



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 (4地区) ◆牛乳は毎日つきます 神戸市教育委員会 ◆ごはんは神戸市内産米です (一財) 神戸市学校給食会

	4 E (A)	フロ/士)	0.D.(A.)	440/0)	100(11)	400(-14)	4.40(+)	4ED/A)	100(0)	400(11)
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)
こんだて	☆季節料理	☆季節料理								
	セルフドッグ	ご は ん	パン	ご は ん	ご は ん	小型パン	ご は ん	ご は ん	ご は ん	ご は ん
	(ウィンナー・野菜)	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	ユーリンチー	ぶた肉のなんばんづけ	焼 そ ば カリフラワーのあまずづけ	やまとに	おろしハンバーグ	親 子 に	まぐろとひじきのにもの
	☆ グリーンスープ	かしわもち	だいずとにぼしのいそあえ	春雨スープ	み そ し る	いちごゼリー	にびたし	五色きんぴら	切干しだいこんのカレーいため	野菜のごまあえ
おかずの内容	チキンスティック 2 本(40) なたれ油(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 ドバケキップスティック 1 本(8) 冷凍グリンピースペースト 30 カットベーコン 8 じゃがいも 25 にんじん 15 たまねぎ 20 ひまわり油(いため用) 0.6 牛乳 10ml 生クリーム 10 ボークブイヨン 5 料理ワイン 2 塩 0.3 こしょう 0.02	いわし 2 切(40) しょうが 0.5 料理酒 1 片栗粉 3 小麦粉 1 なたね油(揚げ用) 2.5 砂糖 3 こいくちしょうゆ 5 みりん 2 冷凍鶏肉皮引 20 料理酒 0.5 うずら卵水煮 25 にんじん 15 たけのこ水煮 20 わかめ 0.7 うすくちしょうゆ 2 塩 0.7 削節 1 出しこんぶ 0.5 □ かしわもち 1 炎(30)	□ アプリコパジャム 1 袋(15) 冷凍鶏肉皮引 25 鶏レバー 8 じゃがいも 40 にんじん 20 たまねぎ 30 冷凍グリンピース 5 ひまわり油(いため用) 0.6 バター 1 牛乳 20 ml ホワイトソース 20 チキンプイヨン(濃縮) 3 料理ワイン 2 塩 0.5 こしょう 0.02 いりだいず 8 煮干し 6 白ごま 0.5 あおさ 0.1 砂糖 2 こいくちしょうゆ 1	冷凍鶏肉皮付	冷凍豚肉 50 2 2 2 2 2 2 2 2 2	焼きそばめん 20 冷凍豚肉 30 冷凍豚肉 10 料理酒 0.25 にんじん 15 キャベツ 55 たまねぎ 20 青ねぎ 5 ひまわり油(いため用) 0.6 ウスターソース 7 料理酒 0.5 塩 0.3 こしょう 0.02 冷凍カリフラワー 40 砂糖 1 酢 1.5 塩 0.15 カレー粉 0.1 いちごゼリー 1 コ(50)	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 キャベツ 50 砂糖 0.7 こいくちしょうゆ 2 削節 1	頭別がわハバーグ 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	冷凍鶏肉皮付 30 料理酒 0.75 冷凍鶏肉 30 じゃがいも 50 にんじん 15 たまねぎ 30 冷凍材 2.5 ごいくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩	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 キャベツ 40 白ごま 2 中華ドレッシング 1 袋(10)
T REEL T	(L.)									
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
口・唯日	20日(水)	21日(木)	22日(金)	25日(月)	26日(火) ☆ 季 節 料 理	27日(水) 新料理	28日(木)	29日(金)	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
	* * 1 1 1°	21日(木)	,	ごはん				29日(金) パ ン	平均栄養量	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
こんだて	* * 1 1 1°			ご は ん 肉と野菜のうまに	☆季節料理	○ 新 料 理		11.12	平均栄養量 エネルギー 651kcal たんぱく質エネルギー比 15.9%	は、気象警報の発令や 調理中の事故などによ
	米粉入りパン	ご は ん(小)	パ ン	ごはん	☆ 季 節 料 理 ☆ たけのこごはん	新料理 パン	だいずごはん	パン	平均栄養量 <u>エネルギー</u> 651kcal たんぱく質エネルギー比	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
	米粉入りパン バジルポテト コーンスープ (じゃがいも 40	ご は ん (小) カ レ ー う ど ん	パ ン コ ロ ッ ケ ス ズ カ キ ア	ご は ん 肉と野菜のうまに ひじきと油あげのにもの ミニゼリー(アセロラ) / 冷凍豚肉 30	☆季節料理☆たけのこごはんますのからあげ	○ 新料理 パン ○ 牛肉のオイスターソースいため	だいずごはん わかさぎのあまずづけ さ わ に わ ん 蒸しだいず 10 油揚げ 3	パ ン フィッシュ&チップス ス ー プ に 白身魚フライ 1 コ(40)	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	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
	米 粉 入 り パ ン バ ジ ル ポ テ ト コ ー ン ス ー プ	ご は ん (小) カレーうどん 竹輪のいそべあげ (冷凍うどん 45 4肉 30	パ ン コ ロ ッ ケ ス ズ カ キ ア	ご は ん 肉と野菜のうまに ひじきと油あげのにもの ミニゼリー(アセロラ) 冷凍豚肉 30 じゃがいも 60 にんじん 15	☆ 季 節 料 理 ☆ たけのこごはん ま す の か ら あ げ か き た ま じ る 「たけのこ水煮 15 冷凍鶏肉皮引 10 料理酒 0.25	 新料理 パン ○ 牛肉のオイスターソースいため ぶた肉と野菜のスープ 冷凍牛肉 40 にんじん 10 たまねぎ 35 	だいずごはん わかさぎのあまずづけ さ わ に わ ん 蒸しだいず 10 油揚げ 3 しらす干し 3 にんじん 5	パ ン フィッシュ&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	平均栄養量	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
	米 粉 入 り パ ン バ ジ ル ポ テ ト コ ー ン ス ー プ じゃがいも 40 兵庫県産バジルベースト 5 荒挽にニカケテルウインナー 20 にんじん 10	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	パ ン コ ロ ツ ケ ス ズ カ キ ア 【ボテトコロッケ 1 コ (60) なたね油 (揚げ用) 6	ご は ん 肉と野菜のうまに ひじきと油あげのにもの ミニゼリー(アセロラ) 冷凍豚肉 30 じゃがいも 60	☆ 季 節 料 理 ☆ たけのこごはん ま す の か ら あ げ か き た ま じ る たけのこ水煮 15 冷凍期肉皮引 10 料理酒 0.25 油揚げ 3 にんじん 5	 新料理 パン ○牛肉のオイスターソースいため ぶた肉と野菜のスープ 冷凍牛肉 40 にんじん 10 たまねぎ 35 びまわり油(いため用) 0.6 料理ワイン 1 	だいずごはん わかさぎのあまずづけ されたわん (蒸しだいず 10 油揚げ 3 しらす干し 3 にんじん 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2	パ ン フィッシュ&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	平均栄養量	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。
	米 粉 入 り パ ン バ ジ ル ポ テ ト コ ー ン ス ー プ じゃがいも 40 兵庫県産バジルベースト 5 荒挽にニカケテルウインナー 20 にんじん 10 おろしにんにく 0.1	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	パ ン コ ロ ツ ケ ス ズ カ キ ア 「ポテトコロッケ 1 コ(60) なたね油(揚げ用) 6 / 兵庫県産鷄つくね 35 冷凍いか 20 キャベツ 35	ご は ん 肉と野菜のうまに ひじきと油あげのにもの ミニゼリー(アセロラ) 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	☆ 季 節 料 理 ☆ たけのこごはん ますのからあげ かきたまじる 「たけのこ水煮 15 冷凍鶏肉皮引 10 料理酒 0.25 油揚げ 3 にんじん 5 ではんじん 5 ではんじん 5 ではたいくちしょうゆ 3	 新料理 パン ○牛肉のオイスターソースいため ぶた肉と野菜のスープ 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 	だいずごはん わかさぎのあまずづけ さわにわん 蒸しだいず 10 油揚げ 3 しらす干し 3 にんじん 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 塩削節 0.5	パ ン フィッシュ&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	平均栄養量	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
	米 粉 入 り パ ン バ ジ ル ポ テ ト コ ー ン ス ー プ じゃがいも 40 兵庫県産バジルベースト 5 荒挽にニカケテルウインナー 20 にんじん 10	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	パ ン コ ロ ツ ケ ス ズ カ キ ア 「ポテトコロッケ 1 コ(60) なたね油(揚げ用) 6 〈 兵庫県産鶏つくね 35 冷凍いか 20 キャベツ 35 たまねぎ 30	ご は ん 肉と野菜のうまに ひじきと油あげのにもの ミニゼリー(アセロラ) 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	☆ 季 節 料 理 ☆ たけのこごはん ま す の か ら あ げ か き た ま じ る	★新料理 パン ○牛肉のオイスターソースいため ぶた肉と野菜のスープ 「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	だいずごはんわかさぎのあまずづけさわにわん (素しだいず 10 油揚げ 3 しらす干し 3 にんじん 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 塩 0.1 削節 0.5 「わかさぎ 30 米粉 3	パ ン フィッシュ&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 イカットベーコン 20	平均栄養量	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。
	米 粉 入 り パ ン バ ジ ル ポ テ ト コ ー ン ス ー プ 「じゃがいも 40 兵庫県産バジルベースト 5 荒挽ミニ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	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	パ ン コ ロ ッ ケ ス ズ カ キ ア 「ボテトコロッケ 1コ(60) なたね油(揚げ用) 6 〈兵庫県産鶏つくね 35 冷凍いか 20 キャベツ 35 たまねぎ 30 パセリ 0.3	ご は ん 肉と野菜のうまに ひじきと油あげのにもの ミニゼリー(アセロラ)	☆ 季 節 料 理 ☆ たけのこごはん ま す の か ら あ げ か き た ま じ る 「たけのこ水煮 15 冷凍鶏肉皮引 10 料理酒 0.25 油揚げ 3 にんじん 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 3 削節 0.5 ます 1 切(40) 塩 0.3	 新料理 パン ○ 牛肉のオイスターソースいため ぶた肉と野菜のスープ 一冷凍牛肉 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 	だいずごはんわかさぎのあまずづけさわにわる 蒸しだいず 10 油揚げ 3 しらす干し 3 にんじん 1 こいぐちしょうゆ 2 塩 0.1 前節 0.5 わかさぎ 30 米粉 なねね (揚げ用) 2 2 砂糖 1,2	パ ン フィッシュ&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 イカットベーコン 20 にんじん 20	平均栄養量	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
こんだて	米 粉 入 り パ ン バ ジ ル ポ テ ト コ ー ン ス ー プ じゃがいも 40 兵庫県産バジルベースト 5 荒挽にカカテルウインナー 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	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	パ ン コ ロ ツ ケ ス ズ カ キ ア 「ポテトコロッケ 1 コ(60) なたね油(揚げ用) 6 〈 兵庫県産鶏つくね 35 冷凍いか 20 キャベツ 35 たまねぎ 30	ご は ん 肉と野菜のうまに ひじきと油あげのにもの ミニゼリー(アセロラ) 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	☆ 季 節 料 理 ☆ たけのこごはん ますのからあげ かきたまじる たけのこ水煮 15 冷凍鶏肉皮引 10 料理酒 0.25 油揚げ 3 にんじん 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 3 削節 0.5 ます 1切(40) 塩 0.3 こしょう 0.01 片栗粉 3	 新料理 パン ○牛肉のオイスターソースいため ぶた肉と野菜のスープ 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 	だいずごはんわかさぎのあまずづけされたいず 10 油揚げ 3 しらす干し 3 にんじん 5 砂糖 0.1 つかがき 30 米粉 2 砂糖 1.2 で砂糖 1.2 で砂糖 1.2 で砂糖 2 で砂糖 3 であたね油 (揚げ用) 2 で砂糖 1.2 ごがくちしょうゆ 2	パ ン フィッシュ&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 イカットベーコン 20 にんじん 20	平均栄養量	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 かぼちゃペースト 9
こんだて	米 粉 入 り パ ン バ ジ ル ポ テ ト コ ー ン ス ー プ じゃがいも 40 兵庫県産バジルベースト 5 荒挽に カケテルウインナー 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	ご は ん (小) カレーう どん が輪のいそべあげ 一 冷凍うどん 45 中肉 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	パ ン コ ロ ツ ケ ス ズ カ キ ア 「ポテトコロッケ 1コ(60) なたね油(揚げ用) 6 〈兵庫県産鶏つくね 35 冷凍いか 20 キャベツ 35 たまねぎ 30 パセリ 0.3 オリーブオイル 0.6	ご は ん 肉と野菜のうまに ひじきと油あげのにもの ミニゼリー(アセロラ) 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	☆ 季 節 料 理 ☆ たけのこごはん ますのからあげ かきたまじる 「たけのこ水煮 15 冷凍鶏肉皮引 10 冷凍鶏肉皮引 0.25 油揚げ 3 にんじん 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 3 削節 0.5 ます 1切(40) 塩 0.3 こしょう 0.01	 新料理 パン ○牛肉のオイスターソースいため ぶた肉と野菜のスープ 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 冷凍こまつな 5 	だいずごはんわかさぎのあまずづけさわにわん 本しだいず 10 油揚げ 3 しらす干し 3 にんじん 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 上前かさぎ 30 米なたね (揚げ用) 2 かきが 1 こいくちしょうゆ 2 正いくちしょうゆ 2 でいくちしょうゆ 2 でいくちしょうゆ 2 でいくちしょうゆ 2 でないくちしょうゆ 2 でないくちしょうゆ 2 でまりな 30	パ ン フィッシュ&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 イカットペーコン 20 にんじん 20 キャベッ 50	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 サミンA 327 μgRAE ビタミンB1 0.38 mg	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 かぼちゃペースト 9 なたね油 6.7 とうもろこし 6.3
こんだて	米 粉 入 り パ ン バ ジ ル ポ テ ト コ ー ン ス ー プ じゃがいも 40 兵庫県産バジルベースト 5 荒挽にカカテルウインナー 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	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	パ ン コ ロ ツ ケ ス ズ カ キ ア 「ポテトコロッケ 1コ(60) なたね油(揚げ用) 6 〈 兵庫県産鶏つくね 35 冷凍いか 20 キャベツ 35 たまねぎ 30 パセリ 0.3 オリーブオイル 0.6 チキンブイョン(ストレート) 6	ご は ん 肉と野菜のうまに ひじきと油あげのにもの ミニゼリー(アセロラ) 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	☆ 季 節 料 理 ☆ たけのこごはん ますのからあげ かきたまじる 「たけのこ水煮 15 冷塊鶏肉皮引 10 冷料理酒 0.25 油揚げ 3 にんじん 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 3 削節 0.5 ます 1切(40) 塩 0.3 こしょう 0.01 片栗粉 3 米粉 1 なたれ油(揚げ用) 2.5 冷凍液卵 25	 新料理 パン ○牛肉のオイスターソースいため ぶた肉と野菜のスープ 冷凍牛肉 40 にんじん 10 たまねぎ 35 びまわり油(いため用) 0.6 料理ワイン 1塩 0.11 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 冷凍ごまわる 5 冷凍ごやいんげん 5 	だいずごはんわかさぎのあまずづけさわた わん たわん (素しだいず 10 法しらす干し 3 にんじん 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 1 前節かさぎ 30 な砂糖 1.2 (かき たねね (揚げ用) 2 をかれる (撮影 (場所) ちゅうできる (しょうゆき (としょうゆき) 2 できないない 10 にんじんしんしんしんしんしんしんしんしんしんしんしんしんしんしんしんしんしんしん	パ ン フィッシュ&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 イカットベーコン 20 にんじん 20 キャベツ 50 たまねぎ 20	平均栄養量	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 かぼちゃペースト 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	米 粉 入 り パ ン バ ジ ル ポ テ ト コ ー ン ス ー プ じゃがいも 40 兵庫県産バジルベースト 5 荒挽にニカケテルウインナー 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	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	パ ン コ ロ ツ ケ ス ズ カ キ ア ボテトコロッケ 1コ(60) なたね油(揚げ用) 6 〈兵庫県産鶏つくね 35 冷凍いか 20 キャベツ 35 たまねぎ 30 バセリ 0.3 オリーブオイル 0.6 チキンブイヨン(ストレート) 6 ホールトマト 30 砂糖 0.8 トマトケチャップ 5	ご は ん 肉と野菜のうまに ひじきと油あげのにもの ミニゼリー(アセロラ)	☆ 季 節 料 理 ☆ たけのこごはん ま す の か ら あ げ か き た ま じ る 「たけのこ水煮 15 冷凍鶏肉皮引 10 料理酒 0.25 油揚げ 3 にんじん 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 3 削節 0.5 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	 新料理 パン ○ 牛肉のオイスターソースいため ぶた肉と野菜のスープ 一冷凍牛肉 40 にんじん 10 たまねぎ びまわり油(いため用) 10 料理ワイン 1 塩 0.1 コこしょう 0.01 オイスターソース 2 片栗粉 0.4 豚肉 10 たまねぎ 30 冷凍さやいんげん しようが 0.3 ひまわり油(いため用) 0.4 	だいずごはんわかさぎのあまずづけさわたわん (素しだいず 10 油場す干し 3 にんじん 5 砂糖 1 にいくちしょうゆ 2 塩削節 0.5 かわかさぎ 30 米なたねは(揚げ用) 2 かを糖 1.2 にいくちしょうゆ 2 にいくちしょうゆ 2 でかくちしょうゆ 2 でかくちしょうゆ 10 にゃがいも 15 にんじん 10 ごぼう 10	パ ン フィッシュ&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 イカットペーコン 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	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 サミンA 327 μgRAE ビタミンB1 0.38 mg	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 かぼちゃペースト 9 なたね油 6.7 とうもろこし 6.3
こんだて	** 粉 入 り パ ン バ ジ ル ポ テ ト コ ー ン ス ー プ じゃがいも 兵庫県産バジルベースト 5 荒挽にカカテルウインナー 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	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	パ ン コ ロ ツ ケ ス ズ カ キ ア ス ズ カ キ ア ボテトコロッケ 1コ(60) なたね油(揚げ用) 6 〈 兵庫県産鶏つくね 35 冷凍いか 20 キャベツ 35 たまねぎ 30 パセリ 0.3 オリーブオイル 0.6 チキンブイヨン(ストレート) 6 ホールトマト 30 砂糖 0.8 トマトケチャップ 5 ウスターソース 1	ご は ん 肉と野菜のうまに ひじきと油あげのにもの ミニゼリー(アセロラ)	☆ 季 節 料 理 ☆ たけのこごはん ますのからあげ かきたまじる 「たけのこ水煮 15 冷凍線肉皮引 10 料理酒 0.25 油揚げ 3 にんじん 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 3 削節 0.5 塩塩 0.3 こしょう 0.01 片栗粉 3 米粉 1 なたね油(揚げ用) 2.5 冷凍液卵 25 木綿豆腐 25 こまつな 20 にんじん 10	 新料理 パン ○牛肉のオイスターソースいため ぶた肉と野菜のスープ 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 冷凍こまつな 5 冷凍さやいんげん 5 しょうが 0.3 いまわり油(いため用) 0.4 ポークブイョン 8 	だいずごはんわかさぎのあまずづけさわた わた わん	パ ン フィッシュ&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 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 ひまわり油(いため用) 0.6	平均栄養量	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 かぼちゃペースト 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	* 粉入りパン バジルポテト コーンスープ 「じゃがいも 40 兵庫県産バジルベースト 5 荒挽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	ご は ん (小) カレーう どん * 竹輪のいそべあげ	パ ン コ ロ ツ ケ ス ズ カ キ ア ボテトコロッケ 1コ(60) なたね油(揚げ用) 6 〈兵庫県産鶏つくね 35 冷凍いか 20 キャベツ 35 たまねぎ 30 バセリ 0.3 オリーブオイル 0.6 チキンブイヨン(ストレート) 6 ホールトマト 30 砂糖 0.8 トマトケチャップ 5	ご は ん 肉と野菜のうまに ひじきと油あげのにもの ミニゼリー(アセロラ)	☆ 季 節 料 理 ☆ たけのこごはん ますのからあげ かきたまじる たけのこ水煮 15 冷凍鶏肉皮引 10 料理酒 0.25 油揚げ 3 にんじん 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 3 削節 0.5 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 冷凍液卵 25 木綿豆腐 25 こまつな 20	 新料理 パン ○牛肉のオイスターソースいため ぶた肉と野菜のスープ 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 冷凍こまつな 5 冷凍さやいんげん 5 しょうが 0.3 いまわり油(いため用) 0.4 ポークブイョン 8 	だいずごはんわかさぎのあまずづけさわた た かん た わん	パ ン フィッシュ&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 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 ひまわり油(いため用) 0.6 ポークブイヨン 5	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 サミンA 327 μgRAE ビタミンB1 0.38 mg ビタミンB2 0.52 mg ビタミン C 24 mg	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 かぼちゃペースト 9 なたね油 6.7 とうもろこし 6.3 マッシュポテト 4.5

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。