

令和2年2月こんだて表 (5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 (一財) 神戸市学校給食会

日・曜日	00/0	4 🗆 (. .)	E (7/1)	CD(±)	70/4\	100(0)	10日(水)	10日(士)	140(4)	170/0
口・唯口	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)
			◎ 節 分 料 理						○ 新料理	
こんだて	ご は ん	パン	ご は ん	パン	ご は ん	ご は ん	ご は ん	小型パン	ご は ん	ご は ん
	他 人 と じ	神戸いちじくジャム	│ │◎ いわしのかば焼	ミルメーク(ココア)	 けい肉のみぞれあえ	 カレー肉じゃが	 京 風 う ま に	みそラーメン	けい肉のうまに	 和 風 ハ ン バ ー グ
	野菜のごまあえ	けい肉のスパイシーに		クリームシチュー				あまからごぼう		
	節 分 豆	旬菜スープ	ぶた肉のはりはりじる	蒸し野菜(ブロッコリー)	ビーフンスープ	わかさぎのあまずづけ	たまねぎ天のにびたし	ぽんかん	○切干しだいこんのツナいため	五色に
	牛肉 20 凍り豆腐 8	□ 神戸いちじくジャム 1 袋(10) ✓ 冷凍鶏肉皮付 40	いわし 2切(40) しょうが 0.5	□ ミルメーク(ココア) 1 袋(8)	冷凍鶏肉皮付 60 塩 0.3	冷凍豚肉 30 じゃがいも 60	/ 冷凍豚肉 25 だいず 12	中華めん 15 冷凍豚肉 20	冷凍鶏肉皮付 40 冷凍がんもどき 25	豆腐入りチキンハンバーグ 1 コ(60) チキンブイヨン(ストレート) 7
	冷凍液卵 30	鶏レバー 13 たまねぎ 20	料理酒 1	冷凍鶏肉皮付 30 じゃがいも 50	した こしょう 0.01 / 片栗粉 4.5	にんじん 15	冷凍がんもどき 15	/ 冷凍いか 10	にんじん 25	砂糖 2
	にんじん 15	しょうが 0.4 ひまわり油(いため用) 0.4	片栗粉 3 小麦粉 1	にんじん 20	片栗粉 4.5 小麦粉 1.5	たまねぎ 40	ひじき 3	料理酒 0.25 にんじん 10	たまねぎ 30	こいくちしょうゆ 2
	たまねぎ 35 冷凍グリンピース 5	ホールトマト 10 砂糖 0.3	1 なたね油(揚げ用) 2.5	たまねぎ 30	なたね油(揚げ用) 4 / 冷凍おろしだいこん 20	冷凍さやいんげん 5	にんじん 20 冷凍さやいんげん 5	キャベツ 30 青ねぎ 3	青ねぎ 5 つきこんにゃく 20	料理酒 1
	ひまわり油(いため用) 0.4	こいくちしょうゆ 1 トマトケチャップ 3	砂糖 3	キャベツ 20	砂糖 1.8	ひまわり油(いため用) 0.6 砂糖 2	ひまわり油(いため用) 0.6	〒743 3 ひまわり油(いため用) 0.4	ひまわり油(いため用) 0.6	し みりん 1
ka 2. 43	砂糖 2	ウスターソース 1 料理ワイン 1	こいくちしょうゆ 5	ひまわり油(いため用) 0.6	こいくちしょうゆ 3	うすくちしょうゆ 4	砂糖 3	ポークブイヨン 8 合わせみそ 8	砂糖 3	/ 冷凍豚肉 25
おかず	こいくちしょうゆ 2	塩 0.2 カレー粉 0.2	冷凍豚肉 15	牛乳 10 ml	ピーフン 8	料理酒 1	こいくちしょうゆ 4	うすくちしょうゆ 1	こいくちしょうゆ 5	ひじき 3
の内容	料理酒 1 塩 0.5	片栗粉 0.8 こまつな 30	木綿豆腐 30	ホワイトソース 30	冷凍豚肉糸切 20 にんじん 15	カレー粉 0.3	料理酒 1 塩 0.2	塩 0.1 こしょう 0.02	料理酒 2 削節 1	にんじん 20 ごぼう 25
	削節 1	豚肉 20	油揚げ 3 みずな 20	チキンブイヨン(濃縮) 3	ほうれんそう 5	削節 1	削節 1	(ごぼう 40	グ 切干しだいこん 6	冷凍さやいんげん 5
	「 チンゲンサイ 10	たまねぎ 15	にんじん 10	料理ワイン 2	はくさい 30 干ししいたけ 0.3	かかさぎ 30 米粉 3	「 淡路たまねぎ天 20	片栗粉 4 なたね油(揚げ用) 2.5	まぐろ油漬 20	ひまわり油(いため用) 0.6
	にんじん 7 キャベツ 40	冷凍ホールコーン 5 ひまわり油(いため用) 0.4	しょうが 0.3 うすくちしょうゆ 4	塩 0.5	ポークブイヨン 10	なたね油(揚げ用) 2	冷凍ほうれんそう 10 はくさい 40	自ごま 0.5	ほうれんそう 20 ひまわり油(いため用) 0.4	砂糖 2.5
	白ごま 2	ポークブイヨン 8 こいくちしょうゆ 2.5	うすくちしょうゆ 4 料理酒 1	くこしょう 0.02	うすくちしょうゆ 3 料理酒 1	砂糖 1.2	砂糖 0.7	砂糖 2 こいくちしょうゆ 2	砂糖 1.5	こいくちしょうゆ 3.5
	中華ドレッシング 1袋(10)	料理酒 1 塩 0.3	塩 0.1	「冷凍ブロッコリー 40	塩 0.5	こいくちしょうゆ 2	こいくちしょうゆ 2	みりん 1	こいくちしょうゆ 3	料理酒 1
	□ 節分まめ 1 袋(10)	してしょう 0.03	削節 2	し、アイランドドレッシング 1袋(8)	してしょう 0.02	. 酢 2	削節 1	□ ぽんかん 1 □ (80)	人 削節 0.5	削節 1
日・曜日	18日(火)	19日(水)	20日(木)	21日(金)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	□ ほんかん 1 □ (80) 28日(金)		削節 1 中学年一食あたり 平均栄養量
日·曜日									2月3日は	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)		中学年一食あたり 平均栄養量
日・曜日	18日(火)	19日(水)	20日(木) 米 粉 入 り パ ン	21日(金)	25日(火) パ ン	26日(水)	27日(木) パ ン	28日(金)	2月3日は	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 653kcal たんぱく質エネルギー比
	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 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> 653kcal たんぱく質エネルギー比 16.2%
	18日(火)	19日(水) ご は ん 味 つ け の り	20日(木) 米 粉 入 り パ ン	21日(金)	25日(火) パ ン 八 宝 菜	26日(水)	27日(木) パ ン	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 653kcal たんぱく質エネルギー比
	18日(火) セルフドッグ (ウィンナー・野菜) ポテトスープ (チキンスティック 2本(40)	19日(水) 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 (冷凍豚肉 30	20日(木) 米粉入りパン いわしのフライ	21日(金) ご は ん (小) カレーうどん	25日(火) パ ン 八 宝 菜 あげぎょうざ(ひじき)	26日(水) さ け ご は ん あ げ の ふ く め に さ わ に わ ん 「冷凍鮭フレーク 15	27日(木) 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	28日(金) ご は ん さわらのたつたあげ	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) セルフドッグ (ウィンナー・野菜) ポテトスープ 「チキンスティック 2 本(40) なたね油(揚げ用) 1.5	プログラ は ん は は ない は から で は から がっためいために から そ し る がったり だいこん 35	20日(木) 米 粉 入 り パ ン い わ し の フ ラ イ ちゅう か ス ー プ (いわしフライ 1 枚(50) なたね油(揚げ用) 5	21日(金) ご は ん (小) カレーうどん 竹輪のいそべあげ	プリスタイプ 25日(火) アップルゼリー / 冷凍豚肉 25 / 冷凍永ぴ 15	26日(水) さけごはん あげのふくめに さわにわん 「冷凍鮭フレーク 15 竹葉 5	プログラングでは、アフログラングでは、アログラングでは、アログラングでは、アログラングでは、アログラングでは、アログラングでは、アログラングでは、アロログラングでは、アログラングでは、アログラングでは、アログラングでは、アログラングでは、アログラングでは、アログラングでは、アロログラングでは、アログラングではいかのではないのではないではないではないではないではないではないではないではないではないではない	ご は ん さわらのたつたあげ の っ ぺ い に ご さわら 1切(50) しょうが 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	中学年一食あたり 平均栄養量
	18日(火) セルフドッグ (ウィンナー・野菜) ポテトスープ (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	19日(水) 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 (冷凍豚肉 30	*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	21日(金) ご は ん (小) カレーうどん 竹輪のいそべあげ (冷凍うどん 45	プリスタイプ 25日(火) アップルゼリー (冷凍豚肉 25 (冷凍えび 15) 冷凍いか 10	さけごはん あげのふくめに さわにわん 冷凍鮭フレーク 15 竹輪 5 冷凍ホールコーン 3 ひまわり油(いため用) 0.2	27日(木) 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	ご は ん さわらのたつたあげ の っ ペ い に ごわら 1切(50) しょうが 0.5 こいくちしょうゆ 2	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」	中学年一食あたり 平均栄養量
	セルフドッグ (ウィンナー・野菜) ポテトスープ (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	プログライン は	20日(木) 米 粉 入 り パ ン い わ し の フ ラ イ ちゅう か ス ー プ (いわしフライ 1 枚(50) なたね油(揚げ用) 5	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	プリスタイプ 25日(火) アップルゼリー / 冷凍豚肉 25 / 冷凍永ぴ 15	さけごはん あげのふくめに さわにわん 「冷凍鮭フレーク」5 介薬・カルコーン 3 ひまわり油(いため用) 0.2 砂糖 0.5 こいくちしょうゆ 0.2	プロイン 27日(木) 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 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	ではん さわらのたつたあげのっぺいに (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	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
	teルフドッグ (ウィンナー・野菜) ポテトスープ 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	プロググイヨン 19日(水) だいこん は ん は な な な な か が か が か が な でいこんのいために み そ し る はいこん 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	** 粉入りパン いわしのフライ ちゅうかスープ いわしフライ 1枚(50) なたね油(揚げ用) 5 トマトケチャップ 2.5 ウスターソース 2.5 冷凍鶏肉皮引 20 冷凍液卵 15	21日(金) 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	プリスタ 25日(火) アップルゼリー クマ で で で で で で で で で で で で で で で で で で	さけごはん あげのふくめに さわにわん 冷凍鮭フレーク 15 竹輪 5 冷凍ホールコーン 3 ひまり)油(いため用) 0.5 こいくちしょうゆ 0.2 料理質 0.5 冷凍生揚げ 45	プロイン 27日(木) プログライス 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	ご は ん さわらのたつたあげ の っ ペ い に ごわら 1切(50) しょうが 0.5 こいくちしょうゆ 2	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 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 323 mg マグネシウム 87 mg - 鉄 2.3 mg
	t ル フ ド ッ グ (ウィンナー・野菜) ポ テ ト ス ー プ グ 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 キャベッ 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	プロググイヨン 19日(水) では	** 粉入りパン いわしのフライ ちゅうかスープ いわしフライ 1枚(50) なたね油(揚げ用) 5 トマトケチャップ 2.5 ウスターソース 2.5 冷凍鶏肉皮引 20 冷凍液卵 15 にんじん 15	21日(金) 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 25日(火) 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	さけごはん あげのふくめにさわん 冷凍鮭フレーク 15 行輪 5 冷凍ホールコーン 3 かまわり油(いため用) 0.2 砂糖 0.5 こいくちしょうゆ 0.2 料理酒 0.5 冷凍生揚げ 45 砂糖 2 こいくちしょうゆ 3	プロイ本) プログラス・フログ	ではん さわらのたつたあげのつっぺいに ごさわら 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	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
	セルフドッグ (ウィンナー・野菜) ポテトスープ (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 ドドケチャブスティック 1 本(8)	プログライマン は	** 粉入りパン いわしのフライ ちゅうかスープ いわしフライ 1枚(50) なたね油(揚げ用) 5 トマトケチャップ 2.5 ウスターソース 2.5 冷凍鶏肉皮引 20 冷凍液卵 15 にんじん 15 たまねぎ 40	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	プリスタ 25日(火) アップルゼリー クマ で で で で で で で で で で で で で で で で で で	さけごはん あげのふくめに さわにわん 冷凍鮭フレーク 15 竹輪 5 冷凍ホールコーン 3 ひまわり油(いため用) 0.2 砂糖 0.5 こいべちしょうゆ 0.2 料理商 0.5 合液凍生揚げ 45 砂糖 2 こいべちしょうゆ 3 料理商 1 削節 1	プロイ本) プログラス・フログ	ごはん さわらのたつたあげのっぺいに さわらり 1切(50) しょうがのたった 0.5 こいくちしょうゆり 2 料理酒のたち 5 なたね油(揚げ用) 3	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	セルフドッグ (ウィンナー・野菜) ポテトスープ (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ドマケチャップスティック 1本(8) (ビゃがいも 60ベーコン 12	プログライコン 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 人のりん 2 人のりん 2 トウバンジャン 0.04	** 粉入りパン いわしのフライ ちゅうかスープ いわしフライ 1枚(50) なたね油(揚げ用) 5 トマトケチャップ 2.5 ウスターソース 2.5 冷凍鶏肉皮引 20 冷凍液卵 15 にんじん 15	プロイ金) 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 白ねぎ 5 カレールウ 7	プリスタイプ 25日(火) 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	さけごはん あげのふくめに さわにわん 「冷凍鮭フレーク 15 竹輪 5 冷凍ホールコーン 3 ひまり消にいため用 0.2 砂糖 0.5 こいくちしょうゆ 0.2 料理酒 0.5 「冷凍生揚げ 45 砂糖 2 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1	プロイ本) プログライス プログライス デークシチュー 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 36 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	ごはん さわらのたつたあげのっぺいに さわらり 1切(50) しょうが 0.5 0.5 上ょうゆ 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 生揚げ 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
こんだて	セルフドッグ (ウィンナー・野菜) ポテトスープ (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 ドドケチャブスティック 1 本(8)	プログライコン 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 2 トウバンジャン 0.04 片栗粉 0.5	** 粉入りパン いわしのフライ ちゅうかスープ いわしフライ 1枚(50) なたね油(揚げ用) 5 トマトケチャップ 2.5 ウスターソース 2.5 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	ごはん(小) カレーうどん 竹輪のいそべあげ 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	プリスター 25日(火) パリスター スタイプ マログラン アップルゼリー クマ で で で で で で で で で で で で で で で で で で	さけごはん あげのふくめに さわにわん 冷凍鮭フレーク 15 竹輪 5 冷凍ホールコーン 3 ひまわり油(いため用) 0.2 砂糖 0.5 こいくちしようゆ 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 じゃがいも 15	プロイス 27日(木) プロイス 27日(木) プロイス 27日(木) プロイス 20 では	ではん さわらのたつたあげのっぺいに でわらりがのたったのでの。 こいくちしょうゆ。 こいくちしょうゆ。 大果理酒。 なたね油(場げ用) 3 冷凍鶏肉皮付。 料理酒。 0.75 生揚げ。 35 冷凍さといも。 25	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	18日(火) セルフドッグ (ウィンナー・野菜) ポテトスープ 「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 ドドチャップスティック 1 本(8) 「どゃがいも 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	プログライコン 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 人のりん 2 人のりん 2 トウバンジャン 0.04	*** *** *** *** *** *** *** *** *** **	プロイ金) ではん(小) カレーうどん 竹輪のいそべあげ 冷凍 かとん 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	プリスター 25日(火) パソス 宝 菜 あげぎょうざ(ひじき) アップルゼリー ク 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	さけごはん あげのふくめに さわにわん 「冷凍鮭フレーク 15 竹輪 5 冷凍ホールコーン 3 かまわり油(いため用) 0.2 砂糖 0.5 こいくちしょうゆ 0.2 料理酒 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 こまずつな 10 じゃがいも 15 にんじん 10	プロイス 27日(木) プロイス 27日(木) プロイス 27日(木) プロイス 20 では	ではん さわらのたつたあげ のっぺいに 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 生揚げ 35 冷凍さといも 25 にんじん 15	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
こんだて	18日(火) セルフドッグ (ウィンナー・野菜) ポテトスープ 「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 ドアドチャブスティック 1 本(8) じゃがいも 60 ベーコン 12 にんじん 10 たまねぎ 20	プログライ は ん な は か が か が か で か が か で か が か が か が か が か が	*** *** *** *** *** *** *** *** *** **	プロイ金) では ん (小) カレーう どん 竹輪のいそべあげ 冷凍 45 冷凍 45 治凍 45 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	プリスター 25日(火) パソス 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 はくさい 60 たまねぎ 30 青ねぎ 8 干ししいたけ 0.5 ひまりか油(いため用) 0.6 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 塩 0.3	さけごはん あげのふくめにさわたの 冷凍鮭フレーク 15 竹輪 5 冷凍ホールコーン 3 ひまわり油(いため用) 0.2 砂糖 0.5 こいくちしょうゆ 0.2 料理酒 1 別倫康豚肉糸切 2 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1 別冷凍豚肉糸切 3 によっな 10 じゃがいも 15 にんじん 10 ごぼう 10 しょうが 0.4	プログライス 27日(木) プログライス プログライス できます 30 マッシュルーム水煮 7 いまわり油(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 カスターソース 2 料理ワイン 2 塩 0.3 こしょう 0.02 ガーリック 0.04	ではん さわらのたつたあげのっぺいに でわらりがのたったのでの。 こいくちしょうゆ。 こいくちしょうゆ。 大果理酒。 なたね油(場げ用) 3 冷凍鶏肉皮付。 料理酒。 0.75 生揚げ。 35 冷凍さといも。 25	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	セルフドッグ (ウィンナー・野菜) ポテトスープ 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 ドウチャップスティック 1本(8) じゃがいも 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 キャゴン 12 にんじん 10 たまねぎ 20 いまわり油(いため用) 0.4 キャゴン 12 にんじん 10 たまねぎ 20 のまわり油(いため用) 0.4 キ乳 20 me ホワイトソース ボークブイヨン 8	プログライ は ん な	*** *** *** *** *** *** *** *** *** **	プロイ金) では ん (小) カレーう どん 竹輪のいそべあげ 冷凍 中内 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 25日(火) パソス 宝 菜 あげぎょうざ(ひじき) アップルゼリー ク 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	さけごはん あげのふくめに さわにわん	プラスターソース 27日(木) プラスターソース 2 2 2 2 2 2 2 2 2 3 2 2 3 2 2 3 2 2 4 3 1 0 0.02 7 1 0 0.04 1 0 1 0 1 0 1 0 1 0 1 0 1 0 1 0 1 0 1	ではん さわらのたつたあげ のっぺいに 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 生揚げ 35 冷凍さといも 25 にんじん 15 だいこん 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 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	18日(火) セルフドッグ (ウィンナー・野菜) ポテトスープ 「チキンステイック 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 トマドチャップスティック 1本(8) 「じゃがいも 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 20 me ホワイトソース 24	プログライ は ん な は か が か が か で か が か で か が か が か が か が か が	*** *** *** *** *** *** *** *** *** **	プロイ金) 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 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 斤輪 1/2本(25)	プリスター 25日(火) パソス 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 はくさい 60 たまねぎ 30 青ねぎ 8 干ししいたけ 0.5 ひまりか油(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	さけごはん あげのふくめに さわにわん 「冷凍鮭フレーク 15 竹輪 5 冷凍ホールコーン 3 かまわり油(いため用) 0.2 砂糖 0.5 こ料理酒 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 10 じゃがいも 15 にんじん 10 しにうが 0.4 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1	プログライス 27日(木) プログライス プログライス できます 30 マッシュルーム水煮 7 いまわり油(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 カスターソース 2 料理ワイン 2 塩 0.3 こしょう 0.02 ガーリック 0.04	ではん。 さわらのたつたあげのつっぺいに さわらりがいたのでは、 0.5 にいくちしょうゆ 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 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	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。

下線表示は「卵除去対応料理」です。

検索