



令牛乳は毎日つきます 神戸市教育委員会 令和2年5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

п шп	4.07(4)	(-)	0.07(4)	44.57(5)	405(4)	405(40)	4.57(+)	1==(A)	100(0)	405(4)
日・曜日	1日(金)	7日(木)	8日(金)	11日(月)	12日(火)	13日(水)	14日(木)	15日(金)	18日(月)	19日(火)
-) 35		○ 新 料 理	☆季節料理				☆ 季 節 料 理			
	ごはん	パン	ご は ん	ご は ん	パン	だいずごはん	セルフドッグ	ご は ん	ご は ん	パン
こんだて		○仕内のナノフク・ハーフいため	いわしのかば焼	肉と野菜のうまに	 コ ロ ッ ケ	ト かくぜのちまぜべけ	(点 (), 土 (昭芸)	毎 フ た	ジも内のおりばりづけ	アプリコットジャム
	やまとに	│○牛肉のオイスターソースいため	☆ 若 竹 じ る	ひじきと油あげのにもの	コ ロ ッ ケ 	わかさぎのあまずづけ 	(ウィンナー・野菜) 	<u>親 子 に</u> 	ぶた肉のなんばんづけ 	けい肉のチャウダー
	にびたし	ぶた肉と野菜のスープ	かしわもち	ミニゼリー(アセロラ)	スズカキア	さわにわん	☆ グリーンスープ	切干しだいこんのカレーいため	み そ し る	だいずとにぼしのいそあえ
おかずの内容	/ 冷凍牛肉 30	冷凍牛肉 40 にんじん 10	にいわし 2切(40) しょうが 0.5	/ 冷凍豚肉 30 じゃがいも 60	「ポテトコロッケ 1 コ(60)	煮しだいず 10 油揚げ 3		冷凍鶏肉皮付 30 料理酒 0.75	冷凍豚肉 50 こいくちしょうゆ 2	□ アプリコットジャム 1袋(15)一 冷凍鶏肉皮引 25
	だいず 13 じゃがいも 40	たまねぎ 35		じゃがいも 60 にんじん 15	しなたね油(揚げ用) 6	しらす干し 3 にんじん 5	にんじん 5	冷凍液卵 30	に こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5	鶏レバー 8
	にんじん 15	ひまわり油(いため用) 0.6	片栗粉 3	たまねぎ 40	兵庫県産鷄つくね 35	砂糖 1 こいくちしょうゆ 2	キャベツ 30	じゃがいも 50 にんじん 15	片栗粉 5	じゃがいも 40
	たけのこ水煮 10	料理ワイン 1 塩 0.1	1 小麦粉 1 なたね油(揚げ用) 2.5	冷凍さやいんげん 5 ひまわり油(いため用) 0.6	冷凍いか 20 キャベツ 35	塩 0.1	たまねぎ 10 ひまわり油(いため用) 0.4	たまねぎ 30	なたね油(揚げ用) 3	にんじん 20 たまねぎ 30
	つきこんにゃく 10	こしょう 0.01	砂糖 3	砂糖 3	キャベツ 35 たまねぎ 30	した 削節 0.5 □ たわかさぎ 30	增 0.1	冷凍グリンピース 5砂糖 2.5	にんじん 6 たまねぎ 15	冷凍グリンピース 5
	ひまわり油(いため用) 0.6	オイスターソース 2 片栗粉 0.4	こいくちしょうゆ 5	こいくちしょうゆ 4	パセリ 0.3	米粉 3 なたね油(揚げ用) 2	カレー粉 0.2 トマトケチャップスティック 1本(8)	こいくちしょうゆ 3		ひまわり油(いため用) 0.6 バター 1
	砂糖 4	/ 豚肉 30	(みりん 2) 冷凍鶏肉皮引 20	料理酒 1 塩 0.3	オリーブオイル 0.6	砂糖 1.2	冷凍グリンピースペースト 30	料理酒 1	こいくちしょうゆ 3	牛乳 20ml
	こいくちしょうゆ 6	にんじん 15	冷凍鶏肉皮引 20 料理酒 0.5	削節 1	チキンプイヨン(ストレート) 6	こいくちしょうゆ 2 酢 2	カットベーコン 8	塩 0.4 削節 1	酢 5	ホワイトソース 20
		たまねぎ 30 冷凍こまつな 5	うずら卵水煮 25	していき 5	ホールトマト 30	/ 冷凍豚肉糸切 30 こまつな 10	じゃがいも 25 にんじん 15	夕切干しだいこん 6	一味とうがらし 0.01一木綿豆腐 35	チキンブイヨン(濃縮) 3 料理ワイン 2
	削節 1	冷凍さやいんげん 5	にんじん 15 たけのこ水煮 20	油揚げ 5 にんじん 5	砂糖 0.8	じゃがいも 15 にんじん 10	たまねぎ 20	冷凍牛肉ひき肉 15 にんじん 5	油揚げ 3	塩 0.5
	「 竹輪 10 ほうれんそう 10	しょうが 0.3 ひまわり油(いため用) 0.4	わかめ 0.7	ひまわり油(いため用) 0.4	トマトケチャップ 5	[] ごぼう 10	ひまわり油(いため用) 0.6 牛乳 10ml	ひまわり油(いため用) 0.4	じゃがいも 20	\ こしょう 0.02 ○ いりだいず 8
	キャベツ 50	ポークブイヨン 8	うすくちしょうゆ 2	砂糖 2	ウスターソース 1	しょうが 0.4 うすくちしょうゆ 3	生クリーム 10	ポークブイヨン 2 こいくちしょうゆ 1.5	にんじん 10	煮干し 6
	砂糖 0.7	こいくちしょうゆ 2	塩 0.7	こいくちしょうゆ 2.5 料理酒 0.5	料理ワイン 2	料理酒 1 みりん 0.5	ポークブイヨン 5	ウスターソース 3	たまねぎ 15 青ねぎ 3	白ごま 0.5
	こいくちしょうゆ 2	料理酒 1 塩 0.4	削節 1 出しこんぶ 0.5	削節 0.5	塩 0.2	塩 0.4 こしょう 0.01	料理ワイン 2 塩 0.3	料理酒 1 みりん 1.5	合わせみそ 12	あおさ 0.1 ・砂糖 2
	↓ 削節 1	くこしょう 0.01	□ かしわもち 1袋(30)	□ 7セロラゼリー(ミニ) 1 コ (22)	\ こしょう 0.01	削節 1.5		↓ カレー粉 0.2	上削節 2	と こいくちしょうゆ 1
日・曜日		21日(木)	こかしわもち 1袋(30) 22日(金)	□ 7セロラゼリー(注) 1 コ (22) 25日(月)	こしょう 0.01 26日(火)	27日(水)	こしょう 0.02 28日(木)	29日(金)	中学年一食あたり 平均栄養量	神戸市の学校給食で
日・曜日						↓ 削節 1.5			中学年一食あたり	神戸市の学校給食で は、気象警報の発令や
日・曜日	20日(水) ☆ 季 節 料 理	21日(木)	22日(金)	25日(月)	26日(火)	27日(水)	28日(木)	29日(金)	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 651kcal	神戸市の学校給食で は、気象警報の発令や 調理中の事故などによ
日・曜日	20日(水) ☆季節料理 ☆たけのこごはん。	21日(木)				↓ 削節 1.5	28日(木)		中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 651kcal たんぱく質エネルギー比	神戸市の学校給食では、気象警報の発令や 調理中の事故などによ り、当日の給食を提供
	20日(水) ☆季節料理 ☆たけのこごはん。	21日(木)	22日(金)	25日(月)	26日(火)	27日(水)	28日(木)	29日(金)	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 651kcal たんぱく質エネルギー比 15.9%	神戸市の学校給食では、気象警報の発令や 調理中の事故などにより、当日の給食を提供 できない場合に備えて、 レトルトの「ペジタブ
	20日(水) ☆季節料理 ☆たけのこごはん	21日(木) 小 型 パ ン 焼 そ ば	22日(金)	25日(月)	26日(火) パ ン	削節 1.527日(水)ご は ん (小)	28日(木) 米 粉 入 り パ ン	29日(金)	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 651kcal たんぱく質エネルギー比	神戸市の学校給食では、気象警報の発令や 調理中の事故などにより、当日の給食を提供 できない場合に備えて、 レトルトの「ペジタブ ルカレー」を各学校で
	20日(水) ☆季節料理 ☆たけのこごはんますのからあげ かきたまじる 「たけのこ水煮 15	小型パン焼そばリー (焼きそばめん 20	22日(金) ご は ん おろしハンバーグ	25日(月) ご は ん まぐろとひじきのにもの	26日(火) パ ン フィッシュ&チップス	削節 1.527日(水)ご は ん (小)カレーうどん	*粉入りパン バジルポテト コーンスープ (じゃがいも 40	29日(金) ご は ん ユーリンチー 春雨 スープ 介令凍鶏肉皮付 60	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 651kcal たんぱく質エネルギー比 15.9% 脂肪エネルギー比 29.8% カルシウム	神戸市の学校給食では、気象警報の発令や 調理中の事故などにより、当日の給食を提供 できない場合に備えて、 レトルトの「ペジタブ ルカレー」を各学校で 常備しています。
	20日(水) ☆季節料理 ☆たけのこごはんますのからあげかきたまじる	プログラ 21日(木) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	ごはん おろしハンバーグ 五色きんぴら 「頭がキネハンハーッ 1 コ(60) 冷凍おろしだいこん 25	25日(月) ご は ん まぐろとひじきのにもの 野菜のごまあえ	26日(火) パ ン フィッシュ&チップス ス - プ に	削節 1.5 27日 (水) ご は ん (小) カ レ ー う ど ん 竹輪のいそべあげ	* 粉入りパン バジルポテト コーンスープ (じゃがいも 40 兵庫県産バジルベースト 5	ではん ユーリンチー は あ 雨 スープ 冷凍鶏肉皮付 60 にいくちしょうゆ 0.5 料理酒 0.5	中学年一食あたり 平均栄養量 - エネルギー 651kcal たんぱく質エネルギー比 15.9% 脂肪エネルギー比 29.8% カルシウム 322 mg	神戸市の学校給食では、気象警報の発令や 調理中の事故などにより、当日の給食を提供 できない場合に備えて、 レトルトの「ペジタブ ルカレー」を各学校で 常備しています。 卵や乳などを使わず
	20日(水) ☆ 季 節 料 理 ☆ たけのこごはん ま す の か ら あ げ か き た ま じ る たけのこ水煮 15 冷凍鶏肉皮引 10 料理値 0.25 油揚げ 3	小型パン焼そばリー (焼きそばめん 20	ご は ん おろしハンバーグ 五色きんぴら 「頭ストチネハンハーザ1コ(60) 冷凍おろしだいこん 25 チキンプイヨン(ストレート) 7	25日(月) ご は ん まぐろとひじきのにもの 野菜のごまあえ 「まぐろ油漬 30	プログライ 1コ(40)	削節 1.5 27日(水) ご は ん (小) カ レ ー う ど ん 竹輪のいそべあげ 冷凍うどん 45	* 粉入りパン バジルポテト コーンスープ (じゃがいも 40 兵庫県産バジルベースト 5 荒焼ミニカクテルウインナー 20	29日(金) ご は ん ユーリンチー 春雨スープ 冷凍鶏肉皮付 60 こいくちしょうゆ 0.5 片栗粉 6	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 651kcal たんぱく質エネルギー比 15.9% 脂肪エネルギー比 29.8% カルシウム	神戸市の学校給食では、気象警報の発令や 調理中の事故などにより、当日の給食を提供 できない場合に備えて、 レトルトの「ペジタブ ルカレー」を各学校で 常備しています。
	20日(水) ☆季節料理 ☆たけのこごはんますのからあげかきたまじる たけのこ水煮 15 冷凍鶏肉皮引 10 料理酒 0.25	小型パン焼 ボカリフラワーのあまずづけいちごゼリー 焼きそばめん 20 冷凍豚肉 30 冷凍いか 10 料理酒 0.25 にんじん 15	ご は ん おろしハンバーグ 五色きんぴら 「頭ストチネハンハーザ1コ(60) 冷凍おろしだいこん 25 チキンプイヨン(ストレート) 7 砂糖 1	25日(月) ご は ん まぐろとひじきのにもの 野菜のごまあえ / まぐろ油漬 30 ひじき 3	プログライ 1コ(40) なたね油(揚げ用) 4	削節 1.5 27日 (水) ご は ん (小) カ レ ー う ど ん 竹輪のいそべあげ 冷凍うどん 45 牛肉 30	* 粉入りパン バジルポテト コーンスープ 「じゃがいも 40 兵庫県産バジルベースト 5 荒焼ミカクテルウインナー 20 にんじん 10	ではん ユーリンチー は あ 雨 スープ ※ 冷凍鶏内皮付 60 こいくちしょうゆ 0.5 片栗粉 6 なたね油 (揚げ用) 4 り白ねぎ 10	中学年一食あたり 平均栄養量	神戸市の学校給食では、気象警報の発令や 調理中の事故などにより、当日の給食を提供 できない場合に備えて、 レトルトの「ペジタブ ルカレー」を各学校で 常備しています。 卵や乳などを使わず にアレルギー児童に配 慮して作ったカレーです。
	20日(水) ☆ 季 節 料 理 ☆ たけのこごはん ますのからあげ かきたまじる 〈たけのこ水煮 15 〈冷凍鶏肉皮引 10 料理酒 0.25 油揚げ 3 にんじん 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 3	プリスティン 21日(木) カリフラワーのあまずづけいちごゼリー 焼きそばめん 20 冷凍豚肉 30 冷凍いか 10 料理酒 0.25 にんじん 15 キャベツ 55	プログライ は は は は は な は な がら は な がら を かん がら でいた できる がら できる かいこん 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	25日(月) ご は ん まぐろとひじきのにもの 野菜のごまあえ まぐろ油漬 30 ひじき 3 冷凍がんもどき 25	プログラン 26日(火) アイッシュ&チップス ス ー プ に 自身魚フライ 1コ(40) なたね油(揚げ用) 4 じゃがいも 30	削節 1.5 27日 (水) ご は ん (小) カレーうどん 竹輪のいそべあげ 冷凍うどん 45 牛肉 30 にんじん 10	*粉入りパン バジルポテト コーンスープ 「じゃがいも 40 兵庫県産バジルベースト 5 荒焼ニカクテルウインナー 20 にんじん 10 おろしにんにく 0.1	29日(金) ご は ん ユーリンチー は 高 スープ 冷凍鶏肉皮付 60 こいくちしょうゆ 0.5 片栗粉 0.5 片栗粉 10 しょうが 0.2 砂糖 1	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 651kcal たんぱく質エネルギー比 15.9% 脂肪エネルギー比 29.8% カルシウム 322 mg マグネシウム 84 mg	神戸市の学校給食では、気象警報の発令や調理中の事故などにより、当日の給食を提供できない場合に備えて、レトルトの「ペジタブルカレー」を各学校で常備しています。 卵や乳などを使わずにアレルギー児童に配慮して作ったカレーです。
	20日(水) ☆ 季 節 料 理 ☆ たけのこごはん ますのからあげ かきたまじる 「たけのこ水煮 15 「冷凍鶏肉皮引 10 料理酒 0.25 油揚げ 3 にんじん 5 砂糖 1	・ 型 パ ン 焼 そ ば カリフラワーのあまずづけい ち ご ゼ リ ー	ご は んおろしハンバーグ 五色きんびら 頭がキャルバーグ 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	プログライ は たまぐろとひじきのにもの 野菜のごまあえ がしき 3 冷凍がんもどき 25 にんじん 10 たまねぎ 25	プログライ 1コ(40) なたね油(揚げ用) 4 カットベーコン 20	削節 1.5 27日(水) ご は ん (小) カ レ ー う ど ん 竹輪のいそべあげ 冷凍うどん 45 牛肉 30 にんじん 10 たまねぎ 30 白ねぎ 5	* 粉入りパン バジルポテト コーンスープ 「じゃがいも 40 兵庫県産バジルベースト 5 荒焼ミカクテルウインナー 20 にんじん 10	29日(金) ご は ん ユーリンチー 春雨スープ 冷凍鶏肉皮付 60 こいくちしょうゆ 0.5 片果栗粉 6 6なたね補(揚げ用) 4 61 61 61 61 61 61 61 61 61 61 61 61 61	中学年一食あたり 平均栄養量	神戸市の学校給食では、気象警報の発令や調理中の事故などにより、当日の給食を提供できない場合に備えて、レトルトの「ペジタブルカレー」を各学校で常備しています。 卵や乳などを使わずにアレルギー児童に配慮して作ったカレーです。
こんだて	20日(水) ☆ 季 節 料 理 ☆ たけのこごはん ますのからあげ かきたまじる 「たけのこ水煮 15 「冷凍鶏肉皮引 10 料理酒 0.25 油揚げ 3 にんじん 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 3 削節 15(40) 塩 0.3	プリスティン 21日(木) カリフラワーのあまずづけいちごゼリー 焼きそばめん 20 冷凍豚肉 30 冷凍いか 10 料理酒 0.25 にんじん 15 キャベツ 55	ごはん おろしハンバーグ 五色きんぴら 頭がキシハンハーク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 30	ではんまぐろとひじきのにもの野菜のごまあえ 「まぐろ油漬 30 ひじき 3 冷凍がんもどき 25 にんじん 10 たまねぎ 25 ひまわり油(いため用) 0.6	プログライ 1コ(40) なたね油(揚げ用) 1 カットベーコン 20 にんじん 20	削節 1.5 27日(水) ご は ん (小) カ レ ー う ど ん が 輪のいそべあげ 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	*粉入りパン バジルポテト コーンスープ じゃがいも 40 兵庫県産バジルベースト 5 荒漁ミニカクテルウインナー 20 にんじん 10 おろしにんにく 0.1 ひまわり油(いため用) 0.4	29日(金) ご は ん ユーリンチー で	中学年一食あたり 平均栄養量	神戸市の学校給食では、気象警報の発令や調理中の事故などにより、当日の給食を提供できない場合に備えて、レトルトの「ペジタブルカレー」を各学校で常備しています。 卵や乳などを使わずにアレルギー児童に配慮して作ったカレーです。 主な原材料 たまねぎ 32 じゃがいも 22 にんじん 16
こんだて	20日(水) ☆ 季 節 料 理 ☆ たけのこごはん ますのからあげ かきたまじる / たけのこ水煮 15 / 冷凍鶏肉皮引 10 料理酒 0.25 油揚げ 3 にんじん 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 3 削節 1切(40) 塩 0.3 こしょう 0.01	・ 型 パ ン 焼 そ ば ガリフラワーのあまずづけ い ち ご ゼ リ ー	ごはん おろしハンバーグ 五色きんぴら 「重別ゲキハンバーグ 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 30 ごぼう 35	ではん まぐろとひじきのにもの 野菜のごまあえ まぐろ油漬 30 ひじき 3 冷凍がんもどき 25 にんじん 10 たまねぎ 25 ひまわり油(いため用) 0.6 砂糖 2.5	プイッシュ&チップスス ア プ に 白身魚フライ 1コ(40)なたね油(揚げ用) 4 じゃがいも 30なたね油(揚げ用) 1 イカットベーコン 20にんじん 20キャベツ 50	削節 1.5 27日(水) ご は ん (小) カ レ ー う ど ん 竹輪のいそべあげ 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	** 粉 入 り パ ン バ ジ ル ポ テ ト コ ー ン ス ー プ じゃがいも 40 兵庫県産バジルベースト 5 荒焼ミニカクテルウインナー 20 にんじん 10 おろしにんにく 0.1 ひまわり油(いため用) 0.4 塩 0.3 こしょう 0.01 冷凍ホールコーン 10	29日(金) ご は ん ユーリンチー 本	中学年一食あたり 平均栄養量	神戸市の学校給食では、気象警報の発令や調理中の事故などにより、当日の給食を提供できない場合に備えて、レトルトの「ベジタブルカレー」を各学校で常備しています。卵や乳などを使わずにアレルギー児童に配慮して作ったカレーです。主な原材料 たまねぎ 32 じゃがいも 22 にんじん 16 かぼちゃペースト 9
こんだて	20日(水) ☆ 季 節 料 理 ☆ たけのこごはん ますのからあげ かきたまじる たけのこ水煮 15 冷凍鶏肉皮引 10 料理酒 0.25 油揚げ 3 にんじん 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 3 により 0.5 ます 1切(40) 塩 0.3 こしょう 0.01 上票粉 3 米粉 1	プリフラワーのあまずづけいちごゼリー 焼きそばめん 20 冷凍豚肉 30 冷凍水か 10 料理酒 0.25 にんじん 15 キャベツ 55 たまねぎ 20 青ねぎ 5 ひまわり油(いため用) 0.6 ウスターソース 7 料理酒 0.5	ごはん おろしハンバーグ 五色きんぴら 「重別ゲキハンバーグ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 30 ごぼう 35 にんじん 20	ではん まぐろとひじきのにもの 野菜のごまあえ まぐろ油漬 30 ひじき 3 冷凍がんもどき 25 にんじん 10 たまねぎ 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	プイッシュ&チップスス ー プ に 白身魚フライ 1 コ(40) なたね油(揚げ用) 4 じゃがいも 30 なたね油(揚げ用) 1 カットベーコン 20 にんじん 20 キャベツ 50 たまねぎ 20	削節 1.5 27日(水) ご は ん (小) カ レ ー う ど ん 竹輪のいそべあげ 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	** 粉 入 り パ ン バ ジ ル ポ テ ト コ ー ン ス ー プ じゃがいも 40 兵庫県産バジルベースト 5 荒焼ニカクテルウインナー 20 にんじん 10 おろしにんにく 0.1 ひまわり油(いため用) 0.4 塩 0.3 こしょう 0.01 冷凍ホールコーン 10 スイートコーン 40	29日(金) ご は ん ユーリンチー 春雨 スープ 冷凍鶏肉皮付 60 こいくちしょうゆ 0.5 料理形 6 なたねおが 0.2 砂糖 1 ししかが 0.2 砂糖 1 こび 2 オイスターソース 1 おるしにんにく 0.2 (は変豚肉 20	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 651kcal たんぱく質エネルギー比 15.9% 脂肪エネルギー比 29.8% カルシウム 322 mg マグネシウム 84 mg 鉄 2.3 mg ビタミン A 327 μgRAE ビタミン B: 0.38 mg	神戸市の学校給食では、気象警報の発令や調理中の事故などにより、当日の給食を提供できない場合に備えて、レトルトの「ベジタブルカレー」を各学校で常備しています。 卵や乳などを使わずにアレルギー児童に配慮して作ったカレーです。 主な原材料 たまねぎ 32 じゃがいも 22 にんじん 16
こんだて	20日(水) ☆季節料理 ☆たけのこごはん ますのからあげ かきたまじる	・ 型 パ ン 焼 そ ば ガリフラワーのあまずづけ い ち ご ゼ リ ー	ではん おろしハンバーグ 五色きんぴら 「頭がキンハンパーク 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 30 ごほう 35 にんじん 20 冷凍さやいんげん 5	ではん まぐろとひじきのにもの 野菜のごまあえ まぐろ油漬 30 ひじき 3 冷凍がんもどき 25 にんじん 10 たまねぎ 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 削節 1	プライッシュ&チップスス ー プ に 白身魚フライ 1 コ(40)なたね油(揚げ用) 4 じゃがいも 30なたね油(揚げ用) 1 イカットペーコン 20にんじん 20キャベッ 50たまねぎ 20冷凍ホールコーン 7	削節 1.5 27日(水) ご は ん (小) カ レ ー う ど ん 竹輪のいそべあげ 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	** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	29日(金) ご は ん ユーリンチー 素 雨 スープ 冷凍鶏肉皮付 0.5 片栗親ちしようゆ 0.5 片栗親村 (揚げ用) 4 白しょうが 0.2 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 オイスターソース 1 おろしにんにく 2 はるさめ 10 冷凍豚肉 20 にんじん 5 冷凍ぼうれんそう 10	中学年一食あたり 平均栄養量	神戸市の学校給食では、気象警報の発令や調理中の事故などにより、当日の給食を提供できない場合に備えて、レトルトの「ペジタブルカレー」を各学校で常備しています。 卵や乳などを使わずにアレルギー児童に配慮して作ったカレーです。 主な原材料 たまねぎ 32 じゃがいも 22 にんじん 16 かぼちゃペースト 9 なたね油 6.7
こんだて	20日(水) ☆ 季 節 料 理 ☆ たけのこごはん ま す の か ら あ げ か き た ま じ る たけのこ水煮 15 冷凍鶏肉皮引 10 料理酒 0.25 油揚げ 3 にんじん 5 砂糖 1 こいべちしょうゆ 3 削節 0.5 ます 1切(40) 塩 0.3 こし栗粉 3 米粉 1 なたね油(揚げ用) 2.5 冷凍液卵 25 木綿豆腐 25	プリスターソース では リー (株) できてば リー (焼きそばめん 20 (冷凍豚肉 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 ひまわり油(いため用) 0.6 ウスターソース 7料理酒 0.5 塩 0.3	ごはん おろしハンバーグ 五色きんぴら 「重別ゲキハンバーグ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 30 ごぼう 35 にんじん 20	25日(月) ご は ん まぐろとひじきのにもの 野菜のごまあえ / まぐろ油漬 30 ひじき 3 冷凍がんもどき 25 にんじん 10 たまねぎ 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 削節 1 チンゲンサイ 10	プイッシュ&チップスス ー プ に 自身魚フライ 1コ(40)なたね油(揚げ用) 4 じゃがいも 30なたね油(揚げ用) 1 カットベーコン 20にんじん 20キャベツ 50たまねぎ 20冷凍ホールコーン 7ひまわり油(いため用) 0.6	削節 1.5 27日(水) ご は ん (小) カレーうどん 竹輪のいそべあげ 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	** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	29日(金) ご は ん ユーリンチー 春雨 スープ 冷凍鶏肉皮付 60 こいくちしょうゆ 0.5 片栗理粉 66 なたねは 揚げ用) 4 ししょうが 0.2 砂糖 1 こいくちしょうゆ 20 ボオイスターソース 1 おろしにんにく 0.2 はるを豚肉 20 にんじん 15 冷凍ほうれんそう 10 ホーレしいたけ 0.3	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 651kcal たんぱく質エネルギー比 15.9% 脂肪エネルギー比 29.8% カルシウム 322 mg マグネシウム 84 mg サタミンA 327 μgRAE ビタミンB1 0.38 mg ビタミンB2 0.52 mg ビタミンC	神戸市の学校給食では、気象警報の発令や調理中の事故などにより、当日の給食を提供できない場合に備えて、レトルトの「ペジタブルカレー」を各学校で常備しています。 卵や乳などを使わずにアレルギー児童に配慮して作ったカレーです。 主な原材料 たまねぎ 32 じゃがいも 22にんじん 16かぼちゃペースト 9なたね油 6.7とうもろこし 6.3
こんだて	20日(水) ☆ 季 節 料 理 ☆ たけのこごはん ますのからあげ かきたまじる たけのこ水煮 15 冷凍鶏肉皮引 10 料理酒 0.25 油揚げ 3 にんじん 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 3 にんじん 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 3 によける 0.01 塩 0.3 こし葉粉 3 米粉 1 なたね油(揚げ用) 2.5 冷凍液卵 25 木綿豆腐 25 こまつな 20	・小型パン焼きとばめん 20 冷凍豚肉 30 冷凍いか 10 料理酒 0.25 によじん 15 キャベツ 55 たまねぎ 20 青ねぎ 0.5 かまかり油(いため用) 0.6 ウスターソース 7料理酒 0.5 塩 0.3 こしょう 0.02 (冷凍かリフラワー 40 砂糖 1	ごはん おろしハンバーグ 五色きんぴら 「頭がキンハンパーク 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 30 ごほう 35 にんじん 20 冷凍さやいんげん 5 干ししいたけ 0.5	ではん まぐろとひじきのにもの 野菜のごまあえ まぐろ油漬 30 ひじき 3 冷凍がんもどき 25 にんじん 10 たまねぎ 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 削節 1	プライッシュ&チップスス ー プ に 白身魚フライ 1 コ(40)なたね油(揚げ用) 4 じゃがいも 30なたね油(揚げ用) 1 イカットペーコン 20にんじん 20キャベッ 50たまねぎ 20冷凍ホールコーン 7	削節 1.5 27日(水) ご は ん (小) カ レ ー う ど ん 竹輪のいそべあげ 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	** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	29日(金) ご は ん ユーリンチー 素	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 651kcal たんぱく質エネルギー比 15.9% 脂肪エネルギー比 29.8% カルシウム 322 mg マグネシウム 84 mg サタミンA 327 μgRAE ビタミンB1 0.38 mg ビタミンB2 0.52 mg ビタミンC 24 mg	神戸市の学校給食では、気象警報の発令や調理中の事故などにより、当日の給食を提供できない場合に備えて、レトルトの「ペジタブルカレー」を各学校で常備していまどを使わずにアレルギー児童に配慮して作ったカレーです。主な原材料 たまねぎ 32 じゃがいも 22 にんじん 16 かぼちゃペースト 9 なたね油 6.7 とうもろこし 6.3 マッシュポテト 4.5
こんだて	20日(水) ☆ 季 節 料 理 ☆ たけのこごはん ま す の か ら あ げ か き た ま じ る	・ 型 パ ン 焼 そ ば カリフラワーのあまずづけい ち ご ゼ リ ー	ではん おろしハンバーグ 五色きんぴら 「頭がキャッパーグ 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 30 ごぼう 35 にんじん 20 冷凍さやいんげん 5 干ししいたけ 0.5 つきこんにゃく 10	25日(月) ご は ん まぐろとひじきのにもの 野菜のごまあえ / まぐろ油漬 30 ひじき 3 冷凍がんもどき 25 にんじん 10 たまねぎ 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 削節 1 チンゲンサイ 10	プイッシュ&チップスス ー プ に 自身魚フライ 1コ(40)なたね油(揚げ用) 4 じゃがいも 30なたね油(揚げ用) 1 カットベーコン 20にんじん 20キャベツ 50たまねぎ 20冷凍ホールコーン 7ひまわり油(いため用) 0.6	削節 1.5 27日(水) ご は ん (小) カレーうどん 竹輪のいそべあげ 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	** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	29日(金) ご は ん ユーリンチー はる 雨 スープ 冷凍鶏肉皮付 60 にパセカー 65 片栗粉 6 なたねれ (揚げ用) 6 なたねれぎ 10 しょうが 0.2 砂糖 1 たいぐちしょうゆ 2 計るろことが 10 冷凍豚肉 20 にんじん 15 冷凍ほうれんそう 15 上しいたけ 0.3	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 651kcal たんぱく質エネルギー比 15.9% 脂肪エネルギー比 29.8% カルシウム 322 mg マグネシウム 84 mg 鉄 2.3 mg ビタミン A 327 μgRAE ビタミン B 0.38 mg ビタミン B 0.52 mg ビタミン B 24 mg 東カシン C 24 mg 食物繊維	神戸市の学校給食では、気象警報の発令や調理中の事故などにより、当日の給食を提供できない場合に備えて、レトルトの「ペジタブルカレー」を各学校で常備していまどを使わずにアレルギー児童に配慮して作ったカレーです。主な原材料 たまねぎ 32 じゃがいも 22 にんじん 16 かぼちゃペースト 9 なたね油 6.7 とうもろこし 6.3 マッシュポテト 4.5
こんだて	20日(水) ☆ 季 節 料 理 ☆ たけのこごはん ま す の か ら あ げ か き た ま じ る	・小型パン焼きとばめん 20 冷凍豚肉 30 冷凍いか 10 料理酒 0.25 によじん 15 キャベツ 55 たまねぎ 20 青ねぎ 0.5 かまかり油(いため用) 0.6 ウスターソース 7料理酒 0.5 塩 0.3 こしょう 0.02 (冷凍かリフラワー 40 砂糖 1	ではん おろしハンバーグ 五色きんぴら 「頭がキャッパーグ 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 30 ごほう 35 にんじん 20 冷凍さやいんげん 5 干ししいたけ 0.5 つきこんにゃく 10 ひまわり油(いため用) 0.6	25日(月) ご は ん まぐろとひじきのにもの 野菜のごまあえ / まぐろ油漬 30 ひじき 3 冷凍がんもどき 25 にんじん 10 たまねぎ 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 削節 1 / チンゲンサイ 10 にんじん 7	プイッシュ&チップスス ー プ に 自身魚フライ 1コ(40)なたね油(揚げ用) 4 にでがいも 30なたね油(揚げ用) 1 イカットベーコン 20にんじん 20キャベツ 50たまねぎ 20冷凍ホールコーン 7ひまわり油(いため用) 0.6ポークブイヨン 5	制節 1.5 27日(水) ご は ん (小) カレーうどん が輪のいそべあげ 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 「竹輪 1/2本(25)	** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	29日(金) ご は ん ユーリンチー *** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** *	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 651kcal たんぱく質エネルギー比 15.9% 脂肪エネルギー比 29.8% カルシウム 322 mg マグネシウム 84 mg サタミンA 327 μgRAE ビタミンB1 0.38 mg ビタミンB2 0.52 mg ビタミンC 24 mg	神戸市の学校給食では、気象警報の発令や調理中の事故などにより、当日の給食を提供できない場合に備えて、レトルトの「ベジタブルカレー」を各学校で常備していまどを使わずにアレルギー児童に配慮して作ったカレーです。主な原材料 たまねぎ 32 じゃがいも 22 にんじん 16 かぼちゃペースト 9 なたね油 67 とうもろこし 6.3 マッシュポテト 4.5

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

> 神戸市学校給食 検索





キャベツ・青ねぎ・チンゲンサイ・こまつな・たまねぎは、こうべ 旬菜・神戸市内産野菜を使用する予定です。