

[®] 令和元年11月 こんだて表 (5地区)

◆牛乳は毎日つきます 神戸市教育委員会 ◆ごはんは神戸市内産米です(一財)神戸市学校給食会

日・曜日	1日(金)	5日(火)	6日(水)	7日(木)	8日(金)	11日(月)	12日(火)	13日(水)	14日(木)	15日(金)	18日(月)
こんだて			○ 新 料 理	☆季節料理	こうべ特産給食	はつがげんまい		○ 新 料 理			
		パ ン 申戸ぶどうジャム	ご は ん ○ 牛肉のしぐれに	パ ン 五目タンメン	ご は ん 神戸たまねぎミンチカツ こまつなとたくあんのいためもの	発芽玄米入りごはん 肉と野菜のうまに	パ ン さわらのエスニック風	ご は ん <u>○ ふのたまごとじ</u>	ナ ン だいず入りチキンカレー	ご は ん けい肉のあまずづけ	ご は ん けい肉のみそがらめ
	a	あじのフライ 季雨 スープ	だんごじる	<u> </u>	み そ し る 神戸ぶどうゼリー	ひじきと油あげのにもの	スープに	み そ し る り ん ご	カリフラワーのソテー	いい内のあます つい チンゲンサイのスープ	ぶた肉とれんこんのスープ
おかずの内容	まぐろ油漬 30 C 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 冷凍こまつな 25 はくさい 40 白ごま 1 中華ドレッシグ 1 袋(10)	神戸ぶとジャム 1 袋(15) あじフライ 1枚(40) なたね油(揚げ用) 4 はるさめ 10 冷凍豚肉 20 にんじん 15 冷凍ほうれんそう 10 干ししいたけ 0.3 しょうが 0.3 ひまわり油(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	○ 冷凍牛肉 35 ごぼう 25 糸こんにゃく 20 しょうが 1 ひまわり油(いため用) 0.6 砂糖 3 こいくちしょうゆ 4.5 料理酒 1 みりん 2 白玉団子 30 冷凍鶏肉皮引 20 料理酒 0.5 冷凍さといも 20 にんじん 10 冷凍ほうれんそう 10 だいこん 20 合わせみそ 6 白みそ 6 削節 2	タンメン 8 冷凍豚肉 20 冷凍豚肉 20 冷凍えび 10 料理酒 0.25 冷凍液卵 10 にんじん 10 冷凍ほうれんそう 5 はくさい 40 干ししいたけ 0.3 しょうが 0.5 ひまわり油(いため用) 0.6 ポークブイヨン 10 うすくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 塩 0.8 こしょう 0.02 さつまいも 60 なたね油(揚げ用) 2 はちみつ 6	押続性はいわ 1 コ (60) なたね油 (揚げ用) 6 こまつな 30 きざみたくあん 8 白ごま 0.7 ごま油 0.2 こいくちしょうゆ 0.2 木綿 豆腐 35 にんじん 10 キャベツ 15 たまねぎ 15 合わせみそ 12 削節 2 [神戸ぶどうむ) - 1 コ (50)	冷凍豚肉 30 じゃがいも 60 にんじん 15 たまねぎ 40 冷凍がリンピース 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 塩 0.3 削節 1 ひじき 5 油揚げ 5 にんじん りまわり油(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	さわら 1 切(50) 料理酒	おつゆふ 5 冷凍液卵 20 冷凍液卵 20 冷凍豚肉 15 たまねぎ 3 ひまわ油(いため用) 0.4 砂糖 4 こいくちしょうゆ 6 料理 1 削節 1 油揚げ 3 じゃがいも 30 にんじん 10 たまねぎ 25 わかめ 0.7 合わせみそ 12 削節 2 カットりんご 1 コ(40)	 冷凍鶏肉皮付 30 だいず 15 じゃがいも 30 にんじん 20 たまねぎ 30 ひまわり油(いため用) 0.6 カレールウ 8 チキンブイヨン(濃縮) 4 トマトケチャップ 2 ウスターソース 2 料理ワイン 2 ニしょう 0.01 ベーコン 15 冷凍カリフラワー 40 パセリ 0.5 ひまわり油(いため用) 0.4 塩 0.1 こしょう 0.01 	冷凍鶏肉皮付 2 コ(60) 塩 0.3 こしょう 0.01 片栗粉 1.5 なたね油(揚げ用) 4 砂糖 1.8 こいくちしょうゆ 3 酢・ 3 チンゲンサイ 30 冷凍豚肉 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 8 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.3 こしょう 0.03	(冷凍鶏肉皮付 40 鶏レバー 20 しょうが 0.6 おろしにんにく 0.1 こいくちしょうゆ 2 料理報 1 片果悪粉 6 なたね油 (揚げ用) 4 白ごみそ 4 砂粉肉 15 れんこん水煮 10 にんじん 25 おろしにんにく 0.1 でならり油(いため用 0.4 ボークラでもしょうゆ 3 料理酒 1 みりん 1 なたしたく 0.1 ではこんがでするシートでは、 0.1 ではこんがでするシートでは、 0.1 ではこんがでするシートでは、 0.1 ではこんがでするシートでは、 0.1 ではこんがでするシートでは、 0.1 ではこんが、 0.3 こしょう 0.02
日・曜日	19日(火)	20日(水)	21日(木)	22日(金)	25日(月)	26日(火)	27日(水)	28日(木)	29日(金)	中学年一食あたり 平均栄養量 	毎日の給食はたく
こんだて	小型パン さけクリームスパゲティ 金	ご は ん	パ ン にこみハンバーグ	だい ずご はん ますのからあげ	ご は ん ふりかけ (ひじきウェット) だいこんのいために	パ ン ポークシチュー	ご は ん (小) カレーうどん	米 粉 入 り パ ンけい肉のチャウダー	季 節 献 立 ご は ん さんまのかば焼	エネルギー 645kcal たんぱく質エネルギー比 15.8% 脂肪エネルギー比	さんの人たちによっ て作られています。 あいさつすること、 残さす食べること、
おかずの内容	スパゲティ 22 冷凍鮭フレーク 10 ベーコン 10 ほうれんそう 20 にんじん 10 たまねぎ 20 冷凍ホールコーン 5 マッシュルーム水煮 7 ひまわり油(いため用) 0.6 パター 1 世際	中内 り 風 生揚げ 35 じゃがいも 40 にんじん 15 ごほう 20 ひまわり油(いため用) 0.6 合わせみそ 6 砂糖 3 こいくちしょうゆ 0.8 料理酒 1 削節 1	野菜ソラー チキンハンバーグ 1コ(60) たまねぎ 10 ひまわり油(いため用) 0.2 砂糖 0.5 トマトケチャップ 6 ウスターソース 3 冷凍豚肉糸切 15 にんじん 10 冷凍ほうれんそう 10 キャベツ 60 冷凍ホールコーン 10	さ わ に わ ん 蒸しだいず 10 油揚げ 3 10 10 10 10 10 10 10	ぶた肉と野菜のスープ	ポパイソテー	竹輪のいそべあげ 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	素し野菜(ブロッコリー) 冷凍鶏肉皮引 25 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 チキンブイヨン(濃縮) 3 料理ワイン 2	きのこスープ	30.3% カルシウム 311 mg マグネシウム 87 mg 鉄 2.3 mg ビタミンA 436μgRAE ビタミンB ₁ 0.40 mg ビタミンB ₂ 0.52 mg	好ききらいしないこと、食器を大切に使うことも感謝の気持ちをあらわすことになります。 まわりの人に対する感謝の気持ちを忘れないようにしましょう。

11月目標 感謝の気持ちをもって食べよう

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

こまつな・キャベツ・青ねぎ・ほうれんそう・チンゲンサイ・ にんじんは、こうべ旬菜・神戸市内産野菜を使用する予定です。

検索