

平成28年12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	1日(木)	2日(金)	5日(月)	6日(火)	7日(水)	8日(木)	9日(金)	12日(月)	13日(火)	14日(水)
こんだて	ごはん かぼちゃのそぼろあんかけ ぶたじる	ごはん 親子に 切干しだいこんのうまに	パン マカロニのトマトに 野菜のドレッシングそえ	ごはん ベジタブルカレー ささみフライ 蒸し野菜(ブロッコリー)	パン けい肉のこはくあげ はるさめ 春雨スー	生どんどん わかさぎのあまずづけ みそしる	ごはん 京風うまに たまねぎ天のにびたし	パン 野菜のクリームスープ さつまいもどいずのかりんとう	ごはん さわらのたつたあげ さわにわん	パン コロッケ チンゲンサイのスー
おかずの内容	かぼちゃ 45 冷凍鶏肉皮引きき肉 25 しょうが 0.4 ひまわり油(いため用) 0.3 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 片栗粉 0.4 冷凍豚肉 20 じゃがいも 40 にんじん 20 ごぼう 15 青ねぎ 3 赤みそ 11 削節 2	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 冷凍グリーンピース 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 冷凍油揚げ 5 にんじん 5 ひまわり油(いため用) 0.4 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 塩 0.1 削節 0.5	マカロニ 7 冷凍豚肉 30 じゃがいも 40 にんじん 15 たまねぎ 40 冷凍グリーンピース 7 ひまわり油(いため用) 0.6 ポークパイオン 5 砂糖 0.5 ホールトマト 20 トマトケチャップ 5 ウスターソース 3 料理ワイン 2 塩 0.3 だいこん 40 きゅうり 10 中華ドレッシング 1袋(10)	備蓄用ベジタブルカレー(180g) 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(揚げ用) 6.7 とうもろこし 6.3 マッシュポテト 4.5 調味料等 ささみフライ 1コ(30) なたね油(揚げ用) 3 ブロッコリー 35 青じそドレッシング 1袋(8)	冷凍鶏肉 2コ(60) しょうが 0.6 こいくちしょうゆ 3 料理酒 0.5 片栗粉 4.5 米粉 1.5 なたね油(揚げ用) 4 はるさめ 10 冷凍豚肉 20 にんじん 15 ほうれんそう 10 干ししいたけ 0.3 しょうが 0.3 ひまわり油(いため用) 0.4 ポークパイオン 5 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.4 こしょう 0.02	牛肉 30 冷凍液卵 10 たまねぎ 20 青ねぎ 3 しょうが 0.3 ひまわり油(いため用) 0.4 砂糖 2 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1 削節 0.5 わかさぎ 25 米粉 2.5 なたね油(揚げ用) 1.5 こいくちしょうゆ 1.5 酢 1.5 こまつな 15 にんじん 10 キャベツ 25 たまねぎ 15 合わせみそ 12 削節 2	冷凍豚肉 20 だいず水煮 25 冷凍生揚げ 15 ひじき 3 にんじん 20 ひまわり油(いため用) 0.6 バター 1 砂糖 3 こいくちしょうゆ 4 料理酒 1 塩 0.2 削節 1 淡路たまねぎ天 20 ほうれんそう 10 はくさい 40 砂糖 0.7 こいくちしょうゆ 2 削節 1	冷凍鶏肉皮引 30 にんじん 20 キャベツ 30 だいこん 25 ひまわり油(いため用) 0.6 バター 1 牛乳 20ml ホワイトソース 25 チキンパイオン(濃縮) 5 料理ワイン 1 塩 0.7 こしょう 0.02 さつまいも 40 なたね油(揚げ用) 1.5 だいず水煮 15 黒砂糖 4 塩 0.1	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 冷凍豚肉糸切 30 みずな 10 にんじん 10 だいこん 15 ごぼう 10 干ししいたけ 0.3 しょうが 0.4 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 みりん 0.5 塩 0.4 こしょう 0.01 削節 1.5	チキンコロッケ 1コ(60) なたね油(揚げ用) 6 チンゲンサイ 30 冷凍豚肉 20 冷凍豆腐 25 にんじん 10 たまねぎ 15 ひまわり油(いため用) 0.2 ポークパイオン 6 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.3 こしょう 0.03

日・曜日	15日(木)	16日(金)	19日(月)	20日(火)	21日(水)	小学生・中学生 一食あたり 平均栄養量	ベジタブルカレーの使用について
こんだて	○新料理 ごはん ○おから肉そぼろ ぶた肉と野菜のスー	ごはん 和風ハンバーグ 五色に	パン カレー肉じゃが ミートボールのからあげ みかん	ごはん小 ますのからあげ ◎ほうとう みかん	パン クリームシチュー 野菜ソテー	エネルギー 628kcal たんぱく質 24.9g カルシウム 316mg 鉄 2.2mg ビタミンA 247μg ビタミンB ₁ 0.38mg ビタミンB ₂ 0.52mg ビタミンC 24mg 食物繊維 3.8g 食塩相当量 2.2g 脂肪エネルギー比 29%	特別支援学校 12月6日(火) 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。 この「ベジタブルカレー」は賞味期限がありますので、毎年1回給食で提供しています。 主な原材料は、献立表のおかずの内容の欄に記載しています。 卵や乳などを使わずにアレルギー児に配慮して作ったカレーです。 さらに詳しい内容が必要な場合は、学校へお問い合わせください。
おかずの内容	冷凍おから 15 冷凍鶏肉皮引きき肉 30 竹輪 10 にんじん 10 青ねぎ 5 干ししいたけ 0.3 しょうが 0.3 ひまわり油(いため用) 0.4 砂糖 2 こいくちしょうゆ 3.5 料理酒 1 削節 1 冷凍豚肉 30 にんじん 15 たまねぎ 30 しょうが 0.3 ひまわり油(いため用) 0.4 ポークパイオン 10 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 塩 0.4 こしょう 0.01	豆腐入りチキンハンバーグ 1コ(60) チキンパイオン(ストレート) 7 砂糖 2 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 みりん 1 冷凍豚肉 25 ひじき 3 にんじん 20 ごぼう 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 料理酒 1 削節 1	豚肉 30 じゃがいも 60 にんじん 15 たまねぎ 40 ひまわり油(いため用) 0.6 砂糖 2 うすくちしょうゆ 4 料理酒 1 カレー粉 0.3 削節 1 ミートボール(野菜) 3コ(45) なたね油(揚げ用) 1.5 みかん 1コ(85)	ます 1切(40) 塩 0.3 こしょう 0.01 片栗粉 3 米粉 1 なたね油(揚げ用) 2.5 ほうとう 20 冷凍鶏肉皮引 30 料理酒 0.75 かぼちゃ 20 にんじん 10 青ねぎ 3 干ししいたけ 0.3 合わせみそ 5 こいくちしょうゆ 4 みりん 2 削節 2	冷凍鶏肉 30 じゃがいも 50 にんじん 20 たまねぎ 30 ひまわり油(いため用) 0.6 牛乳 10ml ホワイトソース 30 チキンパイオン(濃縮) 3 料理ワイン 2 塩 0.5 こしょう 0.02 冷凍豚肉糸切 10 にんじん 7 キャベツ 35 冷凍ホールコーン 7 ひまわり油(いため用) 0.4 こいくちしょうゆ 1.5 料理酒 0.8 塩 0.2 こしょう 0.02		卵や乳などを使わずにアレルギー児に配慮して作ったカレーです。 さらに詳しい内容が必要な場合は、学校へお問い合わせください。

12月目標 食事の大切さを知ろう

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

10/26に検査しました「さけ・れんこん水煮」の結果はいずれも「検出せず」でした。ご安心ください。

はくさい・にんじん・チンゲンサイ・ほうれんそう・こまつな・キャベツ・ブロッコリーは、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。