冷凍鶏肉皮付 60 塩 0.3 こしょう 0.01 / 丹栗粉 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 ビーフン 8	プリング アン アングラス アン アングラス アングラス アングラス アングラス アングラス アングラス アンジング アンジングラス アンジング アングング アング アンジング アンジング アングング アング ア	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」 を追い出すために「豆まき」を	中学年一食あたり       平均栄養量       エネルギー       654kcal       たんぱく質エネルギー比       16.6%       脂肪エネルギー比       30.1%       カルシウム       323 mg       マグネシウム       87 mg       鉄       2.3 mg       ビタミンA       372 μgRAE       ビタミン B 1
こんだて	は ん     他 人 と じ     野菜のごまあえ	パ ン 神戸いちじくジャム けい肉のスパイシー焼 旬 菜 ス ー プ 管神時以外は 1 袋(10) 13 しようが 0.4 ひまりが(1.5 はんぎ)が 0.4 ひまりが(1.5 はんぎ)が 0.4 ひまりが(1.5 はんぎ)が 0.4 ひまりが流(いため用) 0.2 ホールトマト 10 のまりいくちしょうゆ 1 トマトケーソース 1 料理ワイン 1 料理ワイン 1 料理ワイン 1 料理ワイン 1 料理ワイン 1 料理の 0.2 カルー粉 0.2 カア栗粉 0.8	20日(木)  ご は ん (小) カレーう どん 竹輪のいそべあげ  / 冷凍うどん 45 冷凍牛肉 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	プリスト 21日(金) アリス マス マス まげぎょうざ(ひじき) アップルゼリー 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 干ししいたけ 0.5 ひまわり油(いため用) 0.6	では、	************************************		パ ンポークシチュー 野菜のドレッシングそえ	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」 を追い出すために「豆まき」をします。	中学年一食あたり 平均栄養量  - エネルギー 654kcal たんぱく質エネルギー比 16.6% 脂肪エネルギー比 30.1% - カルシウム 323 mg マグネシウム 87 mg - 鉄 2.3 mg - ビタミンA 372 μgRAE - ビタミンB1 0.40 mg ビタミンB2
こんだて	は ん     他 人 と じ     野菜のごまあえ	パ ン 神戸いちじくジャム けい肉のスパイシー焼 旬 菜 ス ー プ 「 神戸いちじぐジャム 1 袋 (10) (	20日(木)   では ん (小)   カレーうどん   竹輪のいそべあげ   冷凍4皮   45   冷凍4皮   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	プリスタイプ 21日(金) アップルゼリー クマップルゼリー クマップルゼリー クマック 15 で で 15 で で 15 にんじん 15 はくさい 60 たまねぎ 30 青ねぎ 8 干ししいたけ 0.5	ではんいためいためにみでもいこんのいためにみでしてる。 35 にんじん 15 ひまわり油(いため用) 0.6 ボークブイヨン 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 カりん クラインジャン 0.04 片栗粉 0.5 木綿豆腐 35	************************************		プリスターション 28日(金) アイ・ファイン アイ・ファイン アーク アイ・アーク アイ・アー アネのドレッシングそえ アーク	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」 を追い出すために「豆まき」をします。 給食では2月3	中学年一食あたり 平均栄養量  - エネルギー 654kcal たんぱく質エネルギー比 16.6% 脂肪エネルギー比 30.1% カルシウム 323 mg マグネシウム 87 mg 鉄 - 2.3 mg ビタミンA 372 μgRAE ビタミンB1 0.40 mg ビタミンB2 0.54 mg
こんだて	は ん     他 人 と じ     野菜のごまあえ	パ ン 神戸いちじくジャム けい肉のスパイシー焼	20日(木)   ではん(小)   カレーうどん   竹輪のいそべあげ   冷凍与どん   45   冷凍牛肉   30   にんじん   10   たまねぎ   30   自ねぎ   5   カレールウ   7   砂糖   0.2   こいくちしょうゆ   4   料理酒   2	プリスト 21日(金) アップルゼリー 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 干ししいたけ 0.5 ひまりり油(いため用) 0.6 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 塩 0.3	では、	************************************	プロステンス は ん けい肉のみぞれあえ ビーフンスープ 冷凍鶏肉皮付 60 塩 0.3 こしょう 0.01 万栗粉 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 ピーフン 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	パ ンポークシチュー 野菜のドレッシングそえ	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」 を追い出すために「豆まき」を します。 給食では2月3日に節分豆がつ	中学年一食あたり 平均栄養量  - エネルギー 654kcal たんぱく質エネルギー比 16.6% 脂肪エネルギー比 30.1% カルシウム 323 mg マグネシウム 87 mg 鉄 2.3 mg ビタミンA 372 μgRAE ビタミンB: 0.40 mg
こんだて	は ん     他 人 と じ     野菜のごまあえ	パ ン 神戸いちじくジャム けい肉のスパイシー焼 旬 菜 ス ー プ	20日(木)  ご は ん (小) カレーう どん  竹輪のいそべあげ  冷凍すとん 45 冷凍牛肉 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	プリスター 21日(金) アップルゼリー (か) でである ではできょうざ (ひじき) アップルゼリー (か) でであまる (な) でである (な) ではくさい (な) ではくさい (な) ではり油(いたが用) (いたがしょう) ではいくちしょうゆ (な) はなり (な) できりがまりがまりがまりがまりがまりがまりがまりがまりがまりがまりがまりがまりがまり	ではんいためによのいためにみそり、 つりの りがた肉とだいこんのいためにみをいこんのいためにみをいこんじん 15 ひまわり油(いため用) 0.6 ボークブイヨン 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 木綿豆腐 35 じゃがいも 25 こまつな 15 にんじん 10	************************************		プリング プログラ アイマッシュ アイ アクシ チュー 野菜のドレッシングそえ か 楽 豚肉 35 じゃがいも 50 にんじん 20 たまねぎ 30 マッシュルーム水煮 7 ひまわり油(いため用) 0.6 デミグラスソース 30 トマトゲチャップ 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	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」 を追い出すために「豆まき」を します。 給食では2月3日に節分豆がつ	中学年一食あたり 平均栄養量
こんだて	は ん     他 人 と じ     野菜のごまあえ	パ ン 神戸いちじくジャム けい肉のスパイシー焼 旬 菜 ス ー プ 「 神戸いたりが 1 袋 (10) (10) (10) (10) (10) (10) (10) (10)	20日(木)  ご は ん (小) カレーうどん 竹輪のいそべあげ 冷凍うどん 45 冷凍牛肉 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 「竹輪 1/2本(25)	プリスト 21日(金) アップルゼリー 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 干ししいたけ 0.5 ひまりり油(いため用) 0.6 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 塩 0.3	ではんいためいためにみでもいこんのいためにみをしたいこんのいためにみるいこんじん。 35 にんじん 15 ひまわり油(いため用) 0.6 ボークブイヨン 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 カイスターソース 2 オイスターソース 2 オイスターソース 2 オイスターソース 2 オケバンジャン 0.04 片栗粉 0.5 木綿豆腐 35 じゃがいも 25 こまつな 15	************************************		プリスターソース 28日(金) アイ・ファイン アネークシチュー 野菜のドレッシングそえ 冷凍豚肉 35 じゃがいも 50 にんじん 20 たまねぎ 30 マッシュルーム水煮 7 ひまわり油(いため用) 0.6 デミグラスソース 30 トマトピューレ 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 ガーリック 0.04	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」 を追い出すために「豆まき」を します。 給食では2月3日に節分豆がつ	中学年一食あたり 平均栄養量

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

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。 検索

下線表示は「卵除去対応料理」です。