




令和2年5月 こんだて表 (特別支援学校)



◆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	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	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	いわしのかんろに	〇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	わかさぎのあまずけ
おかずの内容	春雨スープ	切干しだいこんのカレーいため	みそしる	フライビーンズ	かぼちゃプリン	ぶた肉と野菜のスープ	たらのあげに	スープに	コーンスープ	さわにわん
	冷凍鶏肉皮付 60 こいくちしょうゆ 0.5 料理酒 0.5 片栗粉 6 なたね油(揚げ用) 4 白ねぎ 10 しょうが 0.2 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 酢 2 オイスターソース 1 おろしにんにく 0.2 はるさめ 10 冷凍豚肉 20 にんじん 15 冷凍ほうれんそう 10 干しいたけ 0.3 しょうが 0.3 ひまわり油(いため用) 0.4 ポークパイオン 10 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.4 こしょう 0.02	冷凍鶏肉皮付 30 料理酒 0.75 冷凍液卵 30 じゃがいも 50 にんじん 15 たまねぎ 30 冷凍グリーンピース 5 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.4 削節 1 切干しだいこん 6 冷凍牛肉ひき肉 15 にんじん 5 ひまわり油(いため用) 0.4 ポークパイオン 2 こいくちしょうゆ 1.5 ウスターソース 3 料理酒 1 みりん 1.5 カレー粉 0.2	冷凍豚肉 50 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 にんじん 6 たまねぎ 15 砂糖 3 こいくちしょうゆ 3 酢 5 一味とうがらし 0.01 冷凍豆腐 35 冷凍油揚げ 3 じゃがいも 20 たまねぎ 15 青ねぎ 3 合わせみそ 12 削節 2	アプリコットジャム 1袋(15) 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 チキンブイオン(濃縮) 3 料理ワイン 2 塩 0.5 こしょう 0.02 だいず水煮 20 片栗粉 2 なたね油(揚げ用) 1.5 砂糖 2 こいくちしょうゆ 1	いわしレトルト 1切(40) しょうが 1.5 砂糖 3 こいくちしょうゆ 5 料理酒 3 冷凍鶏肉皮引 20 料理酒 0.5 はもボール 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 かぼちゃプリン 1コ(40)	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 こしょう 0.01 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 ひまわり油(いため用) 0.4 ポークパイオン 8 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 塩 0.4 こしょう 0.01	冷凍うどん 45 牛肉 30 にんじん 10 たまねぎ 30 白ねぎ 5 カレールー 7 砂糖 0.2 こいくちしょうゆ 4 料理酒 2 削節 2 冷凍たら角切 40 しょうが 0.4 こいくちしょうゆ 1 料理酒 0.5 片栗粉 2 米粉 0.7 なたね油(揚げ用) 2.5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 1.5 料理酒 0.5 みりん 0.5	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 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 ポークパイオン 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 荒挽ミニカテルウインナー 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 チキンブイオン(濃縮) 10 塩 0.6 こしょう 0.02	蒸しだいず 10 冷凍油揚げ 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 なたね油(揚げ用) 2 砂糖 1.2 こいくちしょうゆ 2 酢 2 冷凍豚肉糸切 30 こまつな 10 じゃがいも 15 にんじん 10 しょうが 0.4 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 みりん 0.5 塩 0.4 こしょう 0.01 削節 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)	小学生・中学生 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 322mg マグネシウム 84mg 鉄 2.3mg ビタミンA 327μgRAE ビタミンB ₁ 0.38mg ビタミンB ₂ 0.52mg ビタミンC 24mg 食物繊維 3.9g 食塩相当量 2.2g	
こんだて	小型パン	ごはん	☆たけのこごはん	パン	ごはん	セルフドッグ	ごはん	ごはん	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。	
	焼そば	まぐろとひじきのにも	ますのからあげ	コロツケ	肉と野菜のうまに	(ロングバーグ・野菜)	おろしハンバーグ	やまとに	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。	
おかずの内容	カリフラワーのあまずけ	野菜のごまあえ	かきたまじる	スズカキア	ひじきと油あげのもの	☆グリーンスープ	五色きんぴら	にびたし	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 調味料 等	
	いちごゼリー				ミニゼリー(アセロラ)					
おかずの内容	焼きそばめん 20 冷凍豚肉 30 冷凍ふわっといか 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 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)	まいう油漬 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)	たけのこ水煮 15 冷凍鶏肉皮引 10 料理酒 0.25 冷凍油揚げ 3 にんじん 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 3 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 冷凍豆腐 25 こまつな 20 にんじん 10 うすくちしょうゆ 3.5 塩 0.3 片栗粉 1 削節 2	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 冷凍ふわっといか 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 チキンブイオン(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 料理ワイン 2 塩 0.2 こしょう 0.01	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 削節 1 ひじき 5 冷凍油揚げ 5 にんじん 5 ひまわり油(いため用) 0.4 牛乳 10ml 生クリーム 10 ポークパイオン 5 料理ワイン 2 塩 0.3 こしょう 0.02	お肉ハンバーグ 1本(50) 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 トマトケチャップ 1本(8) 冷凍グリーンピースペースト 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 ポークパイオン 5 料理ワイン 2 塩 0.3 こしょう 0.02	鶏入りキンパル 1コ(60) 冷凍おろしだいこん 25 チキンブイオン(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 干しいたけ 0.5 つきこんにやく 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	冷凍牛肉 30 だいず水煮 26 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 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		

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。

下線表示は「卵除去対応料理」です。