



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 (1・3地区) ◆牛乳は毎日つきます 神戸市教育委員会

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)
				☆季節料理				☆季節料理		○ 新 料 理
こんだて	ごはん	米粉入りパン	だいずごはん	ご は ん	パン	ご は ん	パン	☆ たけのこごはん	ご は ん	パン
27072	おろしハンバーグ	バジルポテト	わかさぎのあまずづけ	いわしのかば焼☆ 若 竹 じ る	アプリコットジャム けい肉のチャウダー	肉と野菜のうまに ひじきと油あげのにもの	コロッケ	ますのからあげ	ユーリンチー	○牛肉のオイスターソースいため
	五色きんぴら	コーンスープ	さわにわん	かしわもち	だいずとにぼしのいそあえ	ミニゼリー(アセロラ)	スズカキア	かきたまじる	春雨 スープ	ぶた肉と野菜のスープ
おかずの内容	重点がキシハンバーグ 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 砂糖 3 こいくちしょうゆ 4 料理酒 1	じゃがいも 40 兵庫県産バジルベースト 5 荒後に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 にんじん 15 たまねぎ 40 ひまわり油(いため用) 0.6 牛乳 30ml チキンブイヨン(濃縮) 10 塩 0.6 こしょう 0.02	本しだいず 10 油揚す干し 3 にんじん 5 砂糖 1 こ 4 1 2 4 1 2 1 2 1 2 2 1 2 2	いわし 2 切(40) しょうが 0.5 料理票 1 1 次	□ アプリコッシャム 1 袋(15)	冷凍豚肉 30 じゃがいも 60 にんじん 15 たまねぎ 40 冷凍さやいんげん 5 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 塩 0.3 削節 1 ひじき 5 はあり油(いため用) 0.4 砂糖 2 こいくちしょうゆ 2.5 料理酒 0.5 削節 0.5 「7セロブセリー(ミ) 1 コ (22)	ボテトコロッケ 1 コ(60) なたね油(揚げ用) 6	1 切(40) 塩 0.3 1 切(40) 塩 0.3 1 切(40) 塩 0.3 1 にしょう 0.01 片栗粉 3 25 1 をかれ油(揚げ用) 2.5 冷凍液即 2.5 1 を決議立席 2.5 1 にんじん 10 1 うすくちしょうゆ 3.5 塩 0.3 片栗粉 1	冷凍鶏肉皮付	冷凍牛肉 40 にんじん 10 たまねぎ 35 ひまわり油(いため用) 0.6 料理ワイン 1塩 0.1 こしょう 0.01 オイスターソース 2 片栗粉 0.4 「豚肉 30 にんじん 15 たまねぎ 30 冷凍ごまつな 5 冷凍さやいんげん 5 しょうが 0.3 ひまわり油(いため用) 0.4 ボークブイヨン 8 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1塩 0.4 こしょう 0.01
				2 1 0 1 0 3 2 34 (00)	1 - 130077		(-04) 0.01	(11020)	(- 0.02	(- 0 - 0 - 0 - 0 - 0 - 0 - 0 - 0 - 0 -
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)	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		☆ 季 節 料 理		25日(月)	26日(火)	27日(水)	28日(木)	29日(金)	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 調理中の事故などによ
日・曜日	ご は ん(小)	☆季節料理	ごはん	25日(月)		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	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、
	ご は ん(小) カレーうどん	☆ 季 節 料 理 セ ル フ ド ッ グ (ウィンナー・野菜)	ごはんやまとに	25日(月) ご は ん ぶた肉のなんばんづけ	26日(火) 小型パン 焼 そば カリフラワーのあまずづけ	27日(水) ご は ん 親 子 に	28日(木) パ ン フィッシュ&チップス	29日(金) ご は ん まぐろとひじきのにもの	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
	ご は ん(小)	☆ 季 節 料 理 セ ル フ ド ッ グ (ウィンナー・野菜) ☆ グリーンスープ (チキンステイック 2 本(40)	ご は ん や ま と に に び た し / 冷凍牛肉 30	25日(月) ご は ん ぶた肉のなんばんづけ み そ し る (冷凍豚肉 50	小型パン焼そば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	27日(水) ご は ん 親 子 に 切干しだいこんのカレーいため 合 冷凍鶏肉皮付 30	28日(木)	29日(金) ご は ん まぐろとひじきのにもの	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 651kcal たはく質エネルギー比 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。
	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	☆ 季 節 料 理 セ ル フ ド ッ グ (ウィンナー・野菜) ☆ グリーンスープ (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	ご は んや ま と に に び た し / 冷凍牛肉 30 だいず 13	25日(月) ご は ん ぶた肉のなんばんづけ み そ し る	26日(火) 小型パン焼そば カリフラワーのあまずづけいちごゼリー	27日(水) ご は ん 親 子 に 切干しだいこんのカレーいため 冷凍鶏肉皮付 30 料理酒 0.75 冷凍液卵 30	プログラグ 1 コ(40) なたね油(揚げ用) 4	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	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%	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
	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	☆ 季 節 料 理 セ ル フ ド ッ グ (ウィンナー・野菜) ☆ グリーンスープ 「チキンスティック 2 本(40) なたね油(揚げ用) 1.5	ご は ん や ま と に に び た し / 冷凍牛肉 30	25日(月) ご は ん ぶた肉のなんばんづけ み そ し る 「冷凍豚肉 50 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 片栗粉 5	26日(火) 小型パン焼 そばがいちごゼリー 焼きそばめん 20 冷凍豚肉 30 冷凍豚肉 10 料理酒 0.25	27日(水) ご は ん 親 子 に 切干しだいこんのカレーいため 冷凍鶏肉皮付 30 料理酒 0.75 冷凍液卵 30 じゃがいも 50 にんじん 15	プログラン 1 コ(40) なたね油(揚げ用) 4 (じゃがいも 30)	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	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
	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	☆ 季 節 料 理 セ ル フ ド ッ グ (ウィンナー・野菜) ☆ グリーンスープ	ご は んやまとににびたし 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	ご は ん ぶた肉のなんばんづけ み そ し る (冷凍豚肉 50 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5	プログライ 26日(火) イン 焼 そ ば カリフラワーのあまずづけ い ち ご ゼ リ ー	プログライ は ん	プログライ 1 コ (40) なたね油(揚げ用) 4 なたね油(揚げ用) 1	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	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	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。
	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	☆ 季 節 料 理 セ ル フ ド ッ グ (ウィンナー・野菜) ☆ グリーンスープ / 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	ご は んやまとににびたし 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	25日(月) ご は ん ぶた肉のなんばんづけ み そ し る 「冷凍豚肉 50 こいぐちしょうゆ 2 料理酒 0.5 片栗粉 55 なたね油(揚げ用) 3 にんじん 6 たまねぎ 15	・ 型 パ ン 焼 そ ば 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 たまねぎ 20	27日(水) ご は ん 親 子 に 切干しだいこんのカレーいため 冷凍鶏肉皮付 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 冷凍グリンピース 5 砂糖 2.5	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	プログライ は	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「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
こんだて	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	☆ 季 節 料 理 セ ル フ ド ッ グ (ウィンナー・野菜) ☆ グリーンスープ	ご は んやまとに で かたし (25日(月) ご は ん ぶた肉のなんばんづけ み そ し る 「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	・ 型 パ ン 焼 そ ば カリフラワーのあまずづけ い ち ご ゼ リ ー	27日(水) ご は ん 親 子 に 切干しだいこんのカレーいため 冷凍鶏肉皮付 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 冷凍グリンピース 5	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	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 ひまり油(いため用) 0.6	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。
こんだて	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	☆ 季 節 料 理 セ ル フ ド ッ グ (ウィンナー・野菜) ☆ グリーンスープ (チャンスティック 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 ドウドナップスティック 1 本(8) 冷凍グリンピースペースト 30 カットベーコン 8	ご は んやまとに に びたし (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	25日(月) ご は ん ぶた肉のなんばんづけ み そ し る (冷凍豚肉 50 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 月栗粉 5 なたね油(揚げ用) 3 にんじん 6 たまねぎ 15 砂糖 3	・ 型 パ ン 焼 そ ば 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 たまねぎ 20	27日(水) ご は ん 親 子 に 切干しだいこんのカレーいため 冷凍鶏肉皮付 30 ドキ理酒 0.75 冷凍液卵 30 じゃがいも 50 にんじん 15 たまねぎ 30 冷凍グリンピース 5 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.4	プログラス 28日(木) 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 でもがいも 30 なたね油(揚げ用) 1 イカットペーコン 20 にんじん 20 キャベツ 50	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	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
こんだて	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	☆ 季 節 料 理 セ ル フ ド ッ グ (ウィンナー・野菜) ☆ グリーンスープ 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 に対けキャブスティック 1 本(8) 冷凍グリンピースペースト 30 カットペーコン 8 じゃがいも 25	ご は んやまとに に びた し (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	ではんいいでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、この	プリスティック 26日(火) パーツ 型 パーン 焼 そ ば カリフラワーのあまずづけ い ち ご ゼ リー		プリング 28日(木) 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 でいかいも 30 なたね油(揚げ用) 1 イカットベーコン 20 にんじん 20 キャベッ 50 たまねぎ 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 ひまり油(いため用) 0.6 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 3.5	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	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	☆ 季 節 料 理 セ ル フ ド ッ グ (ウィンナー・野菜) ☆ グリーンスープ	ご は んやまとに に びたし (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	25日(月) ご は ん ぶた肉のなんばんづけ み そ し る 「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 こいくちしょうゆ 3 酢 5 一味とうがらし 0.01 木綿豆腐 35	プリスティック 26日(火) イン 使 そ が が さ ご ゼ リ ー	27日(水) ご は ん 親 子 に 切干しだいこんのカレーいため ※ 冷凍鶏肉皮付 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 冷凍グリンピース 5 砂糖 2.5 でいくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.4 削節 1 切干しだいこん 6 冷凍牛肉ひき肉 15	プライッシュ&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 でいかいも 30 なたね油(揚げ用) 1 クットベーコン 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	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	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
こんだて	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	☆ 季 節 料 理 セ ル フ ド ッ グ (ウィンナー・野菜) ☆ グリーンスープ	ご は んやまとに に びたし (25日(月) ご は ん ぶた肉のなんばんづけ み そ し る 「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 こいくちしょうゆ 3 酢 5 一味とうがらし 0.01 木綿豆腐 35	プリスティック 26日(火) パーツ 型 パーン 焼 そ ば カリフラワーのあまずづけ い ち ご ゼ リー	27日(水) ご は ん 親 子 に 切干しだいこんのカレーいため 冷凍鶏肉皮付 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 冷凍グリンピース 5 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.4 削節 1 切干しだいこん 6 冷凍牛肉ひき肉 1 にんじん 5 ひまわり油(いため用) 0.4	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 でもなれ油(揚げ用) 1 クットペーコン 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 ひまり油(いため用) 0.6	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	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「 ベジタブルカレー 」を各学校で常備していまさ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 がぼちゃペースト 9 なたね油 6.7 とうもろこし 6.3
こんだて	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 (竹輪 1/2本(25)	☆ 季 節 料 理 セ ル フ ド ッ グ (ウィンナー・野菜) ☆ グリーンスープ	ご は んやまとに に びたし (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 (竹輪 10 ほうれんそう 10	25日(月) ご は ん ぶた肉のなんばんづけ み そ し る 「冷凍豚肉 50 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 片栗粉 5 なたねは(揚げ用) 3 にんじん 6 たまねぎ 15 / 砂糖 3 こいくちしょうゆ 3 酢 5 一味とうがらし 0.01 木綿豆腐 35 油揚げ 3 じゃがいも 20 にんじん 10	・ 型 パ ン 焼 そ ば カリフラワーのあまずづけい ち ご ゼ リ ー	27日(水) ご は ん 親 子 に 切干しだいこんのカレーいため ※ 冷凍鶏肉皮付 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 冷凍グリンピース 5 砂糖 2.5 で発育 2.5 で料理酒 1 塩 0.4 削節 1 切干しだいこん 6 冷凍牛肉ひき肉 15 にんじん 5 ひまわり油(いため用) 0.4 ボークブイヨン 2	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 冷凍ホールコーン 7 ひまわり油(いため用) 0.6ボークブイヨン 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 チンゲンサイ 10 にんじん 7	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 がぼちゃペースト 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	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 「竹輪 1/2本(25) 米粉 6	☆ 季 節 料 理 セ ル フ ド ッ グ (ウィンナー・野菜) ☆ グリーンスープ	ご は んやまとに に びたし (25日(月) ご は ん ぶた肉のなんばんづけ み そ し る 「冷凍豚肉 50 こいぐちしょうゆ 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 こいぐちしょうゆ 3 酢 5 一味とうがらし 0.01 「木綿豆腐 35 油揚げ 3 じゃがいも 20	・ 型 パ ン 焼 そ ば カリフラワーのあまずづけ い ち ご ゼ リ ー	27日(水) ご は ん 親 子 に 切干しだいこんのカレーいため 冷凍鶏肉皮付 30 冷凍液卵 30 じゃがいも 50 にんじん 15 たまねぎ 30 冷凍グリンピース 5 砂糖 2.5 こいぐちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.4 削節 1 切干しだいこん 6 冷凍牛肉ひき肉 15 にんじん 5 ひまわり油(いため用) 0.4 ボークブイョン 2 こいくちしょうゆ 1.5 ウスターソース 3	プイッシュ&チップスス ー プ に 向身魚フライ 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 たまねぎ 20冷凍ホールコーン 7 ひまり油(いため用) 0.6ボークブイヨン 5 料理ワイン 2	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 テンゲンサイ 10 にんじん 7 キャベツ 40	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「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 がぼちゃペースト 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	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 (竹輪 1/2本(25)	☆ 季 節 料 理 セ ル フ ド ッ グ (ウィンナー・野菜) ☆ グリーンスープ	ご は んやまとに びた し 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 ケ輪 10 ほうれんそう 10 キャベツ 50	ではんいい。 このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、	プリスティック 26日(火) パーツ 型 パーン 焼 そ ば カリフラワーのあまずづけ い ち ご ゼ リー	27日(水) ご は ん 親 子 に 切干しだいこんのカレーいため ※ 冷凍鶏肉皮付 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 冷凍グリンピース 5 砂糖 2.5 でいくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.4 削節 1 グリ干しだいこん 6 冷凍牛肉ひき肉 15 にんじん 5 ひまわり油(いため用) 0.4 ボークブイヨン 2 こいくちしょうゆ 1.5	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 でいかいも 30 なたね油(揚げ用) 1 クットペーコン 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 ひまり油(いため用) 0.6 ボークブイヨン 5 料理ワイン 2 塩 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 テンゲンサイ 10 にんじん 7 キャベツ 40	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 がぼちゃペースト 9 なたね油 6.7 とうもろこし 6.3 マッシュボテト 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。