平成29年2月こんだて表 (4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	1日(水)	2日(木)	3日(金)	6日(月)	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)	13日(月)	14日(火)	15日(水)
こんだて	◎ 節 分 料 理パ ン◎ いわしのフライ	ご は ん 親 子 に	セルフドッグ (ウィンナー・野菜)	ご は ん 小 カレーうどん	^{はつがげんまい} 発芽玄米入りごはん けい肉のみぞれあえ	パ ン クリームシチュー	さ け ご は ん あげのふくめに	パ ン あじのケチャップソース	ご は ん けい肉のうまに	ご は ん いわしのかば焼	パンはるまき
	ビーフンスープ	ひじきと油あげのにもの	コーンスープ	竹輪のいそべあげ	みそしる	್ 蒸し野菜 (ブロッコリー)	ぶた肉と野菜のスープ	野 菜 ス ー プ	野菜のごまあえ	ぶた肉のはりはりじる	フォーガー
おかずの内容	いわしフライ 1 枚(50) なたね油(揚げ用) 5 トマトケチャップ 2.5 ウスターソース 2.5 ビーフン 8 冷凍豚肉糸切 20 にんじん 15 ほうれんそう 5 はくさい 30 干ししいたけ 0.3 ボークブイヨン 10 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.5	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 冷凍炉リーンピース 5 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.4 削節 1 ひじき 5 油揚げ 5 にんじん 5 ひまわ油(いため用) 0.4 かきもいくちしょうゆ 2.5 料理酒 2.5	チキンスティック 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 びまわり油(いため用) 0.4 塩 0.1 カレー粉 0.2 ドパケチャプスティック 1 本(8) 冷凍ホールコーン 10 スイートコーン缶 40 にんじん 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	 冷凍さん 45 冷凍牛肉 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 竹輪 1/2本(25) 米粉 8 あおさ 0.1 	 冷凍鶏肉 60 塩 0.3 こしょう 0.01 片栗粉 4.5 小麦粉 1.5 なたね油(揚げ用) 4 冷凍おろしだいこん 20 砂糖 1.8 こいくちしょうゆ 3 酢 3 じゃがいも 25 にんじん 15 たまねぎ 20 青わせみそ 12 	 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 冷凍ブロッコリー 40 	「冷凍性フレーク 15 竹輪ホールコーン 3 びまか油(いため用) 0.2 砂糖 0.5 こいくちしょうゆ 0.2 料理凍生揚げ 45 砂糖 2 こい程連接揚げ 45 砂糖 1 前蹄豚肉 1 冷海豚豚肉 30 にんまねといんにある 30 冷凍さいんばん 5 しようが 0.3 ではがが 0.3 ではいたが 0.3 ではいたはぎ 0.3 ではいたはぎ 0.3 ではいたはぎ 2 いたもしょうゆ 3 によりが 0.3 によりが 0.3 ではいたが 0.3 ではいたはぎ 2 いくちしょうゆ 2 料理 0.4	あじ 1 切(50) 料理酒 1 塩 0.2 こしょう 0.01 小麦粉 5 なたね油(揚げ用) 3 砂糖 0.5 トマトケチャップ 6 ウスターソース 3 ベーコン 15 じゃがいも 30 にんじん 15 たまねぎ 30 でまかがいたはなぎ 30 でまかがいたがあり 0.6 ボークブイヨン 8 うすくちしょうゆ 2 塩 0.3	冷凍鶏肉 40 冷凍がんもどき 25 にんじん 25 たまねぎ 30 青ねぎ 5 つきこんにゃく 20 ひまわり油(いため用) 0.6 砂糖 3 こいくちしょうゆ 5 料理酒 2 削節 1 冷凍こまつな 25 はくさい 35 白ごま 1	いわし 2 切(40) しょうが 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 豚肉 15 木綿豆腐 30 油揚げ 3 みずな 20 にんじん 10 しょうが 0.3 うすくちしょうゆ 4 料理酒 1 塩 0.1	春巻 1本(40) なたね油(揚げ用)1.5 「平めんビーフン 10 一冷凍鶏肉皮引 25 ほうれんそう 15 キャベツ 25 青ねぎ 3 チキンブイヨン(濃縮) 5 砂糖 0.1 ニョクマム 3 塩 0.4
日・曜日	(こしょう 0.02 16日(木)	17日(金)	こしょう 0.02 20日(月)	21日(火)	22日(水)	23日(木)	こしょう 0.01 24日(金)	こしょう 0.01 27日(月)	中華ドレッシング 1 袋(10)	削節 2	こしょう 0.01
	100()()	17日(並)	201())	210(X)	221()()	○ 新料理	271(11/11/11/11/11/11/11/11/11/11/11/11/11	2/1(///	201(X)	中学年一食あたり 平均栄養量	竹輪の
こんだて										一切不良里	13 TIU V
	ご は ん 鉄 火 に に び た し	小型パン みそラーメン だいずとにぼしのいそあえ	ご は ん 他 人 と じ わかさぎのあまずづけ	ご は ん 味 つ け の り さわらのたつたあげ か す じ る	パ ン ウインナーポトフ 蒸し野菜(カリフラワー) ぽ ん か ん	ご は ん ○ けい肉のみそがらめ しゅんきい 旬 菜 ス ー プ	パ ン 豆乳チャウダー 野菜のドレッシングそえ	ご は ん 和風ハンバーグ 五 色 に	ご は ん 五 目 豆 いかだんごのスープ	エネルギー 626kcal たんぱく質 25.1g	いそべあげ

2月目標 楽しい給食の時間を工夫しよう 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 12/7~12/21に検査しました「にんじん・冷凍液卵・トック」の結果はいずれも「検出せず」でした。ご安心ください。

にんじん・白ねぎ・こまつな・みずな・ほうれんそう・チンゲンサイ・ キャベツは、「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。