



令牛乳は毎日つきます 神戸市教育委員会 令和元年7月 こんだて表 (特別支援学校) ◆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	1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)
		☆七夕料理			☆季節料理			☆季節料理	
こんだて	パン	ごはん	パン	梅じゃこごはん	ご は ん	小 型 パ ン	こく とう 黒 糖 パ ン	ご は ん	ご は ん
	 キャベツ入りミンチカツ	 焼 鳥 風 に	アプリコットジャム	 ますのからあげ	☆ 夏野菜のカレー	ちゃんぽん	とうふチャンプルー	ふりかけ (わかめウェット)	 けい肉のピリからに
	 とんじゃがスープ	☆ 七夕そうめんじる	ポークチャップ とうふと野菜のスープ	 み そ し る	ちりめんビーンズ	ミートボールのからあげ	カリフラワーのあまずづけ パインアップル	<u>他 人 と じ</u> ☆なすの田楽	五色に
	「 市産キャベツ入りミンチカツ 1コ(60)	☆ 冷凍鶏肉皮付 60	□ アプリコットシャム 1袋(15)	「 乾燥うめ 1.3	/ 冷凍豚肉 35	(中華めん 15	/ 冷凍豆腐 70	□ ふりかけ 1袋(2.5)	△ 冷凍鶏肉皮付 60
	なたね油(揚げ用) 6	鶏レバー 13 白ねぎ 12	/ 冷凍豚肉 50 たまねぎ 20	しらす干し 2	かぼちゃ 35	冷凍豚肉 15	/ 冷凍豚肉 20 砂糖 0.5		しょうが 0.4
	/ 冷凍豚肉 20	しょうが 0.3	ひまわり油(いため用) 0.4	みりん 1 削節 0.5	にんじん 15 ピーマン 7	冷凍いか 10 冷凍えび 10	び僧 0.5 こいくちしょうゆ 1	冷凍液卵 30	ひまわり油(いため用) 0.4 グ砂糖 1
	じゃがいも 40	ひまわり油(いため用) 0.6 砂糖 3	砂糖 0.8 トマトケチャップ 8	し 前節 0.5 「ます 1切(50)	たまねぎ 30	料理酒 0.5	料理酒 0.5 にんじん 20	たまねぎ 35	こいくちしょうゆ 3
	にんじん 15	こいくちしょうゆ 4	ウスターソース 4	塩 0.4	なす 15 ひまわり油(いため用) 0.6	にんじん 10	キャベツ 40	冷凍グリンピース 5ひまわり油(いため用) 0.4	トウバンジャン 0.07 料理酒 2
10 1 12		料理酒 1 片栗粉 0.8	料理ワイン 1 塩 0.1	しこしょう 0.01	カレールウ 10	キャベツ 30 青ねぎ 3	たまねぎ 20 青ねぎ 5	砂糖 2 こいくちしょうゆ 2	片栗粉 0.4
おかず	たまねぎ 20	/ そうめん 10	こしょう 0.01 片栗粉 0.5	大 片 果 粉	ポークブイヨン 5 トマトケチャップ 2	しょうが 0.5	ひまわり油(いため用) 0.6	料理酒 1	/ 冷凍豚肉 25 ひじき 3
の内容	ひまわり油(いため用) 0.6	はもだんご 25 ちらしかまはこ(黄星) 5	冷凍豆腐 45	*** ***	ウスターソース 2	ひまわり油(いため用) 0.4	こいくちしょうゆ 3 塩 0.3	塩 0.5 削節 1	にんじん 20
	ポークブイヨン 10	にんじん 5	にんじん 15 たまねぎ 20	「冷凍油揚げ 3	料理ワイン 2	ポークブイヨン 8 うすくちしょうゆ 3	こしょう 0.02	なす 40 kg なたね油(揚げ用) 1.5	ごぼう 25
	うすくちしょうゆ 3	みつば 3 うすくちしょうゆ 5	冷凍ほうれんそう 10	じゃがいも 30	だいず水煮 20しらす干し 4	料理酒 0.5	「 冷凍カリフラワー 40	冷凍鶏肉皮引ひき肉 10	冷凍むきえだまめ 5 ひまわり油(いため用) 0.6
	料理酒 1	料理酒 1	干ししいたけ 0.3 ポークブイヨン 12	こまつな 15 たまねぎ 25	白ごま 1	塩 0.5 こしょう 0.02	酢 1.5	ひまわり油(いため用) 0.2 合わせみそ 5	砂糖 2.5
	塩 0.5	塩 0.2 削節 1	うすくちしょうゆ 3 塩 0.5	たまねさ 25 合わせみそ 12	砂糖 1.3 こいくちしょうゆ 1.3	\ こしよう 0.02 □ レバーミートボール 4 □ (60)	塩 0.15	砂糖 3	こいくちしょうゆ 3.5 料理酒 1
								料理運	
	こしょう 0.01	出しこんぶ 0.5	に	削節 2	よりん 1.3	なたね油(揚げ用) 2	じ カレー粉 0.1 □ カットパインアップル 1コ(40)	料理酒 0.5 片栗粉 0.2	料理酒 1 削節 1
日・曜日	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			1 1	みりん 1.3 小学生中学年 一食あたり				
日・曜日	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	出しこんぶ 0.5	こしょう 0.02	削節 2	みりん 1.3 小学生中学年				
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	出しこんぶ 0.5	17日(水)	削節 2	みりん 1.3 小学生中学年 一食あたり 平均栄養量 エネルギー 650kcal				
日・曜日	12日(金) プルコギトッパプ (焼 肉 ど ん ぶ り)	出しこんぶ 0.5 16日(火) ☆季節料理 ごはん	17日(水) 分析 イン	削節 2 18日(木) ご は ん	みりん 1.3 小学生中学年 一食あたり 平均栄養量 エネルギー	なたね油(揚げ用) 2	□ カットバンアップル 1□(40)		
	12日(金) プルコギトッパプ (焼 肉 ど ん ぶ り) わかさぎのからあげ	出しこんぶ 0.5 16日(火) ☆季節料理 ご は ん おろしハンバーグ	□ 新 料 理 パ ン さわらのエスニック風	18日(木) ご は ん や ま と に	ホック	なたね油(揚げ用) 2 ***********************************			
	12日(金) プルコギトッパプ (焼 肉 ど ん ぶ り) わかさぎのからあげ いかだんごのスープ	出しこんぶ 0.5 16日(火) ☆季節料理 ごはん	17日(水) 分析 イン	削節 2 18日(木) ご は ん	みりん 1.3 小学生中学年 一食あたり 平均栄養量 エネルギー 650kcal たんぱく質エネルギー比 17.1%	なたね油(揚げ用) 2 を を せ を せ を も も も も も も も も も も も も も も	□ カカトバシファブル 1□(40) ***********************************	片栗粉 0.2	削節 1
	12日(金) プルコギトッパプ (焼 肉 ど ん ぶ り) わかさぎのからあげ いかだんごのスープ (冷楽牛肉 30	出しこんぶ 0.5 16日(火) ☆ 季 節 料 理 ご は ん おろしハンバーグ ☆ とうがんスープ 「頭がわかパーグ 1コ(60) 冷凍おろしだいこん 25	17日(水)	削節 2 18日(木) ご は ん や ま と に ひじきのにもの 冷凍牛肉 30 だいず水煮 26	オリカ	なたね油(揚げ用) 2 を を せ を せ を も も も も も も も も も も も も も も	□ カカトバシファブル 1□(40) ***********************************		削節 1
	12日(金) プルコギトッパプ (焼 肉 ど ん ぶ り) わかさぎのからあげ いかだんごのスープ (冷楽牛肉 30	出しこんぶ 0.5 16日(火) ☆季節料理 ごはん おろしハンバーグ ☆とうがんスープ 環別対わのボーブ 1コ(60)	□ 17日(水) □ 新 料 理 パ ン さわらのエスニック風 □ トマトとたまごのスープ □ さわら 1切(50) □ 料理酒 0.5 □ 塩 0.3 □ 片栗粉 5	削節 2 18日(木) ご は ん や ま と に ひじきのにもの (冷寒牛肉 30	ホック	なたね油(揚げ用) 2 七夕(た 7月7日(こかかパシアップル 1コ(40) ***********************************	片栗粉 0.2	削節1ごや折り紙で
	12日(金) プルコギトッパプ (焼肉どんぶり) わかさぎのからあげいかだんごのスープ 冷凍牛肉 30 にパーマシ 3 たまれま 20 自ごもおき 0.6 おろしたににく 0.1 ひまわ油(いか) 0.2 ごま油 0.2 ごまま	出しこんぶ 0.5 16日(火) ☆ 季 節 料 理 ご は ん おろしハンバーグ ☆ とうがんスープ 「 !!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!	こしょう 0.02 17日(水)	削節 2 18日(木) ご は ん や ま と に ひじきのにもの 冷凍牛肉 30 だいず水煮 26 じゃがいも 40 にんじん 15 たけのこ水煮 10	ホリん ハ学生中学年 - 食あたり 平 均 栄 養 量 エネルギー 650kcal たんぱく質エネルギー比 17.1% 脂肪エネルギー比 29.8% カルシウム 321 mg マグネシウム 88 mg 鉄	なたね油(場げ用) 2 *** 七夕(た 7月7日 作ったかざい	こ カットバインアップル 1コ(40) なばた) (日) は七夕です。昔から Jなどをささ竹につるし	原いごとを書いたたんさ ・願いをたくす習慣があ	削節 1 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3
	12日(金) プルコギトッパプ (焼肉どんぶり) わかさぎのからあげいかだんごのスープ (冷凍牛肉 30 にとしている 30 にとしている 20 にとしている 30 にとしている 30 にとしている 30 にとしている 30 にとしている 30 にとしている 30 によう 30 によう 30 によう 30 によう 30 によう 4 単型 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	出しこんぶ 0.5 16日(火) ☆ 季 節 料 理 ご は ん おろしハンバーグ ☆ とうがんスープ 「頭人がキハット・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 くとうがん 30	□ 17日(水) □ 新 料 理 パ ン さわらのエスニック風 □ トマトとたまごのスープ □ さわら 1切(50) □ 料理酒 0.5 □ 料理酒 0.5 □ は 0.3 □ 片栗粉 0.3 □ カレー粉 0.3 □ なね油(揚げ用) 3 □ にんじん 4 たまねぎ 10	削節 2 18日(木) ご は ん や ま と に ひじきのにもの 「冷凍牛肉 30 だいず水煮 26 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 ひまり油(いため用) 0.6	ホリん ハ学生中学年 - 食あたり 平 均栄養量 エネルギー 650kcal たんぱく質エネルギー比 17.1% 脂肪エネルギー比 29.8% カルシウム 321 mg マグネシウム 88 mg 鉄 2.3 mg	なたね油(揚げ用) 2 ** ** ** ** ** ** ** ** **	こかかパインアップル 1コ(40) なばた) (日) は七夕です。昔からりなどをささ竹につるし 七夕料理]として「七夕・	原いごとを書いたたんさ 、願いをたくす習慣があ そうめんじる」をとり入	削節 1 2 3 3 5 5 5 7 5 7 5 7 7 8 9 8 9 8 9 8 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9
こんだて	12日(金) プルコギトッパプ (焼肉どんぶり) わかさぎのからあげいかだんごのスープ (冷凍牛肉 30 にとしている 37 にとしている 20 にとっている 20 にとっている 20 にとっている 20 にとっている 20 にとっている 20 にようは 20 によう 20	出しこんぶ 0.5 16日(火) ☆ 季 節 料 理 ご は ん おろしハンバーグ ☆ とうがんスープ 「頭がオハッパーグ 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 片果粉 0.5 くとうがん 30 豚肉 20	にしょう 0.02 17日(水)	削節 2 18日(木) ご は ん や ま と に ひじきのにもの 冷凍牛肉 30 だいず水煮 26 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 ひおり油(いため用) 0.6 砂糖 4	ホりん ハ学生中学年 一食あたり 平均栄養量 エネルギー 650kcal たんぱく質エネルギー比 17.1% 脂肪エネルギー比 29.8% カルシウム 321 mg マグネシウム 88 mg 鉄 2.3 mg ビタミンA 423 μgRAE	なたね油(場げ用) 2 七夕(た 7月7日 作ったかざい 給食では「	こかかパインアップル 1コ(40) なばた) (日) は七夕です。昔からりなどをささ竹につるし 七夕料理]として「七夕・	原いごとを書いたたんさ ・願いをたくす習慣があ	削節 1 2 3 3 5 5 5 7 5 7 5 7 7 8 9 8 9 8 9 8 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9
こんだて	プルコギトッパプ (焼肉どんぶり) わかさぎのからあげいかだんごのスープ (冷水中内 30 にピータン 3 大きごろしかが 0.6 らおろかが 1 ひようかが 1 ひまりが 1 では、 1	出しこんぶ 0.5 16日(火) ☆ 季 節 料 理 ご は ん おろしハンバーグ ☆ とうがんスープ 「競队ドヤハハーグ 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 (とうがん 30 豚肉 20 、冷凍えび 20 、料理酒 0.5	にしょう 0.02 17日(水)	削節 2 18日(木) ご は ん や ま と に ひじきのにもの 冷凍牛肉 30 だいず水煮 26 じゃがいも 40 にんじん 15 たけのご水煮 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	オリカ	なれ油(場げ用) 2 七夕(た 7月7日) 作ったかざい 給食では「 「七夕そうめ こ」は「星」を	こかかパインアップル 1コ(40) なばた) (日) は七夕です。昔からりなどをささ竹につるし 七夕料理]として「七夕・	原いごとを書いたたんさ 、願いをたくす習慣があ そうめんじる」をとり入	削節 1 2 3 3 5 5 5 7 5 7 5 7 7 8 9 8 9 8 9 8 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9
こんだて	12日(金) プルコギトッパプ (焼肉どんぶり) わかさぎのからあげいかだんごのスープ 冷水とできます。 200 にどーなどではないでは、 0.1 のようというにいたが、 202 のようというにいたが、 0.2 のようというにいたが、 0.3 のようというにいたが、 30 のようというにいたが、 30 のようというにいたが、 30 のようというにいたが、 30 のようというにいたが、 30 のようというにいたが、 30 のようというにはいたいた。 30 のようというにはいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたいた	出しこんぶ 0.5 16日(火) ☆ 季 節 料 理 ご は ん おろしハンバーグ ☆ とうがんスープ 「購入けキャッパーグ 1コ(60) 冷凍おろしだいこん 25 チキンブ(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 とうがん 30 豚肉 20 ド冷凍えび 20		削節 2 18日(木) では	オリカ	************************************	こかかパクファブル 1コ(40) (日) は七夕です。昔からりなどをささ竹につるし七夕料理」として「七夕んじる」に入っている「表しています。	原いごとを書いたたんさ、願いをたくす習慣があ そうめんじる」をとり入 そうめん」は「天の川」を	削節 1 なくや折り紙で いります。 れています。 た、「星形かまぼ
こんだて	12日(金) プルコギトッパプ (焼肉 がらあげいからあげいかだんごのスープ (かまでのからあげいかだんごのスープ (かまでして) 200 (白きなり)油糖 (100 (100 (100 (100 (100 (100 (100 (10	出しこんぶ 0.5 16日(火) ☆ 季 節 料 理 ご は ん おろしハンバーグ ☆ とうがんスープ 「頭がドルバーブ 1コ(60) 冷凍おりしだいこん 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 くとうがん 30 豚肉 20 、冷凍えび 20 、冷凍えび 20 、冷凍えび 20 、たんじん 15 干ししいたけ 0.3 ひまわり油(いため用) 0.4		削節 2 18日(木) では	オリカ	なたね油(場げ用) 2 ** ** ** ** ** ** ** ** **	こかかパクファブル 1コ(40) (日) は七夕です。昔からりなどをささ竹につるし七夕料理」として「七夕んじる」に入っている「表しています。	原いごとを書いたたんさ 、願いをたくす習慣があ そうめんじる」をとり入	削節 1 なくや折り紙で いります。 れています。 た、「星形かまぼ
こんだて	12日(金) プルコギトッパプ (焼肉 どんぶり) わかさぎのからあげ いかだんごのスープ (冷穴 中心、 30 (2 (2 (2 (2 (2 (2 (2 (2 (2 (2 (2 (2 (2	出しこんぶ 0.5 16日(火) ☆季節料理 ごはん おろしハンバーグ ☆とうがんスープ 「頭人ドキハハーグ 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 とうがん 30 豚肉 20 ・冷凍えび 20 ・冷凍えび 20 ・料理酒 0.5 にんじん 15 干ししいたけ 0.3	TH (水) TH (水) TH (水) TH (水) TH (水) TH (ル) TH (ル)	削節 2 18日(木)	オリカ	なかは(場げ用) 2 *** *** *** *** *** *** ***	こかかパクファブル 1コ(40) (日) は七夕です。昔からりなどをささ竹につるし七夕料理」として「七夕んじる」に入っている「表しています。	原いごとを書いたたんさ、願いをたくす習慣があ そうめんじる」をとり入 そうめん」は「天の川」を	削節 1 なくや折り紙で いります。 れています。 た、「星形かまぼ
こんだて	12日(金) プルコギトッパプ (焼肉 がらんがり) わかさぎのかスープ (たっぱいのないのでは、 100 に 1	出しこんぶ 0.5 16日(火) ☆ 季 節 料 理 ご は ん おろしハンバーグ ☆ とうがんスープ 「黒川ゲキハッパーグ 1コ(60) 冷凍おろしだいこん 25 ゲキンブイヨン(ストレート) 7 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 片栗粉 0.5 とうがん 30 豚肉 20 ※冷凍えび 20 ※料理酒 0.5 にんじん 15 干ししいたけ 0.3 ひまわり油(いため用) 0.4 ごま油 0.2 ボークブイヨン 10 うすくちしょうゆ 3		削節 2 18日(木)		なかは(場げ用) 2 *** *** *** *** *** *** ***	こかかパクファブル 1コ(40) なばた) (日) は七夕です。昔からりなどをささ竹につるし 七夕料理」として「七夕・ んじる」に入っている「 表しています。 まさんでかがやくけん牛	原いごとを書いたたんさ、願いをたくす習慣があ そうめんじる」をとり入 そうめん」は「天の川」を 星(ひこぼし)と織姫星	前節 1 なくや折り紙で ります。 れています。 た、「星形かまぼ
こんだて	12日(金) プルコギトッパプ (焼肉 どんぶり) わかさあがらあげいかだんごのスープ (たきでのカープ) (たってもましたにくの11 いたが明り 0.6 にピーまりにはいたが明り 0.2 できましたが明明 0.6 できましたが、理がとうからし 0.01 できがきないできます。 30 できません 1 できます 1 15 できまます 1 15 できます 1 15 できます 1 15 できます 1 15 できまます 1 15	出しこんぶ 0.5 16日(火) ☆ 季 節 料 理 ご は ん おろしハンバーグ ☆ とうがんスープ 「頭がオルッパーグ 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 とうがん 30 豚肉 20 ※冷凍えび 20 ※料理酒 0.5 にんじん 15 干ししいたけ 0.3 ひまわり強(いため用) 0.4 ごま油 0.2 ボークブイヨン 10		削節 2 18日(木)	オリカ	なかは(場げ用) 2 *** *** *** *** *** *** ***	こかかパクファブル 1コ(40) なばた) (日) は七夕です。昔からりなどをささ竹につるし 七夕料理」として「七夕・ んじる」に入っている「 表しています。 まさんでかがやくけん牛	原いごとを書いたたんさ、願いをたくす習慣があ そうめんじる」をとり入 そうめん」は「天の川」を	前節 1 なくや折り紙で ります。 れています。 た、「星形かまぼ

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

こまつな・きゅうり・なす・チンゲンサイ・じゃがいも・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。