

# 平成29年9月 こんだて表 (特別支援学校)

◆牛乳は毎日つきます  
◆ごはんは神戸市内産米です

神戸市教育委員会  
(公財)神戸市スポーツ教育協会

日・曜日	4日(月)	5日(火)	6日(水)	7日(木)	8日(金)	11日(月)	12日(火)	13日(水)	14日(木)	15日(金)	19日(火)
こんだて	○新 料 理 パ ン ○けい肉のスパイスに 野 菜 ス ー プ	ご は ん ふりかけ(おかか) ぶた肉のなんばんづけ み そ し る	小 型 パ ン スパゲティミートソース フライビーンズ ぶ ど う	ご は ん 牛 肉 の う ま に ひじきとうもろこしのもの	あかうおのからあげ さ わ に わ ん	パ ン だ い ず の 洋 風 に こ み 野菜のドレッシングぞえ	パ ン さ わ ら の レ モ ン ソ ー ス ウ イ ン ナ ー ポ ト フ	パ ン に こ み ハ ン バ ー グ 野 菜 ソ テ ー ア イ ス ク リ ー ム	ひ じ き ご は ん わ か さ ぎ の あ ま ず づ け さ つ ま じ る	ご は ん と う ふ の ド ラ イ カ レ ー カ リ フ ラ ワ ー の ソ テ ー	ご は ん け い 肉 の み ぞ れ あ え に ら た ま ス ー プ
	冷凍鶏肉皮引 50 鶏レバー 13 たまねぎ 30 しょうが 0.4 ひまわり油(いため用) 0.4 ホールトマト 20 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 塩 0.2 カレー粉 0.2 片栗粉 0.8 ベーコン 15 じゃがいも 30 にんじん 15 たまねぎ 30 冷凍グリーンピース 3 ひまわり油(いため用) 0.6 ポークブイヨン 8 うすくちしょうゆ 2 塩 0.3 こしょう 0.01	＜ふりかけ 1袋(2) 冷凍豚肉 50 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 にんじん 6 たまねぎ 15 砂糖 3 ウスターソース 3.5 こいくちしょうゆ 3 酢 5 一味とうがらし 0.01 かぼちゃ 25 たまねぎ 25 青ねぎ 3 わかめ 0.7 合わせみそ 12 削節 2	＜スパゲティ 22 冷凍牛肉ひき肉 30 にんじん 10 たまねぎ 45 冷凍グリーンピース 5 ひまわり油(いため用) 0.6 ホワイトソース 13 トマトケチャップ 9 ウスターソース 3.5 料理ワイン 1 塩 0.3 こしょう 0.02 だ い ず 水 煮 20 片栗粉 2 なたね油(揚げ用) 1.5 砂糖 2 こいくちしょうゆ 1 ぶどう 30	＜冷凍牛肉 35 冷凍生揚げ 30 にんじん 25 たまねぎ 40 白ねぎ 10 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 6 料理酒 2 ひじき 3 冷凍ホールコーン 10 ベーコン 5 にんじん 8 ひまわり油(いため用) 0.4 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2	＜あかうお 1切(60) 塩 0.3 こしょう 0.01 片栗粉 4.5 米粉 1.5 なたね油(揚げ用) 3.6 冷凍豚肉糸切 30 こまつな 10 じゃがいも 15 にんじん 10 ごぼう 10 えのきたけ 5 しょうが 0.4 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 にんじん 0.5 塩 0.4 こしょう 0.01 削節 1.5	＜冷凍牛肉 30 だ い ず 水 煮 20 じゃがいも 40 にんじん 20 たまねぎ 20 冷凍グリーンピース 5 ひまわり油(いため用) 0.6 デミグラスソース 10 ポークブイヨン 5 ホールトマト 20 砂糖 0.5 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 0.02 パブリカ 0.03 にんじん 5 キャベツ 35 きゅうり 5 コルスードレッシング1袋(10)	＜さわら 1切(50) 料理酒 0.5 塩 0.3 片栗粉 4 米粉 1.5 なたね油(揚げ用) 3 レモン果汁 5 砂糖 4 うすくちしょうゆ 3.5 荒挽ミニカテルウイナー 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 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 塩 0.4 こしょう 0.02	＜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 冷凍豚肉糸切 15 にんじん 10 冷凍ほうれんそう 10 キャベツ 60 冷凍ホールコーン 10 ひまわり油(いため用) 0.6 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 塩 0.4 こしょう 0.02	＜ひじき 2 しらす干し 3 竹輪 5 にんじん 7 ひまわり油(いため用) 0.2 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 削節 0.5 わかさぎ 30 米粉 3 なたね油(揚げ用) 2 砂糖 1.2 こいくちしょうゆ 2 酢 2 豚肉 15 さつまいも 30 にんじん 15 ごぼう 10 青ねぎ 3 つきこんにゃく 10 合わせみそ 12 削節 2	＜冷凍豆腐 40 冷凍牛肉ひき肉 40 塩 0.3 こしょう 0.01 たまねぎ 40 なす 20 しょうが 0.5 ひまわり油(いため用) 0.6 ポークブイヨン 5 砂糖 1.8 こいくちしょうゆ 3 トマトピューレ 2 トマトケチャップ 4 料理ワイン 0.5 塩 0.4 こしょう 0.01 ガーリック 0.02 カレー粉 0.7 ベーコン 15 冷凍カリフラワー 40 ひまわり油(いため用) 0.4 ポークブイヨン 10 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.3 こしょう 0.01	＜冷凍鶏肉 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 冷凍おろしだいこん 20 砂糖 1.8 こいくちしょうゆ 3 酢 3 にら 10 冷凍豚肉ひき肉 10 冷凍液卵 10 にんじん 15 たまねぎ 15 ひまわり油(いため用) 0.4 ポークブイヨン 10 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.3 こしょう 0.01
	お か ず の 内 容	お か ず の 内 容	お か ず の 内 容	お か ず の 内 容	お か ず の 内 容	お か ず の 内 容	お か ず の 内 容	お か ず の 内 容	お か ず の 内 容	お か ず の 内 容	お か ず の 内 容
日・曜日	20日(水)	21日(木)	22日(金)	25日(月)	26日(火)	27日(水)	28日(木)	29日(金)	小学生中学年 一食あたり 平均栄養量		
こんだて	パ ン ビーフシチュー む 蒸し野菜(カリフラワー)	ご は ん 五 色 き ん び ら こまつなとあげのみそに ミニゼリー(アセロラ)	☆ 季 節 料 理 ご は ん まぐろとひじきのものに ☆ きゅうりのピリからいため	☆ 季 節 料 理 パ ン 洋 な し ジ ャ ム マカロニのクリームに ☆ え だ ま め	ご は ん 米 粉 パ ン コ ロ ッ ケ ぶた肉と野菜のスープ な し ゼ リ ー	ご は ん 親 子 に ちりめんじゃこのいりに	ご は ん 米 粉 パ ン コ ロ ッ ケ ぶた肉と野菜のスープ な し ゼ リ ー	ご は ん 梅 じ ゃ こ ご は ん ますのからあげ み そ し る	季節のくだもの		
	冷凍牛肉角切 35 じゃがいも 50 にんじん 20 たまねぎ 30 セロリー 3 マッシュルーム 7 ひまわり油(いため用) 0.6 デミグラスソース 25 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 1 塩 0.3 こしょう 0.02 冷凍カリフラワー 40 青じそドレッシング1袋(8)	＜豚肉 30 ごぼう 30 にんじん 20 ピーマン 10 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 砂糖 3 こいくちしょうゆ 4 料理酒 1 こまつな 25 冷凍生揚げ 40 合わせみそ 4 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 1 削節 0.5 ミニゼリー 1コ(22)	＜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 きゅうり 30 冷凍豚肉角切 20 おろしにんにく 0.1 ひまわり油(いため用) 0.2 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 3.5 酢 3 料理酒 1.5 トウバンジャン 0.1	＜洋なしジャム1袋(10) マカロニ 12 冷凍鶏肉皮引 30 冷凍えび 20 料理ワイン 0.5 にんじん 15 たまねぎ 50 冷凍グリーンピース 3 ひまわり油(いため用) 0.6 バター 1 牛乳 15ml ホワイトソース 20 チキンブイヨン(ストレート) 5 料理ワイン 1 塩 0.5 こしょう 0.02 冷凍むきえだまめ 22	＜冷凍鶏肉 30 料理酒 0.75 冷凍液卵 30 じゃがいも 50 にんじん 15 たまねぎ 30 こまつな 5 しょうが 0.3 ひまわり油(いため用) 0.4 ポークブイヨン 8 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 しらす干し 12 砂糖 2 こいくちしょうゆ 1 料理酒 0.7	＜コロッケ(神戸産ポト入)1コ(60) なたね油(揚げ用) 6 冷凍豚肉 30 にんじん 15 たまねぎ 30 こまつな 5 しょうが 0.3 ひまわり油(いため用) 0.4 ポークブイヨン 8 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 塩 0.4 こしょう 0.01 なしゼリー 1コ(50)	＜牛肉 35 じゃがいも 50 にんじん 20 たまねぎ 40 冷凍グリーンピース 3 ひまわり油(いため用) 0.6 カレールウ 12 ポークブイヨン 5 トマトケチャップ 2 ウスターソース 2 料理ワイン 2 冷凍ブロッコリー 40 ごまドレッシング1袋(8)	＜乾燥うめ 1.3 しらす干し 2 だいこん葉(乾) 2 みりん 1 削節 0.5 ます 1切(50) 塩 0.4 こしょう 0.01 片栗粉 4 米粉 1.5 なたね油(揚げ用) 3 冷凍豆腐 35 冷凍油揚げ 3 冷凍こまつな 15 たまねぎ 20 合わせみそ 12 削節 2	エネルギー 654kcal たんぱく質 26.3g カルシウム 311mg 鉄 2.5mg ビタミンA 337μg ビタミンB <sub>1</sub> 0.38mg ビタミンB <sub>2</sub> 0.52mg ビタミンC 22mg 食物繊維 3.9g 食塩相当量 2.2g 脂肪エネルギー比 30%		
	お か ず の 内 容	お か ず の 内 容	お か ず の 内 容	お か ず の 内 容	お か ず の 内 容	お か ず の 内 容	お か ず の 内 容	お か ず の 内 容	「ぶどう」に含 まれているブド ウ糖や果糖は体 に入るとすぐに エネルギーにか わるので、ぶど うを食べると疲 れをとってくれ る働きがありま す。		
										「なし」には、 夏バテなど疲労 回復に役立つア ミノ酸の一つア スパラギン酸が 含まれています。 また、水分もた くさん含まれて いるので水分補 給にもなります。	

## 9月目標 食事のマナーを身につけよう

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

### 放射性物質検査報告

6/27に検査しました「うずら卵水煮」の結果  
は「検出せず」でした。ご安心ください。

青ねぎ、きゅうり、なす、小松菜は、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。