



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 (2・6地区) ◆牛乳は毎日つきます 神戸市教育委員会

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)
					☆季節料理	○ 新 料 理				
こんだて	ご は ん	ご は ん	ご は ん	パン	ご は ん	パン	ご は ん(小)	パン	米粉入りパン	だいずごはん
	ユーリンチー	親 子 に	ぶた肉のなんばんづけ	アプリコットジャム けい肉のチャウダー	いわしのかば焼 ☆若 竹 じ る	○牛肉のオイスターソースいため	カレーうどん	フィッシュ&チップス	バジルポテト	わかさぎのあまずづけ
	まる きめ 春 雨 ス ー プ	切干しだいこんのカレーいため	みそしる	だいずとにぼしのいそあえ	かしわもち	ぶた肉と野菜のスープ	竹輪のいそべあげ	ス ー プ に	コーンスープ	さわにわん
おかずの内容	べ おろしにんにく 0.2	・ 冷凍鶏肉皮付 30 ・	冷凍豚肉 50 2 2 2 2 2 2 2 2 2	□ アプリコがジャム 1 袋(15)	いわし 2切(40) しようが 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	冷凍牛肉	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 大輪 1/2 本(25) 米粉 6 あおさ 0.1 なたね油(揚げ用) 4	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 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 ボークブイヨン 5 料理ワイン 2 塩 0.5 こしょう 0.02	じゃがいも 40 兵庫県産バジルペースト 5 荒穂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 にんじん 15 たまねぎ 40 ひまわり油(いため用) 0.6 牛乳 30ml チキンブイヨン(濃縮) 10 塩 0.6 こしょう 0.02	本しだいず 10 油揚す干し 3 にんじん 5 で
				1 - (300.77	E N 04503 1 3C(00)	(COx) 0.01	(G) C (G) (100 ·) / (10) 1	(-02) 0.02	(CC2) 0.02	(HIRI) 1.5
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
日・曜日			22日(金) ☆ 季 節 料 理	25日(月)	26日(火)	27日(水) ☆ 季 節 料 理	28日(木)	29日(金)	中学年一食あたり	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
日・曜日こんだて	20日(水) 小 型 パ ン 焼 そ ば	ごはん	22日(金) ☆季節料理 ☆たけのこごはん	25日(月) パ ン		27日(水) ☆季節料理 セルフドッグ	28日(木)	29日(金)	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 651kcal たんぱく質エネルギー比	神戸市の学校給食で は、気象警報の発令や
	小 型 パ ン 焼 そ ば カリフラワーのあまずづけ	ご は ん まぐろとひじきのにもの	22日(金) ☆季節料理 ☆たけのこごはんますのからあげ	25日(月) パ ン コ ロ ッ ケ	26日(火) ご は ん 肉と野菜のうまに ひじきと油あげのにもの	27日(水) ☆季節料理 セルフドッグ (ウィンナー・野菜)	28日(木) ご は ん おろしハンバーグ	29日(金) ご は ん や ま と に	中学年一食あたり 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	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「ペジタブ
	小型 パン 焼 そ ば	ごはん	22日(金) ☆季節料理 ☆たけのこごはんますのからあげ	25日(月) パ ン	26日(火) ご は ん 肉と野菜のうまに	27日(水) ☆季節料理 セルフドッグ	28日(木)	29日(金)	中学年一食あたり 平均栄養量 <u>エネルギー</u> 651kcal たんぱく質エネルギー比 15.9%	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「ペジタブ ルカレー」を各学校で 常備しています。
	小型パン焼きではカリフラワーのあまずづけいちごゼリー (焼きではめん 20 冷凍豚肉 30	ご は ん まぐろとひじきのにもの 野菜のごまあえ	22日(金) ☆ 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 (冷凍劇内皮引 10) 料理酒 0.25	25日(月) パ ン コ ロ ッ ケ ス ズ カ キ ア 【ポテトコロッケ 1 コ(60) なたね油(揚げ用) 6	ではん 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)	27日(水) ☆季節料理 セルフドッグ (ウィンナー・野菜) ☆グリーンスープ	ごはん おろしハンバーグ 五色きんぴら 「頭がキネハンハーッ 1 コ(60) 冷凍おろしだいこん 25	ご は んや ま と に に び た し	中学年一食あたり 平均栄養量	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「ペジタブ ルカレー」を各学校で
	小 型 パ ン 焼 そ ば カリフラワーのあまずづけ い ち ご ゼ リ ー 焼きそばめん 20 冷凍豚肉 30 冷凍水か 10 料理酒 0.25	ご は ん まぐろとひじきのにもの 野菜のごまあえ まぐろ油漬 30 ひじき 3 冷凍がんもどき 25	22日(金) ☆ 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 料理周 0.25 料理周 0.25 はんじん 5	25日(月) パ ン コ ロ ッ ケ ス ズ カ キ ア 「ポテトコロッケ 1コ(60)	ではん 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	27日(水) ☆ 季 節 料 理 セ ル フ ド ッ グ (ウィンナー・野菜) ☆ グリーンスープ 「チキンスティック 2本(40) なたね油(揚げ用) 1.5	ご は ん おろしハンバーグ 五色きんぴら	ご は ん や ま と に に び た し / 冷凍牛肉 30	中学年一食あたり 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	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「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
	小型パン焼きくばめん 20 冷凍脈肉 30 冷凍いか 10 料理酒 0.25 にんじん 15 キャベツ 55	ご は ん まぐろとひじきのにもの 野菜のごまあえ / まぐろ油漬 30 ひじき 3 冷凍がんもどき 25 にんじん 10	22日(金) ☆ 季 節 料 理 ☆ たけのこごはん ますのからあげ かきたまじる	25日(月) 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	ではん 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	27日(水) ☆ 季 節 料 理 セ ル フ ド ッ グ (ウィンナー・野菜) ☆ グリーンスープ 「 #キンステイック 2 本(40) なたね油(揚げ用) 1.5 にんじん 5 キャベッ 30 たまねぎ 10 ひまわり油(いため用) 0.4	ご は んおろしハンバーグ 五色きんぴら 「頭入げキハッバーグ 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	ご は んや ま と に に び た し	中学年一食あたり 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	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。 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
	小型パン焼をではがいちごゼリー 焼きそばめん 20 冷凍豚肉 30 冷凍水か 10 料理酒 0.25 にんじん 15 キャベツ 55 たまねぎ 20	ご は ん まぐろとひじきのにもの 野菜のごまあえ まぐろ油漬 30 ひじき 3 冷凍がんもどき 25	22日(金) ☆ 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	25日(月) プロッケスズカキア 「ボテトコロッケ 1コ(60) なたね油(揚げ用) 6 女麻県産鷄つくね 35 冷凍いか 20 キャベツ 35 たまねぎ 30	ではん 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	27日(水) ☆ 季 節 料 理 セルフドッグ (ウィンナー・野菜) ☆ グリーンスープ	ご は んおろしハンバーグ 五色きんびら 頭人げキハンバーグ 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	ご は んや ま と にに び た し	中学年一食あたり 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 鉄 2.3 mg ビタミンA	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「ペジタブルカレー」を各学校で常備していまさ。 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。
	小型パン焼きくばめん 20 冷凍豚肉 30 (冷凍いか 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	ご は ん まぐろとひじきのにもの 野菜のごまあえ / 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	22日(金) ☆ 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	25日(月) 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	ではん 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	27日(水) ☆ 季 節 料 理 セ ル フ ド ッ グ (ウィンナー・野菜) ☆ グリーンスープ 「キャスティック 2 本(40) なたね油(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 ドンドチャップスティック 1 本(8) 冷凍グリンピースペースト 30	ご は んおろしハンバーグ 五色きんぴら 「頭入げキハッバーグ 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	ごはんやまとににびたし 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	中学年一食あたり 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 鉄 2.3 mg ビタミンA 327 μgRAE	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「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	小型パン焼をそばがいちごゼリー 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 50 ひまり油(いため用) 0.6 ウスターソース 7	ご は ん まぐろとひじきのにもの 野菜のごまあえ / 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	22日(金) ☆ 季 節 料 理 ☆ たけのこごはん ま す の か ら あ げ か き た ま じ る	25日(月) プロッケスズカキア 「ボテトコロッケ 1コ(60) なたね油(揚げ用) 6 女麻・県産鷄つくね 35 冷凍いか 20 キャベツ 35 たまねぎ 30 パセリ 0.3	ではん 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	27日(水) ☆ 季 節 料 理 セ ル フ ド ッ グ (ウィンナー・野菜) ☆ グリーンスープ	ごはん おろしハンバーグ 五色きんぴら 頭がキャハバーグ 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	ごはんやまとににびたし 一つですりは、人のでは、ではないがもは、いたいがもは、はいたいにんが、たけのこ水煮ができます。これには、15では、10では、10では、10では、10では、10では、10では、10では、10	中学年一食あたり 平均栄養量	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「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
こんだて	小型パン焼 そば がりフラワーのあまずづけいちごゼリー 焼きそばめん 20 冷凍豚肉 30 冷凍いか 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	ご は んまぐろとひじきのにもの野菜のごまあえ 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	22日(金) ☆ 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 によりゆ 3 により 0.5 ます 1切(40) 塩 0.3 こしょう 0.01 片栗粉 3 水水粉 1 なたね油(揚げ用) 2.5	プロッケスプカキア 「ボテトコロッケ 1コ(60)なたね油(揚げ用)6 「矢庫県産鷄つくね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	ではん 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	27日(水) ☆ 季 節 料 理 セ ル フ ド ッ グ (ウィンナー・野菜) ☆ グリーンスープ	ごはん おろしハンバーグ 五色きんぴら 「頭がキャッパーグ 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 ごぼう 35 にんじん 20 冷凍さやいんげん 5	ごはんやまとににびたし 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	中学年一食あたり 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	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「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 がぼちゃペースト 9 なたね油 6.7 とうもろこし 6.3
こんだて	小型パン焼き そばカリフラワーのあまずづけいちごゼリー 焼きそばめん 20 冷凍豚肉 30 冷凍豚肉 30 ペネルレん 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	ご は んまぐろとひじきのにもの野菜のごまあえ 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	22日(金) ☆ 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 にんじん 5 ます 1切(40) 塩 0.3 こしょう 0.01 片栗粉 3 米粉 1	プロッケスプカキア アポテトコロッケ 1コ(60)なたね油(揚げ用)66/兵庫県産鶏つくね35冷凍いか20キャベツ35たまねぎ30パセリの3オリーブオイルの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	ではんの 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 油揚げ 5 にんじん 5	27日(水) ☆ 季 節 料 理 セ ル フ ド ッ グ (ウィンナー・野菜) ☆ グリーンスープ 「キャスティック 2 本(40) なたね油(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 ドンドキャパスティック 1 本(8) 冷凍ケ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	ではん おろしハンバーグ 五色きんぴら 「頭がキシハンパーク 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	ではんやまとににびたし 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	中学年一食あたり 平均栄養量	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「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 しゃがいも 22 にんじん 16 かぼちゃペースト 9 なたね油 6.7
こんだて	小型パン焼き そばカリフラワーのあまずづけいちごゼリー 焼きそばめん 20 冷凍豚肉 30 冷凍水か 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のまわり油(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	ご は ん まぐろとひじきのにもの 野菜のごまあえ 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	22日(金) ☆ 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 冷凍瘍肉皮引 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 前節 0.5 ます 1切(40) 塩 0.3 こしょう 0.01 上来粉 1 なたれね油(揚げ用) 2.5 冷凍液更 25 木綿豆腐 25 こまつな 20	プロッケスプカキア 「ボテトコロッケ 1コ(60)なたね油(揚げ用)6 「矢庫県産鷄つくね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	ではん 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 13 がいじき 5 1 1 1 5 5 5 1 1 1 1 5 5 5 1 1 1 1 5 5 5 1 1 1 1 5 5 5 1 1 1 1 5 5 5 1 1 1 1 1 5 5 5 1	27日(水) ☆ 季 節 料 理 セルフドッグ (ウィンナー・野菜) ☆ グリーンスープ 「チキンステイック 2本(40) なたね油(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 ドバケキャブスティック 1本(8) 冷凍グリンピースペースト 30 カットペーコン 8 じゃがいも 25 にんじん 15 たまねぎ 20	ごはん おろしハンバーグ 五色きんぴら 「頭がキャッパーグ 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 ごぼう 35 にんじん 20 冷凍さやいんげん 5	ではんやまとににびたし 一でできないがもはいたがいもはいけのこ水煮 10 つきこんにゃく 10 ひまかり油(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 ケ輪 10 ほうれんそう 10 10	中学年一食あたり 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 メチュン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	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「ペジタブルカレー」を各学校で常備していまどを使わずにアレルボ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 しゃがいも 22 にんじん 16 がぼちゃペースト 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	小型パン焼き そばカリフラワーのあまずづけいちごゼリー 焼きそばめん 20 冷凍豚肉 30 冷凍水か 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 冷凍かリフラワー 40 砂糖 1 酢 1.5	ご は ん まぐろとひじきのにもの 野菜のごまあえ / 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	22日(金) ☆ 季 節 料 理 ☆ たけのこごはん ま す の か ら あ げ か き た ま じ る	プロッケスズカキア スズカキア ボテトコロッケ 1コ(60)なたね油(揚げ用)66/乗収所か 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	ではんの 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) 一 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 油揚げ 5 にんじん 5 むまり油(いため用) 0.4 砂糖 2 こいくちしょうゆ 2.5	27日(水) ☆ 季 節 料 理 セ ル フ ド ッ グ (ウィンナー・野菜) ☆ グリーンスープ 「チキンステイック 2 本(40) なたね油(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 ドバケチャブスティック 1 本(8) 冷凍グリンピースペースト 30 カットベーコン 8 じゃがいかも 25 にんじん 15 たまねぎ 20 ひまわり油(いため用) 0.6 牛乳 10mm 生クリーム 10 ポークブイョン 5	ではん おろしハンバーグ 五色きんぴら 「頭がキシハンパーク 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 ごぼう 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	ではんやまとににびたし 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	中学年一食あたり 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 サタミンA 327 μgRAE ビタミン B 0.38 mg ビタミン B 0.52 mg ビタミン C 24 mg 食物繊維	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「ペジタブルカレー」を各学校で常備していまどを使わずにアレルボ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 しゃがいも 22 にんじん 16 がぼちゃペースト 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	小型パン焼き そばカリフラワーのあまずづけいちごゼリー 焼きそばめん 20 冷凍豚肉 30 冷凍水か 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のまわり油(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	ご は ん まぐろとひじきのにもの 野菜のごまあえ 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	22日(金) ☆ 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 なたね油(揚げ用) 2.5 冷凍鶏肉 25 木綿豆腐 25 木綿豆腐 25 こよっかな 20 にんじん 10	プロッケスズカキア 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	では ん 内と野菜のうまに 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 プ ひじき 油揚げ 5 にんじん 5 ひまわり油(いため用) 0.4 砂糖 2	27日(水) ☆ 季 節 料 理 セ ル フ ド ッ グ (ウィンナー・野菜) ☆ グリーンスープ	ではん おろしハンバーグ 五色きんぴら 「頭がけがいたり1コ(60) 冷凍おろしだいこん25 チキシブイヨン(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	ではんやまとににびたしたいず 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 ケ輪 10 ほうれんそう 10 キャベツ 50	中学年一食あたり 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 メチュン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	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「ペジタブルカレー」を各学校で常備していまどを使わずにアレルボ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 しゃがいも 22 にんじん 16 がぼちゃペースト 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。