

| 日・曜日 | 1日(水) | 2日(木) | 6日(月) | 7日(火) | 8日(水) | 9日(木) | 10日(金) | 13日(月) | 14日(火) | 15日(水) | 16日(木) |
|----------------|--|--|---|--|--|--|---|------------------------|--|---|--|
| こんだて | | けい肉のこはくあげ | ぶたにらどん はたはたのからあげ み そ し る | けい肉のチャウダー | ご は ん 京 風 う ま に に び た し り ん ご | にこみハンバーグ | はつがけんまい 発芽玄米入りごはん あじのたつたあげ けんちんじる | ビーフカレー | 五目タンメン | ご は ん ふりかけ(ひじきウェット) きんぴらだいず いかだんごのスープ | パ ン オレンジチキン 野 菜 ス - プ |
| お か ず の 内 容 | に 1切(40) (40) (40) (40) (41) (40) (41) (41) (41) (41) (41) (41) (41) (41 | 「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 来粉 1.5 なたね油(揚げ用) 4 ボークハム 20 じゃがいも 55 にんじん 15 チンゲンサイ 20 たまねぎ 30 冷凍ホールコーン 5 ボークブイヨン 5 塩 0.5 こしょう 0.02 | 冷凍豚肉 30 にら 10 にんじん 5 しょうが 0.3 ひまわり油(いため用) 0.4 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2.5 料理 1 削節 0.5 はたはた 30 塩 0.2 米粉 3 なたね油(揚げ用) 2 だいこん 25 にんじん 10 たまねぎ 20 わかめ 0.7 合わせみそ 12 | 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 冷凍グリーンピース 5 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 20 チキンブイヨン(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 | 冷凍豚肉 25 だいず 12 冷凍がんもどき 15 ひじま 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 (か輪 10 冷凍ほうれんそう 10 はくさい 50 砂糖 0.7 こいくちしょうゆ 2 削節 1 < カットりんご 1コ(40) | 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 30 にんじん 15 たまねざ 30 こまつうが 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 | あじ 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 冷凍鶏肉皮引 15 木綿豆腐 30 油揚げ 3 じゃんじん 10 冷凍ほうれんそう 10 ごぼう 10 干ししいたけ 0.3 ひまわり油(いため用) 0.6 うすくちしょうゆ 5 料理酒 1 塩 0.2 削節 2 | | タンメン 8 下内 20 (冷凍えび 10 (小神理酒 0.25 (冷凍液卵 10 にんじん 10 ほうれんそう 5 はくさい 40 干ししいたけ 0.3 しょうが 0.5 ひまわり油(いため用) 0.6 ボークブイョン 10 うすくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 塩 0.8 こしょう 0.02 さたね油(揚げ用) 2 はちみつ 6 30日(木) | ふりかけ 1袋(28) だいず 10 冷凍豚肉 25 にんじん 8 ごほう 12 つきこんにゃく 8 ひまわり油(いため用) 0.4 砂糖 1.6 料理酒 1.5 こ、ちしょうゆ 2.4 みりん 0.4 イカだんご 30 にんじん 10 チンヴキー 5 干ししいたけ 0.3 しょうが 0.4 チキンブイョン(濃縮) 7 うすくちしょうゆ 2.5 料理酒 1 | 「冷凍鶏肉皮引 1コ(60) しょうが 0.2 料理ワイン 1 塩 0.3 こしょう 0.02 パブリカ 0.02 たまねぎ 20 オレンジジュース 15ml ひまわり油(いため用) 0.2 砂糖 1.5 こいようゆ 3 片栗 コがいも 30 にんじた 15 たまがじん 15 たまわり油(いため用) 0.6 |
| こんだて | こうべ特産給食 ご は ん 味 つ け の り 神戸たまねぎミンチカツ こまつなとたくあんのいためもの | ごはん(小) | パン | だいずごはん | ごはん | ごはん | 小型パン | ごはん | パン | 平均栄養量 | 食べよう |
| | こまつなとたくあんのいためもの み そ し る 神戸ぶどうゼリー | 小魚のいそべあげ | 神戸ぶとつンャム ビーフストロガノフ 野菜ソテー | | | | - | けい肉のみそがらめ Luncation | | エネルギー 647kcal たんぱく質 26.4g カルシウム | 毎日の給食はたくさ んの人たちの手によっ て作られています。 残さずに食べること、 好ききらいをしないこ |

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

8/22に検査し

キャベツ、青ねぎ、チンゲンサイ、こまつな、ほうれんそう、にん じんは、神戸市内産野菜・こうべ旬菜を使用する予定です。

11月目標 感謝の気持ちをもって食べよう

検索 「検出せず」でした。ご安心ください。

下線表示は「卵除去対応料理」です。