



令和元年7月 こんだて表 (2・6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
(一財) 神戸市学校給食会

日・曜日	1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)
こんだて		☆七夕料理			☆季節料理			☆季節料理	
	パン キャベツ入りミンチカツ とんじやがスープ	ごはん 焼鳥風に ☆七夕そうめんじる	パン アプリコットジャム ポークチャップ とうふと野菜のスープ	梅じゃこごはん ますのからあげ みそしる	ごはん ☆夏野菜のカレー だいずとにぼしのいそあえ	小型パン さらうどん ミートボールのからあげ	黒糖パン とうふチャンプルー カリフラワーのあまづつけ パインアップル	ごはん ふりかけ(わかめウェット) 他人とじ ☆なすの田楽	ごはん けい肉のピリからに 五色に
	市産キャベツ(1コ) 1コ(60) なたね油(揚げ用) 6 冷凍豚肉 20 じゃがいも 40 にんじん 15 たまねぎ 20 ひまわり油(いため用) 0.6 ポークブイオン 10 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.5 こしょう 0.01	冷凍鶏肉皮付 60 鶏レバー 13 白ねぎ 12 しょうが 0.3 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 片栗粉 0.8 そうめん 10 うずら卵水煮 25 ちらしかまぼこ(黄星) 5 にんじん 5 みつば 3 うすくちしょうゆ 5 料理酒 1 塩 0.2 削節 1 出しこんぶ 0.5	アプロコジャム 1袋(15) 冷凍豚肉 50 たまねぎ 20 ひまわり油(いため用) 0.4 砂糖 0.8 トマトケチャップ 8 ウスターソース 4 料理ワイン 1 塩 0.1 こしょう 0.01 片栗粉 4 米粉 1.5 なたね油(揚げ用) 3 冷凍油揚げ 3 じゃがいも 30 こまつな 15 たまねぎ 25 合わせみそ 12 削節 2	乾燥うめ 1.3 しらす干し 2 みりん 1 削節 0.5 ます 1切(50) 塩 0.4 こしょう 0.01 片栗粉 4 米粉 1.5 なたね油(揚げ用) 3 冷凍油揚げ 3 じゃがいも 30 こまつな 15 たまねぎ 25 合わせみそ 12 削節 2	冷凍豚肉 35 かぼちゃ 35 にんじん 15 ピーマン 7 たまねぎ 30 なす 15 ひまわり油(いため用) 0.6 カレールー 10 ポークブイオン 5 トマトケチャップ 2 ウスターソース 2 料理ワイン 2 いりだいず 8 煮干し 6 白ごま 0.5 あおさ 0.1 砂糖 2 こいくちしょうゆ 1	あげめん 1袋(20) 冷凍豚肉 15 冷凍えび 10 冷凍いか 10 料理酒 0.5 竹輪 5 にんじん 20 キャベツ 40 たまねぎ 35 青ねぎ 3 ひまわり油(いため用) 0.6 こいくちしょうゆ 3 ポークブイオン 5 こいくちしょうゆ 1.2 料理酒 1 塩 0.2 こしょう 0.01 片栗粉 1 レバーミートボール 4コ(60) なたね油(揚げ用) 2	冷凍豆腐 70 冷凍豚肉 20 砂糖 0.5 こいくちしょうゆ 1 料理酒 0.5 にんじん 20 キャベツ 40 たまねぎ 20 青ねぎ 5 ひまわり油(いため用) 0.6 こいくちしょうゆ 3 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 カットパインアップル 1コ(40)	ふりかけ 1袋(2.5) 牛肉 20 凍り豆腐 8 冷凍液卵 30 にんじん 15 たまねぎ 35 冷凍グリーンピース 5 ひまわり油(いため用) 0.4 砂糖 2 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 塩 0.5 削節 1 なす 40 なたね油(揚げ用) 1.5 冷凍鶏肉皮引き肉 10 ひまわり油(いため用) 0.2 合わせみそ 5 砂糖 3 料理酒 0.5 片栗粉 0.2	冷凍鶏肉皮付 60 しょうが 0.4 ひまわり油(いため用) 0.4 砂糖 1 こいくちしょうゆ 3 トウバンジャン 0.07 料理酒 2 片栗粉 0.4 冷凍豚肉 25 ひじき 3 にんじん 20 ごぼう 25 冷凍むきえだまめ 5 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 料理酒 1 削節 1
日・曜日	12日(金)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	中学年一食あたり 平均栄養量 エネルギー 650kcal たんぱく質エネルギー比 17.1% 脂肪エネルギー比 29.8% カルシウム 321 mg マグネシウム 88 mg 鉄 2.3 mg ビタミンA 423 μgRAE ビタミンB ₁ 0.40 mg ビタミンB ₂ 0.54 mg ビタミンC 19 mg 食物繊維 3.6 g 食塩相当量 2.4 g				
こんだて		☆季節料理	○新料理		<div></div> <div>七夕(たなばた)</div> <div>7月7日(日)は七夕です。昔から願いごとを書いたたんざくや折り紙で作ったかざりなどをささ竹につるし、願いをたくす習慣があります。</div> <div>給食では「七夕料理」として「七夕そうめんじる」をとり入れています。</div> <div>「七夕そうめんじる」に入っている「そうめん」は「天の川」を、「星形かまぼこ」は「星」を表しています。</div> <div>天の川をはさんでかがやくけん牛星(ひこぼし)と織姫星(おりひめ)を思いうかべながら食べてください。</div>				
	ブルコギトッパ (焼肉どんぶり) わかさぎのからあげ いかだんごのスープ	ごはん おろしハンバーグ ☆とうがんスープ	パン さわらのエスニック風 ○トマトとたまごのスープ	ごはん やまとに ひじきのものに					
	冷凍牛肉 30 にんじん 7 ピーマン 3 たまねぎ 20 白ごま 0.6 おろしにんにく 0.1 ひまわり油(いため用) 0.2 ごま油 0.3 砂糖 0.6 こいくちしょうゆ 1 料理酒 0.6 コチンゲンサイ 0.07 一味とうがらし 0.01 片栗粉 0.3 わかさぎ 30 米粉 2 なたね油(揚げ用) 2 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1.5 いかだんご 30 にんじん 10 チンゲンサイ 15 冷凍えのきたけ 5 干ししいたけ 0.3 しょうが 0.4 チキンブイオン(濃縮) 7 うすくちしょうゆ 2.5 料理酒 1 塩 0.5	豆腐ハンバーグ 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 片栗粉 0.5 とうがら 30 豚肉 20 冷凍えび 20 料理酒 0.5 にんじん 15 干ししいたけ 0.3 ひまわり油(いため用) 0.4 ごま油 0.2 ポークブイオン 10 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.5 こしょう 0.01	さわら 1切(50) 料理酒 0.5 塩 0.3 片栗粉 5 カレー粉 0.3 なたね油(揚げ用) 3 にんじん 4 たまねぎ 10 砂糖 3 こいくちしょうゆ 2 酢 6 塩 0.2 一味とうがらし 0.01 ホールトマト 30 冷凍液卵 20 冷凍鶏肉皮引 20 にんじん 10 冷凍こまつな 10 たまねぎ 30 チキンブイオン(濃縮) 7 塩 1.2 こしょう 0.02	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 ひじき 4 冷凍豚肉糸切 10 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					

7月目標 健康を考えてしっかり食べよう

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

こまつな・きゅうり・なす・チンゲンサイ・じゃがいも・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。