

平成31年4月 こんだて表 (1・3地区)

◆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
(一財)神戸市学校給食会

日・曜日	12日(金)	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)	22日(月)	23日(火)
こんだて	ごはん 焼鳥風に みそしる	ごはん ビーフカレー カリフラワーのスープに	パン にこみハンバーグ 野菜ソテー アップルゼリー	ごはん けい肉のうまに 田作り風	パン クリームシチュー 蒸し野菜(ブロッコリー)	ごはん マーボー豆腐 あげぎょうざ(ひじき)	ごはん ふりかけ(おかか) ぶた肉のやな川風 切干しだいこんのうまに	パン いちごジャム けい肉のこはくあげ チンゲンサイのスープ
おかず の内容	冷凍鶏肉 60 鶏レバー 13 白ねぎ 12 しょうが 0.3 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 片栗粉 0.8 じゃがいも 25 こまつな 15 たまねぎ 25 合わせみそ 12 削節 2	冷凍牛肉 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 ポークパイオン 5 トマトケチャップ 2 ウスターソース 2 料理ワイン 2 冷凍カリフラワー 40 たまねぎ 10 ひまわり油(いため用) 0.2 ポークパイオン 5 塩 0.4 こしょう 0.01	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 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 アップルゼリー 1コ(60)	冷凍鶏肉 40 生揚げ 30 にんじん 25 たまねぎ 30 青ねぎ 5 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 5 料理酒 2 削節 1 煮干し 9 なたね油(揚げ用) 0.5 白ごま 0.5 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 1	冷凍鶏肉 30 じゃがいも 50 にんじん 20 たまねぎ 30 キャベツ 20 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 冷凍ブロッコリー 40 アイランドドレッシング 1袋(8)	冷凍豆腐 70 冷凍牛肉ひき肉 25 にんじん 20 たまねぎ 30 たけのこ水煮 10 青ねぎ 5 しょうが 0.5 ひまわり油(いため用) 0.3 ごま油 0.3 ポークパイオン 5 合わせみそ 6 砂糖 2 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 トウバンジャン 0.08 片栗粉 1 ひじき入りぎょうざ 2コ(36) なたね油(揚げ用) 1.5	ふりかけ 1袋(2) 冷凍豚肉 30 冷凍液卵 30 ごぼう 25 にんじん 15 ひまわり油(いため用) 0.4 砂糖 2 こいくちしょうゆ 1 料理酒 2 塩 0.6 削節 1 切干しだいこん 6 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	いちごジャム 1袋(10) 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 チンゲンサイ 30 冷凍豚肉 20 木綿豆腐 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 8 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	24日(水)	25日(木)	26日(金)	中学年一食あたり 平均栄養量	新しい学年のスタートです	『はし』を毎日持ってきてみましょう
こんだて	季節献立 ごはん さわらのたつたあげ 若竹に 花見だんご	小型パン スパゲティミートソース カミカミビーンズ	はつがげんまい 発芽玄米入りごはん 京風うまに たまねぎ天のにびたし	エネルギー 650kcal たんぱく質エネルギー比 16.1% 脂肪エネルギー比 29.9% カルシウム 317mg マグネシウム 87mg 鉄 2.4mg ビタミンA 421μgRAE ビタミンB ₁ 0.33mg ビタミンB ₂ 0.53mg ビタミンC 24mg 食物繊維 3.9g 食塩相当量 2.1g	<p>1年生は、4月のみめの量を1人あたり5g減らしたり、給食時間を長めにとるなどして給食に慣れるようにしています。</p> <p>旬の食材を使った「季節料理」や「郷土料理」「行事献立」「新料理」など特色のある料理を毎月の「こんだて表」でお知らせします。</p> <p>毎月、アレルギーの卵除去(調理の最終段階で入れる卵を除く)対応料理に下線表示をしてお知らせします。</p> <p>裏面の「学校給食だより」には、食育に関する内容などを掲載しますのでご覧ください。</p> <p>※ 学校給食実施基準の一部改正について(平成30年7月31日 30分科初第643号)に基づき平成31年4月から改正後の文部科学省基準を使用します。</p>	<p>「はし」で食べるのがふさわしい料理については、「はし」で食べるようにしています。ご家庭でも「正しいはしの持ち方」ができればようご指導ください。</p> <p>正しい「はし」の持ち方</p> <p>＊使う指は4本です。休んでいるのは小指だけです。</p> <p>上のはしはうごくはし えんぴつを持つかたちです。 中指の第一関節とつめの間の横に当てて、親指と人差し指でやさしくはさむようにして持ちます。</p> <p>中央よりやや上の方を持ちます 下のはしはうごかないはし 親指と人差し指の間にはさみ、先のほうは、薬指のつめのすぐ下の横に固定します。</p>
おかず の内容	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 わかめ 1.5 たけのこ水煮 30 冷凍鶏肉 30 にんじん 20 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 1 塩 0.3 削節 1 三色だんご 1袋(30)	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 いりだいず 10 しらす干し 4 白ごま 1 砂糖 1 こいくちしょうゆ 1 みりん 1	冷凍豚肉 25 だいず水煮 25 冷凍がんとどき 15 ひじき 3 にんじん 20 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 0.2 削節 1 淡路たまねぎ天 20 冷凍ほうれんそう 10 キャベツ 40 砂糖 0.7 こいくちしょうゆ 2 削節 1			

4月目標 給食のやくそくを守ろう

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

キャベツ・青ねぎ・チンゲンサイ・こまつな・ほうれんそうは、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。