

## ● 中乳は毎日つきます 神戸市教育委員会 令和元年 5 月 こんだて表 (特別支援学校) ◆ ごはんは神戸市内産米です (一財) 神戸市学校給食会

4										
日・曜日	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)	13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)	20日(月)
	ごはん	米 粉 パ ン	O 新 料 理     ご は ん	<ul><li>☆ 季 節 料 理</li><li>☆ たけのこごはん</li></ul>	小型パン	パン	パン	ごはん	ごはん	パン
こんだて		バジルポテト	けい肉のピリからに	ますのからあげ	休 皇 / / / ば   カリフラワーのあまずづけ	だいずの洋風にこみ	さわらのエスニック風	肉と野菜のうまに	じゃんじゃんどうふ	チキンカツ
	蒸し野菜(ブロッコリー)	コーンスープ	○ 牛肉とチンゲンサイの和風スープ	かきたまじる	いちごゼリー	野菜のドレッシングそえ	とうふと野菜のスープ	ひじきと油あげのにもの	ミートボールのあんかけ	まるきめ おおり おおり おおり おおり おおり おおり こうしゅう かんしゅう まんしゅう はいまん はいまん はいまん はいまん はいまん はいまん はいまん はいまん
おかずの内容	# ##ペッケアルカレー 180   たまねぎ 32   じゃがいも 22   にんじん 16   かほちゃペースト 9   なたね油 6.7   とうもろこし 6.3   マッシュボテト 4.5   調味料等   自身魚フライ 1コ(40) なたね油(揚げ用) 4   冷凍プロッコリー 40   中華ドレッシング 1 袋(10)	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 ズイートコーンベースト 40 にんじん 15 たまねぎ 40 ひまわり油(いため用) 0.6 牛乳 30 me チキンブイヨン(濃縮) 10 塩 0.6 こしょう 0.02	冷凍鶏肉 60   0.4   0.4   0.4   0.4   0.4   0.4   0.4   0.4   0.4   0.5   0.6   0.5   0.6   0.5   0.6   0.5   0.6   0.5   0.6   0.5   0.6   0.5   0.6   0.5   0.6   0.5   0.6   0.5   0.6   0.5   0.6   0.5   0.6   0.5   0.6   0.5   0.6   0.5   0.6   0.5   0.5   0.6   0.5   0.5   0.6   0.5   0.5   0.6   0.5	たけのこ水煮 15 冷凍鶏肉皮引 10 料理酒 0.25 冷凍沸揚げ 3 にんじん 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 3 割節 0.5 ます 1切(40) 塩 0.3 こしょう 0.01 片栗粉 1 なたねか卵 25 冷凍立まっ 25 冷凍立まっ 20 にんじん 10 うすくちしょうゆ 3.5 塩 0.3	焼きそばめん 20 冷凍豚肉 30 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 0.5 塩 0.3 こしょう 0.02 (冷凍カリフラワー 40 砂糖 1 塩 0.15 カレー粉 0.1 いちごゼリー 1 コ(50)	冷凍牛肉 30 だいず水煮 20 じゃがいも 40 にんじん 20 たまねぎ 20 冷凍グリーンピース 5 ひまわり油(いため用) 0.6 デングラスソース 10 ボークブイヨン 5 ホールトマト 20 砂糖 0.5 ウスターソース 2 料理ワイン 2 塩 0.3 こしょう 0.02 ガーリック 0.02 パブリカ 0.03 「にんじん 5 キャベッ 35 きゅうり 指係ドレッシング 1 袋(10)	さわら 1 切(50) 料理酒 0.5 塩 0.3 塩 0.3 塩	牛肉     30       じゃがいも     60       にんじん     15       たまねぎ     40       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       前節     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       砂糖     2       こいくちしょうゆ     2.5       料理酒     0.5       削節     0.5	冷凍豚肉 30   砂糖 0.2   こいくちしょうゆ 1   料理酒 1   冷凍がんもどき 25   冷凍ぼうれんそう 20   にんじん 10   白ねぎ 10   しょうが 0.3   ひまわり油(いため用) 0.6   合わせみそ 3   砂糖 1.3   こいくちしょうゆ 0.8   レバーミードボール 3 コ(45)   チャンブイョン(ストレート) 6   砂糖 1   こいくちしょうゆ 1.5   酢 1.5   酢 2.5   野理酒 0.5   みりん 0.6   片栗粉 0.7	帝東鶴肉皮引 1 コ(40) 塩 0.3 こしょう 0.02 小麦粉 4 冷凍液卵 8 パン粉 8 なたね油(揚げ用) 4 トマトケチャップ 3 はるさめ 10 豚肉 20 にんじん 15 冷凍ほうれんそう 10 干ししいたけ 0.3 しょうが 0.3 ひまり油(いため用) 0.4 ボークブイヨン 10 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.4 こしょう 0.02
日・曜日	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)	27日(月)	28日(火)	29日(水)	30日(木)	31日(金)	小学生中学年 一食あたり
こんだて				☆季節料理	☆季節料理					平均栄養量     エネルギー
	ご は ん	パン	ご は ん	あじのたつたあげ	セルフドッグ	ご は ん	パン	ごはん	ごはん	651kcal
	ぶた肉のなんばんづけ	アプリコットジャム	ふりかけ (ひじきウェット)						c 14 h	たんぱく質
		けい肉のチャウダー	おろしハンバーグ	☆ 若 竹 じ る	(ロングバーグ·野菜)   ☆ グリーンスープ	まぐろとひじきのにもの	かぼちゃコロッケ	はたはたのからあげ こ ん ぶ 豆	親子に	<u>たんぱく質</u> 16.2g カルシウム
	み そ し る	けい肉のチャウダー ちりめんビーンズ		☆ 若 竹 じ る		まぐろとひじきのにものキャベツのあまからいため	かぼちゃコロッケ	はたはたのからあげ		16.2g

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

放射性物質検査報告 3 /20 に検査 しました「牛肉・冷凍液卵」の結果はいず れも「検出せず」でした。ご安心ください。

キャベツ・青ねぎ・チンゲンサイ・こまつな・ほうれんそう・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。