## 

日・曜日	1日(木)	2日(金)	5日(月)	6日(火)	7日(水)	8日(木)	9日(金)	12日(月)	13日(火)	14日(水)
							〇新 料 理			
	パン	ごはん	ごはん小	パン	牛どんどん	パン	ご は ん	ごはん	パン	ご は ん
こんだて	ハ カレー肉じゃが	C 14 /L		//	$\frac{+ c \kappa c \kappa}{}$	/ /			//	ベジタブルカレー
	小魚の天ぷら	京風うまに	ますのからあげ	マカロニのトマトに	わかさぎのあまずづけ	野菜のクリームスープ	○ おから肉そぼろ	和風ハンバーグ	クリームシチュー	。 ささみフライ
	み か ん	ト たまねぎ天のにびたし	ほうとう	野菜のドレッシングそえ	みそしる	さつまいもとだいずのかりんとう	│ │ ぶた肉と野菜のスープ	五色に	野 菜 ソ テ ー	蒸し野菜(ブロッコリー)
おかずの内容	<b>/</b> 豚肉 30	/ 冷凍豚肉 20	(ます 1切(40)	マカロニ 7	/ 牛肉 30	/ 冷凍鶏肉皮引 30	<b>  </b>   冷凍おから 15	豆腐入りチキンハンバーグ 1 コ (60)	<b>/</b> 冷凍鶏肉 30	/ 備蓄用ベジタブルカレー (180g)
	じゃがいも 60	だいず 12	塩 0.3	冷凍豚肉 30	冷凍液卵 10 たまねぎ 20	にんじん 20	冷凍鶏肉皮引ひき肉 30 竹輪 10	チキンプイヨン(ストレート) 7	じゃがいも 50	たまねぎ 32
	にんじん 15	生揚げ 15	(こしょう 0.01	じゃがいも 40	青ねぎ 3	キャベツ 30	にんじん 10	砂糖 2	にんじん 20 たまねぎ 30	じゃがいも 22
	たまねぎ 40	ひじき 3	片栗粉 3	にんじん 15	しょうが 0.3 ひまわり油(いため用) 0.4	だいこん 25	青ねぎ 5 干ししいたけ 0.3	こいくちしょうゆ 2	ひまわり油(いため用) 0.6	
	ひまわり油(いため用) 0.6	にんじん 20 ひまわり油(いため用) 0.6	<ul><li>米粉 1</li><li>なたね油(揚げ用) 2.5</li></ul>	たまねぎ 40 冷凍グリーンピース 7	砂糖 2	ひまわり油(いため用) 0.6	しょうが 0.3	料理酒 1	牛乳 10ml	にんじん 16
	砂糖 2	砂糖 3	(ほうとう 20	ひまわり油(いため用) 0.6	こいくちしょうゆ 3 料理酒 1		ひまわり油(いため用) 0.4 砂糖 2	入 みりん 1	ホワイトソース 30 チキンプイヨン(濃縮) 3	かぼちゃペースト 9
	うすくちしょうゆ 4	こいくちしょうゆ 4	冷凍鶏肉皮引 30	ポークブイヨン 5	削節 0.5	ホワイトソース 25	こいくちしょうゆ 3.5	/	料理ワイン 2	なたね油 6.7
	料理酒 1	料理酒 1	料理酒 0.75	砂糖 0.5	「わかさぎ 25 米粉 2.5	チキンブイヨン(濃縮) 5	料理酒 1 削節 1	ひじき 3	塩 0.5 こしょう 0.02	とうもろこし 6.3
	カレー粉 0.3 削節 1	塩 0.2	かぽちゃ 20	ホールトマト 20	スポーク 2.5 なたね油(揚げ用) 1.5	料理ワイン 1	冷凍豚肉 30	にんじん 20	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	マッシュポテト 4.5
	<ul><li>人削節 1</li><li>✓ 煮干し 9</li></ul>	削節 1	にんじん 10	トマトケチャップ 5	が糖 1 こいくちしょうゆ 1.5	塩 0.7	にんじん 15 たまねぎ 30	ごぼう 25	にんじん 7	調味料等
	冷凍液卵 2	淡路たまねぎ天 20	青ねぎ 3	ウスターソース 3	し酢 1.5	→ こしょう 0.02	しょうが 0.3	ひまわり油(いため用) 0.6	キャベツ 35 冷凍ホールコーン 7	
	小麦粉 2.5	はうれんそう 10 はくさい 40	干ししいたけ     0.3       合わせみそ     5	料理ワイン 2 塩 0.3	こまつな 15 にんじん 10	さつまいも 40 なたね油(揚げ用) 1.5	ひまわり油(いため用) 0.4 ポークブイヨン 10	砂糖 2.5	ひまわり油(いため用) 0.4	「 ささみフライ 1コ(30)
	あおさ 0.1	砂糖 0.7	こいくちしょうゆ 4	\ 塩	キャベツ 25	なた4個(物り用) 1.5 いりだいず 7	こいくちしょうゆ 2		こいくちしょうゆ 1.5	なたね油(揚げ用) 3
	なたね油(揚げ用) 1.5	こいくちしょうゆ 2	みりん 2	きゅうり 10	たまねぎ 15 合わせみそ 12	黒砂糖 4	料理酒 1 塩 0.4	料理酒 1	料理酒 0.8 塩 0.2	「ブロッコリー 35
	□ みかん 1 □ (85)	削節 1	削節 2	中華ドレッシング 1袋(10)	削節 2	[ 塩 0.1				11
		V	- 111211	(1417777) 1 32 (10)	L HUED Z	6.4 0.1	してしょう 0.01	削節 1	してしょう 0.02	し 青じそドレッシング 1袋(8)
日・曜日	15日(木)	16日(金)	19日(月)	20日(火)	21日(水)	中学年一食あたり	-a -c	ANUNIVAUANUAN ANUNAN	SURPOUR POUR POUR POUR POUR POUR POUR POU	~~ <b>~</b>
日・曜日	15日(木)	16日(金)							一の使用につい	17()
	15日(木) パ ン	16日(金)			21日(水)	中学年一食あたり 平均栄養量 		ジタブルカレー	一の使用につい	7
日・曜日こんだて			19日(月)	20日(火)	21日(水)	中学年一食あたり 平均栄養量 		·····································	一の使用につい	7
	パ ン けい肉のこはくあげ <sup>はるさめ</sup>	ご は ん さわらのたつたあげ	19日(月) ご は ん 親 子 に	20日(火) パ ン コロッケ	21日(水)  ② 冬 至 料 理  ご は ん  ③ かぼちゃのそぼろあんかけ	中学年一食あたり 平均栄養量 		ジタブルカレー	-の使用につい 12月14日(7	k)
	パ ン けい肉のこはくあげ 春 南 ス - プ	ご は ん さわらのたつたあげ さ わ に わ ん	19日(月)  ご は ん  親 子 に 切干しだいこんのうまに	20日(火) パ ン コ ロ ッ ケ チンゲンサイのスープ	21日(水)  ② 冬 至 料 理  ご は ん  ③ かぼちゃのそぼろあんかけ  ぶ た じ る	中学年一食あたり 平均栄養量 	神戸	ジタブルカレー ジンタブルカレー 1・3地区	-の使用につい 12月14日(z :、気象警報の発令	<b>水</b> ) や調理
	パ ン けい肉のこはくあげ <sup>はるさめ</sup>	ご は ん さわらのたつたあげ	19日(月)  ご は ん 親 子 に 切干しだいこんのうまに  冷凍鶏肉 30 料理酒 0.75	プロリング プロリング プロリング プロリング プロリング プロリング プロ フェー フェー・ カー・ カー・ カー・ カー・ カー・ カー・ カー・ カー・ カー・ カ	21日(水)  ②冬 至 料 理  ご は ん  ③かぼちゃのそぼろあんかけ  ぶ た じ る  「かほちゃ 45	中学年一食あたり 平均栄養量	神戸中の真	<b>「ジタブルカレー</b> <b>1・3地区</b> ■市の学校給食では 事故などにより、当	-の使用につい 12月14日(7 :、気象警報の発令 :日の給食を提供で	<b>水</b> ) や調理 きない
	パ ン けい肉のこはくあげ 春雨 ス - プ 冷凍鶏肉 2 コ(60) しょうが 0.6 こいくちしょうゆ 3	ご は ん さわらのたつたあげ さ わ に わ ん ( さわら 1 切(50) しょうが 0.5 こいくちしょうゆ 2	19日(月)  ご は ん 親 子 に 切干しだいこんのうまに  冷凍鶏肉 30 ・料理酒 0.75 冷凍液卵 30	プロリング 20日(火) プロファイ アンゲンサイのスープ 「チキンコロッケ 1コ(60) なたね油(揚げ用) 6	21日(水)  ② 冬 至 料 理  ご は ん  ③ かぼちゃのそぼろあんかけ  ぶ た じ る  「かぼちゃ 45 冷凍鶏肉皮引ひき肉 25	中学年一食あたり 平均栄養量	神戸 中の 場合に	<b>、                                    </b>	<b>-の使用につい 12月14日(</b> 7 :、気象警報の発令 i日の給食を提供で の「ベジタブルカし	<b>水</b> ) や調理 きない
	パ ン けい肉のこはくあげ  抹 る 市 ス ー プ	ご は ん さわらのたつたあげ さ わ に わ ん (ごさわら 1切(50) しょうが 0.5 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5	19日(月)  ご は ん 親 子 に 切干しだいこんのうまに  冷凍鶏肉 30 料理酒 0.75	プロリング プロリング プロリング プロリング プロリング プロリング プロ フェー フェー・ カー・ カー・ カー・ カー・ カー・ カー・ カー・ カー・ カー・ カ	21日(水)  ② 冬 至 料 理  ご は ん  ③ かぼちゃのそぼろあんかけ  ぶ た じ る  「かほちゃ 45 冷凍鶏肉皮引ひき肉 25 しょうが 0.4	中学年一食あたり 平均栄養量	神 P 中 の 場合 は 名 学 校	<b>1・3地区</b> <b>1・3地区</b> ■市の学校給食では 事故などにより、当 こ備えて、レトルト 交で常備しています	-の使用につい 12月14日(z :、気象警報の発令 i日の給食を提供で の「ベジタブルカし	<b>水</b> ) や調理 きない ー」を
	パ ン けい肉のこはくあげ 春雨 ス - プ 冷凍鶏肉 2 コ(60) しょうが 0.6 こいくちしょうゆ 3	ご は ん さわらのたつたあげ さ わ に わ ん ( さわら 1 切(50) しょうが 0.5 こいくちしょうゆ 2	19日(月)  ご は ん 親 子 に 切干しだいこんのうまに  冷凍鶏肉 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	プロリング 20日(火) プロファイ アンゲンサイのスープ 「チキンコロッケ 1コ(60) なたね油(揚げ用) 6	21日(水)  ② 冬 至 料 理  ご は ん  ③ かぼちゃのそぼろあんかけ  ぶ た じ る  「かほちゃ 45 冷凍鶏肉皮引ひき肉 25 しょうが 0.4 ひまわり油(いため用) 0.3	中学年一食あたり 平均栄養量	神戸 中の 場合は 名学札 この	<b>1・3地区</b> <b>1・3地区</b> <b>=</b> 市の学校給食では 事故などにより、当 ご備えて、レトルト 交で常備しています の「ベジタブルカレ・	-の使用につい 12月14日(な 、気象警報の発令 は日の給食を提供で の「ベジタブルカレ 。 - 」は賞味期限があ	<b>水</b> ) や調理 きない ー」を
	パ ン けい肉のこはくあげ 春 雨 ス ー プ 冷凍鶏肉 2 □(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 米粉 1.5 なたね油(揚げ用) 4	ご は ん さわらのたつたあげ さ わ に わ ん ごさわら 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 冷凍豚肉糸切 30	19日(月)  ご は ん 親 子 に 切干しだいこんのうまに  冷凍鶏肉 30 料理酒 0.75 冷凍液卵 30 じゃがいも 50 にんじん 15	プロリング 20日(火) プロッケ チンゲンサイのスープ 「チャンコッケ 1コ(60)」なたね油(揚げ用) 6 イチンゲンサイ 30	21日(水)  ② 冬 至 料 理  ご は ん  ③ かぼちゃのそぼろあんかけ  ぶ た じ る  かばちゃ 45 冷凍鶏肉皮引ひき肉 25 しょうが 0.4 ひまわり油(いため用) 0.3  「砂糖 1	中学年一食あたり 平均栄養量	神戸 中の 場合は 名学れ この ので、	<b>1・3地区</b> □市の学校給食では 事故などにより、当 ご備えて、レトルト 交で常備しています の「ベジタブルカレー 毎年1回給食で提供	-の使用につい 12月14日(7 :、気象警報の発令 i日の給食を提供で の「ベジタブルカし。 -」は賞味期限があ 供しています。	水) や調理 きない レー」を
こんだて	パ ン けい肉のこはくあげ  本 柄 ス ー プ  冷凍鶏肉 2 □(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 次なね油(揚げ用) 4 はるさめ 10	ご は ん さわらのたつたあげ さ わ に わ ん ごわら 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 冷凍豚肉糸切 30 みずな 10	19日(月)  ご は ん 親 子 に 切干しだいこんのうまに  冷凍鶏肉 30 にやがいも 50 にんじん 15 たまねぎ 30 冷凍がリーンビース 5 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 3	プロリング 20日(火) プロリング フロリング クランゲンサイのスープ 「チキンコロッケ 1コ(60)」なたね油(揚げ用) 6 イチンゲンサイ 30 冷凍豚肉 20	21日(水)  ② 冬 至 料 理  ご は ん  ③ かぼちゃのそぼろあんかけ  ぶ た じ る  かぼちゃ 45 冷凍鶏肉皮引ひき肉 25 しょうが 0.4 ひまわり油いため用) 0.3  「砂糖 1 こいくちしょうゆ 2	中学年一食あたり 平均栄養量	神原 中の 場合に 名学材 この で、 主な	1・3地区 一市の学校給食では 事故などにより、当 ご備えて、レトルト 交で常備しています の「ベジタブルカレー 毎年1回給食で提供 は原材料は、献立表	-の使用につい 12月14日(7 :、気象警報の発令 i日の給食を提供で の「ベジタブルカし。 -」は賞味期限があ 供しています。	水) や調理 きない レー」を
	パ ン けい肉のこはくあげ 春 雨 ス ー プ 冷凍鶏肉 2 □(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 米粉 1.5 なたね油(揚げ用) 4	ご は ん さわらのたつたあげ さ わ に わ ん ごさわら 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 冷凍豚肉糸切 30	19日(月)  ご は ん 親 子 に 切干しだいこんのうまに  冷凍鶏肉 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 でいくちしょうゆ 3 料理酒 1	20日(火) パ ン コ ロ ッ ケ チンゲンサイのスープ 「チキンコロッケ 1コ(60) なたね油揚げ用) 6 〈チンゲンサイ 30 冷凍豚肉 20 木綿豆腐 25	21日(水)  ② 冬 至 料 理  ご は ん  ③ かぼちゃのそぼろあんかけ  ぶ た じ る  「かぼちゃ 45 冷凍鶏肉皮引ひき肉 25 しょうが 0.4 ひまわり油(いため用) 0.3  「砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5	中学年一食あたり 平均栄養量	神原 中の 場合に 名学材 この で、 主な	<b>1・3地区</b> □市の学校給食では 事故などにより、当 ご備えて、レトルト 交で常備しています の「ベジタブルカレー 毎年1回給食で提供	-の使用につい 12月14日(7 :、気象警報の発令 i日の給食を提供で の「ベジタブルカし。 -」は賞味期限があ 供しています。	水) や調理 きない レー」を
こんだて	パ ン けい肉のこはくあげ なる で	ご は ん さわらのたつたあげ さ わ に わ ん [ごわら 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 冷凍豚肉糸切 30 みずな 10 にんじん 10 だいこん 15 ごほう 10	19日(月)  ご は ん 親 子 に 切干しだいこんのうまに 冷凍鶏肉 30 ドキャッドのでは、 30 ドキャッドのでは、 15 たまれぎ 30 冷凍がリーンピース 5 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.4	プログライン 20日(火) プログライン フログラインサイのスープ ファイク ファイク ファイク ファイク ファイク ファイク ファイク ファイク	21日(水)  ② 冬 至 料 理  ご は ん  ③ かぼちゃのそぼろあんかけ  ぶ た じ る  「かぼちゃ 45 冷凍鶏肉皮引ひき肉 25 しょうが 0.4 ひまわり油(いため用) 0.3  「砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 片栗粉 0.4	中学年一食あたり 平均栄養量	神原 中の 場合学 で で 、 載して も	1・3地区 一市の学校給食では 事故などにより、当 ご備えて、レトルト 交で常備しています の「ベジタブルカレー 毎年1回給食で提供 は原材料は、献立表	-の使用につい 12月14日(な 、気象警報の発令 日の給食を提供で の「ベジタブルカレ。 -」は賞味期限があ 供しています。 のあかずの内容の	<b>水)</b> や調理 きない ー」を ります 欄に記
こんだて	パ ン けい肉のこはくあげ は き ち 不 フ プ 令凍鶏肉 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 米粉 1.5 なたね油(揚げ用) 4 はるさめ 10 令凍豚肉 20 にんじん 15 ほうれんそう 10 干ししいたけ 0.3	ご は ん さわらのたつたあげ さ わ に わ ん ( さわら 1 切(50) しょうが 0.5 しょうが 0.5 片栗粉 5 なたね油(揚げ用) 3 冷凍豚肉糸切 30 みずな 10 にんじん 10 だいこん 15 ごほう 10 干ししいたけ 0.3	は ん     我 子 に     切干しだいこんのうまに     冷凍鶏肉 30     料理液卵 30     にみびいも 50     にんじん 15     たまねぎ 30     冷凍がいもではない。 50     にんじん 15     たまねぎ 30     ネックリーンビース 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	20日(火)  パ ン コ ロ ッ ケ チンゲンサイのスープ  「チキンコロッケ 1コ(60) なたね油(揚げ用) 6 〈チンゲンサイ 30 冷凍豚肉 20 木綿豆腐 25 にんじん 10 たまねぎ 15 ひまわり油(いため用) 0.2	21日(水)  ② 冬 至 料 理  ご は ん  ③ かぼちゃのそぼろあんかけ  ぶ た じ る  「かぼちゃ 45 冷凍鶏肉皮引ひき肉 25 しょうが 0.4 ひまわり油(いため用) 0.3  びきわり油(いため用) 0.3  「砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 片栗粉 0.4	中学年一食あたり 平均栄養量	神 神 中 場 会 学 こ で 主 し が 動 が も り れ の も り れ り れ り れ り れ り れ り れ り れ り れ り れ り	1・3地区 市の学校給食では当かなどに、レトルますので常備していますのででが多いではあり、からでではありではありではません。 はまま では 回ば は 一般 は 原材料は、 献立表 ています。	-の使用につい 12月14日(な 、気象警報の発令 日の給食を提供で の「ベジタブルカレ。 -」は賞味期限があ 供しています。 のあかずの内容の	<b>水)</b> や調理 きない ー」を ります 欄に記
こんだて	パ ン けい肉のこはくあげ は ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	ご は ん さわらのたつたあげ さ わ に わ ん	は ん	プロ・火) パ ン コ ロ ッ ケ チンゲンサイのスープ 「チキンココッケ 1コ(60) なたね油(揚げ用) 6 / チンゲンサイ 30 冷凍豚肉 20 木綿豆腐 25 にんじん 10 たまねぎ 15 ひまわり油(いため用) 0.2 ボークブイヨン 6	21日(水)  ② 冬 至 料 理  ご は ん  ③ かぼちゃのそぼろあんかけ  ぶ た じ る  「かぼちゃ 45 冷凍鶏肉皮引ひき肉 25 しょうが 0.4 ひまわり油(いため用) 0.3 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 片栗粉 0.4 冷凍豚肉 20	中学年一食あたり 平均栄養量  - エネルギー 628kcal たんぱく質 24.9g カルシウム 316 mg 鉄 2.2 mg ビタミンA 247 μg ビタミンB1 0.38 mg ビタミンB2 0.52 mg ビタミン C 24 mg 食物繊維	神神の 神の 神の 高学 こで 主し 卵作 で	1・3地区 1・3地区 市の学校により、ルカレー おおなどでは、当時では、10ででででででででででででででででででででででででででででででででででで	-の使用につい 12月14日(7 、気象警報の発令 に日の給食を提供での「ベジタブルカレ。 ー」は賞味期限があ 供しています。 のあかずの内容の	<b>水)</b> や調理 きない ー」を ります 欄に記
こんだて	パ ン けい肉のこはくあげ は き ち 不 フ プ 令凍鶏肉 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 米粉 1.5 なたね油(揚げ用) 4 はるさめ 10 令凍豚肉 20 にんじん 15 ほうれんそう 10 干ししいたけ 0.3	ご は ん さわらのたつたあげ さ わ に わ ん ( さわら 1 切(50) しょうが 0.5 しょうが 0.5 片栗粉 5 なたね油(揚げ用) 3 冷凍豚肉糸切 30 みずな 10 にんじん 10 だいこん 15 ごほう 10 干ししいたけ 0.3	19日(月)  ご は ん 親 子 に 切干しだいこんのうまに  冷凍鶏肉 30 ドネ凍液卵 30 じゃがいも 50 にんじん 15 たまねぎ 30 冷凍がリーンビース 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 油揚げ 5 にんじん 5 ひまわり油(いため用) 0.4	20日(火)  パ ン コ ロ ッ ケ チンゲンサイのスープ  「チキンコロッケ 1コ(60) なたね油(揚げ用) 6 〈チンゲンサイ 30 冷凍豚肉 20 木綿豆腐 25 にんじん 10 たまねぎ 15 ひまわり油(いため用) 0.2	21日(水)  ② 冬 至 料 理  ご は ん  ③ かぼちゃのそぼろあんかけ  ぶ た じ る  かはちゃ 45 冷凍鶏肉皮引ひき肉 25 しょうが 0.4 ひまわり油(いため用) 0.3  ※砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 片栗粉 0.4 冷凍豚肉 20 じゃがいも 40 にんじん 20	中学年一食あたり 平均栄養量  - エネルギー 628kcal たんぱく質 24.9g カルシウム 316 mg	神 神の 神の 高 学 名 さ で 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、	1・3地区 コ・3地区 コ・3地区 市の学校によりにいたでで、がででで、いたででででででで、のでででででででででで、のでででは、のででは、からでは、からでは、対していません。でいまなどのでは、ないまなどのでは、でいまなができません。できまれる。できまれる。できまれる。できまれる。できまれる。できまれる。できまれる。できまれる。できまれる。できまれる。できまれる。できまれる。できまれる。できまれる。これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、	-の使用につい 12月14日(な 、気象警報の発令 日の給食を提供で の「ベジタブルカレ。 -」は賞味期限があ 供しています。 のあかずの内容の	<b>水)</b> や調理 きない ー」を ります 欄に記
こんだて	パ ン けい肉のこはくあげ はる ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	ごはん さわらのたつたあげ さわにわん ごわら 1切(50) しょうが 0.5 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 片架粉 30 みずな 10 にんじん 10 だいこん 15 ごぼう 10 干ししいたけ 0.3 しょうが 0.4 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 みりん 0.5	は ん	プロ・火) パ ン コ ロ ッ ケ チンゲンサイのスープ 「チキンココッケ 1コ(60) なたね油(揚げ用) 6 / チンゲンサイ 30 冷凍豚肉 20 木綿豆腐 25 にんじん 10 たまねぎ 15 ひまわり油(いため用) 0.2 ボークブイヨン 6	21日(水)  ② 冬 至 料 理  ご は ん ③ かぼちゃのそぼろあんかけ ぶ た じ る  かぼちゃ 45 冷凍鶏肉皮引ひき肉 25 しょうが 0.4 ひまわり油(いため用) 0.3  『砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 片栗粉 0.4 冷凍豚肉 20 じゃがいも 40 にんじん 20 ごぼう 15	中学年一食あたり 平均栄養量  - エネルギー 628kcal たんぱく質 24.9g カルシウム 316 mg 鉄 2.2 mg ビタミン A 247 μg ビタミン B 1 0.38 mg ビタミン B 2 0.52 mg ビタミン C 24 mg 食物繊維 3.8g 食塩相当量	神の高は、神の高学ので、主し卵では、必要がある。	1・3地区 コ・3地区 コ・3地区 コ・3地区 コ・3地区 コーカン コーカン コーカン コーカン コーカン コーカン コーカン コーカン	-の使用につい 12月14日(7 、気象警報の発令 に日の給食を提供での「ベジタブルカレ。 ー」は賞味期限があ 供しています。 のあかずの内容の	<b>水</b> ) や調理 きない き ります 欄に記 配慮し
こんだて	パ ン けい肉のこはくあげ  **** *** *** *** *** *** *** *** ***	ごはん さわらのたつたあげ さわにわん こさわら 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 冷凍豚肉糸切 30 みずな 10 にんじん 15 ごほう 10 干ししいたけ 0.3 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	は ん     親 子 に     切干しだいこんのうまに     冷凍鶏肉 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     冷凍ゲリーンピース 5     砂糖 2.5     こいくちしょうゆ 3     料理酒 0.4     削節 1     切干しだいこん 5     ひまか油(いため用) 0.4     砂糖 1     こいくちしょうゆ 2     料理酒 0.5	プロッケチンゲンサイのスープ 「チキンゴロッケ 1コ(60)なたね油(揚げ用) 6 「チンゲンサイ 30冷凍豚肉 20木綿豆腐 25にんじん 10たまねぎ 15ひまわり油(いため用) 0.2ボークブイヨン 6こいくちしょうゆ 3	21日(水)  ② 冬 至 料 理  ご は ん ③ かぼちゃのそぼろあんかけ ぶ た じ る  かばちゃ 45 冷凍鶏肉皮引ひき肉 25 しようが 0.4 ひまわり油(いため用) 0.3  「砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 片栗粉 0.4 冷凍豚肉 20 じゃがいも 40 にんじん 20 ごぼう 15 青ねぎ 3	中学年一食あたり 平均栄養量  - エネルギー 628kcal たんぱく質 24.9g カルシウム 316 mg 鉄 2.2 mg ビタミン A 247 μg ビタミン B <sub>1</sub> 0.38 mg ビタミン B <sub>2</sub> 0.52 mg ビタミン C 24 mg 食物繊維 3.8g 食塩相当量 2.2g	神の高は、神の高学ので、主し卵では、必要がある。	1・3地区 コ・3地区 コ・3地区 市の学校によりにいたでで、がででで、いたででででででで、のでででででででででで、のでででは、のででは、からでは、からでは、対していません。でいまなどのでは、ないまなどのでは、でいまなができません。できまれる。できまれる。できまれる。できまれる。できまれる。できまれる。できまれる。できまれる。できまれる。できまれる。できまれる。できまれる。できまれる。できまれる。これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、	-の使用につい 12月14日(7 、気象警報の発令 にの給食を提供での「ベジタブルカレ。 一」は賞味期限があ 供しています。 のあかずの内容の アレルギー児童に	<b>水</b> ) や調理 きない き ります 欄に記 配慮し
こんだて	パ ン けい肉のこはくあげ はる ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	ごはん さわらのたつたあげ さわにわん ごわら 1切(50) しょうが 0.5 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 片架粉 30 みずな 10 にんじん 10 だいこん 15 ごぼう 10 干ししいたけ 0.3 しょうが 0.4 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 みりん 0.5	19日(月)  ご は ん 親 子 に 切干しだいこんのうまに 一 冷凍鶏肉 30 ドネガルも 50 にんじん 15 たまねぎ 30 冷凍がいも 50 にんじん 15 たまねぎ 30 冷凍がリーンピース 5 砂糖 2.55 ごいくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.4 削切干しだいこん 6 油揚げ 5 にんじん 5 ひまわり油(いため用) 0.4 砂糖 1	プロッケチンゲンサイのスープ 「チキンコロッケ 1コ(60)なたね油(揚げ用) 6 「チンゲンサイ 30冷凍豚肉 20木綿豆腐 25にんじん 10たまねぎ 15ひまわり油(いため用) 0.2ポークブイヨン 6こいくちしょうゆ 3料理酒 1	21日(水)  ② 冬 至 料 理  ご は ん ③ かぼちゃのそぼろあんかけ ぶ た じ る  かぼちゃ 45 冷凍鶏肉皮引ひき肉 25 しょうが 0.4 ひまわり油(いため用) 0.3  『砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 片栗粉 0.4 冷凍豚肉 20 じゃがいも 40 にんじん 20 ごぼう 15	中学年一食あたり 平均栄養量  - エネルギー 628kcal たんぱく質 24.9g カルシウム 316 mg 鉄 2.2 mg ビタミン A 247 μg ビタミン B 1 0.38 mg ビタミン B 2 0.52 mg ビタミン C 24 mg 食物繊維 3.8g 食塩相当量	神の高は、神の高学ので、主し卵では、必要がある。	1・3地区 コ・3地区 コ・3地区 コ・3地区 コ・3地区 コーカン コーカン コーカン コーカン コーカン コーカン コーカン コーカン	-の使用につい 12月14日(7 、気象警報の発令 にの給食を提供での「ベジタブルカレ。 一」は賞味期限があ 供しています。 のあかずの内容の アレルギー児童に	<b>水</b> ) や調理 きない き ります 欄に記 配慮し

12月目標 食事の大切さを知ろう

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

放射性物質検査報告 (検索) でした。ご安心ください。

10/26に検査しました 「さけ・れんこん水煮」の結果はいずれも「検出せず」 はくさい・にんじん・チンゲンサイ・ほうれんそう・こまつな・キャベツ・ ブロッコリーは、神戸市内産野菜・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。