

# 平成30年7月 こんだて表 (センターB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  
(公財)神戸市スポーツ教育協会

日・曜日	2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	9日(月)	10日(火)	11日(水)	12日(木)
こんだて	ごはん 和風焼ハンバーグ 五色に	☆ 季節料理 ごはん キャベツ入りミンチカツ そえ野菜(こまつな) ☆とうがんスープ	パ ン マカロニのトマトに ゆで野菜(ほうれんそう) ミニゼリー(アセロラ)	☆ 七夕料理 ごはん はたはたのからあげ ☆七夕そうめんじる ひややっこ	パ ン クリームシチュー だいずとにぼしのあまからあえ	プルコギトッパブ (焼肉どんぶり) わかさぎのからあげ チンゲンサイとコーンのスープ	☆ 季節料理 ごはん ふりかけ(ゆかり) 他人とじ ☆なすの田楽	小 型 パ ン さ ら う ど ん ミートボールのからあげ	ごはん や ま と に ひじきのにももの
おかず の 内 容	豆腐入りチキンハンバーグ 1コ(60) ひまわり油(いため用) 0.4 チキンブイヨン(ストレート) 10 砂糖 3 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1.5 みりん 1.5 片栗粉 0.8 豚肉 25 ひじき 3 にんじん 20 ごぼう 25 冷凍さやいんげん 5 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	市産キャベツ入りミンチカツ 1コ(60) なたね油(揚げ用) 6 こまつな 30 きざみたくあん 8 白ごま 0.7 うすくちしょうゆ(ゆで用) 3 とうがん 30 冷凍豚肉 20 冷凍えび 20 料理酒 0.5 にんじん 15 干しいたけ 0.3 ひまわり油(いため用) 0.4 ごま油 0.2 ポークブイヨン 10 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.5 こしょう 0.01	マカロニ 7 冷凍牛肉 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 ポークブイヨン 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 冷凍ほうれんそう 35 冷凍ホールコーン 5 青じそドレッシング 1袋(8) アセロラゼリー(ミニ) 1コ(22)	はたはた 30 塩 0.2 米粉 3 なたね油(揚げ用) 2 冷凍そうめん 1袋(45) ちらしかまぼこ(黄星) 5 にんじん 5 みつば 3 うすくちしょうゆ 5 料理酒 1 塩 0.2 削節 1 出しこんぶ 0.5 ミニ豆腐 1コ(40) しょうゆ 1袋(5)	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 チキンブイヨン(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 砂糖 2 こいくちしょうゆ 1	冷凍牛肉 30 にんじん 7 ピーマン 3 たまねぎ 20 おろしにんにく 0.1 ひまわり油(いため用) 0.2 ごま油 0.2 砂糖 0.6 こいくちしょうゆ 1 料理酒 0.6 コチンゲン 0.01 味とうがらし 0.3 片栗粉 30 わかさぎ 2 米粉 3 なたね油(揚げ用) 1.5 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 1.5 チンゲンサイ 30 にんじん 10 たまねぎ 15 冷凍ホールコーン 5 ひまわり油(いため用) 0.4 ポークブイヨン 8 こいくちしょうゆ 1 料理酒 0.3 塩 0.03	ふりかけ 1袋(0.8) 牛肉 20 凍り豆腐 7 冷凍液卵 30 にんじん 15 たまねぎ 30 冷凍グリーンピース 5 ひまわり油(いため用) 0.4 砂糖 2 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 塩 0.5 削節 1 なす 40 ひまわり油(いため用) 0.4 冷凍鶏肉皮引きき肉 10 ひまわり油(いため用) 0.2 合わせみそ 5 砂糖 3 料理酒 0.5 片栗粉 0.2	あげめん 1袋(20) 冷凍豚肉 15 冷凍えび 10 冷凍いか 10 料理酒 0.5 竹輪 5 にんじん 20 キャベツ 40 たまねぎ 35 青ねぎ 3 ひまわり油(いため用) 0.6 ポークブイヨン 5 こいくちしょうゆ 1.2 料理酒 1 塩 0.2 こしょう 0.01 片栗粉 1 レバーミートボール 2コ(30) なたね油(揚げ用) 1	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 つきこんにやく 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 ひじき 4 冷凍豚肉糸切 10 にんじん 5 ひまわり油(いため用) 0.4 砂糖 2 こいくちしょうゆ 2.5 料理酒 0.5 削節 0.5

日・曜日	13日(金)	17日(火)	18日(水)	19日(木)	中学年一食あたり 平均栄養量	七夕(たなばた)	こうべ旬菜
こんだて	パ ン りんごジャム かぼちゃコロケ ちゅうかスープ	梅じゃこごはん あじのたつたあげ みそしる	こく とう 黒 糖 パ ン とうふチャンプルー つくねのうまに パインアップル	☆ 季節料理 ごはん ☆夏野菜のカレー ゆで野菜(ブロッコリー)	エネルギー 645kcal たんぱく質 25.6g カルシウム 332mg 鉄 2.2mg ビタミンA 270μgRAE ビタミンB <sub>1</sub> 0.37mg ビタミンB <sub>2</sub> 0.50mg ビタミンC 25mg 食物繊維 4.1g 食塩相当量 2.3g 脂肪エネルギー比 28.3%	7月7日(土) は七夕です。昔から願いごとを書いたたんざくや折り紙で作ったかざりなどをささ竹につるし、願いをたくす風習があります。 給食では「七夕料理」として「七夕そうめんじる」をとり入れています。 「七夕そうめんじる」に入っている「そうめん」は「天の川」を、「星形かまぼこ」は「星」を表しています。 天の川をはさんでかがやくけん牛星(ひこぼし)と織姫星(おりひめ)を思いうかべながら食べてください。	しゅんさい こうべ旬菜 「こうべ旬菜」とは神戸市内で生産され、農業や化学肥料をできるだけ使わずに作られた安全・安心な野菜です。シンボルマークの『菜菜(なな)ちゃん』は農家の皆さんが心をこめて作る神戸育ちの野菜と、毎日の料理を作る人の満足な顔をイメージしています。 給食では、ねぎ・なす・みずな・チンゲンサイなどの「こうべ旬菜」を使っています。 その月に使っている旬菜は「こんだて表」に記載しています。 みなさんの近くで育った新鮮な神戸の野菜を味わってください。
おかず の 内 容	くりんごジャム 1袋(15) かぼちゃコロケ 1コ(50) なたね油(揚げ用) 5 冷凍鶏肉 20 冷凍液卵 15 にんじん 15 たまねぎ 40 冷凍ホールコーン 8 スイートコーンペースト 32 ひまわり油(いため用) 0.4 ごま油 0.2 チキンブイヨン(濃縮) 5 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.5 こしょう 0.01	乾燥うめ 1.3 しらす干し 2 だいこん葉(乾) 2 みりん 1 削節 0.5 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 冷凍油揚げ 3 じゃがいも 25 にんじん 10 たまねぎ 25 わかめ 0.7 合わせみそ 12 削節 2	冷凍豆腐 70 冷凍豚肉 20 砂糖 0.5 こいくちしょうゆ 1 料理酒 0.5 にんじん 15 キャベツ 40 青ねぎ 5 ひまわり油(いため用) 0.6 こいくちしょうゆ 2.5 塩 0.3 こしょう 0.02 里芋れんこん鶏つくね 50 白ねぎ 12 砂糖 1 こいくちしょうゆ 1.5 料理酒 1 削節 0.5 片栗粉 0.5 カットパインアップル 1コ(40)	冷凍豚肉 35 かぼちゃ 35 にんじん 15 ピーマン 7 たまねぎ 30 なす 15 ひまわり油(いため用) 0.6 カレールウ 10 ポークブイヨン 5 トマトケチャップ 2 ウスターソース 2 料理ワイン 2 冷凍ブロッコリー 40 フレンチドレッシング 1袋(8)			

7月目標 健康を考えてしっかり食べよう

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

こまつな・チンゲンサイ・きゅうり・じゃがいも・たまねぎは、神戸市産・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。