平成28年10月 こんだて表 (1・3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 (公財)神戸市スポーツ教育協会

日・曜日	3日(月)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)	11日(火)	12日(水)	13日(木)	14日(金)	17日(月)	18日(火)
こんだて	☆季節料理 ごはん ぶた肉のなんばんづけ	パ ン ミネストローネ カミカミビーンズ	ご は ん さわらのたつたあげ キャベツのとりそぼろに	パン		パ ン クリームシチュー	ご は ん 小	パ ン かぼちゃコロッケ	ご は んカレー肉じゃが	ご は んちくぜんに	パン神戸たまねぎミンチカツ
おかずの内容	☆ き の こ じ る	# 戸 ぶ ど う ゼ リ ー	み そ し る さわら 1切(50) しようが 0.5 しようが 2 料理形 5 なたね油(揚げ用) 3 キャベツ 30 冷凍鶏肉皮引ひき肉 7 しまうが 0.1 ひまわり油(いため用) 0.2 砂糖 1 こいくちしょうゆ 1 料理 0.3 片 果粉 0.5 だいこん 25 にんじん 10 たまねぎ 20 わかせみそ 12 削節 2 21日(金)	 蒸し野菜(カリフラワー) 冷凍牛肉 おきつまいも なたね油(揚げ用) 1.5 ひじき はんじん お確さやいんげん しょうが 0.5 ひまわり油(いため用) の6 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ おまり 本理酒 1 塩 0.1 冷凍カリフラワー 40 カンチドレッシッグ 1 袋(8) 	さわにわん	蒸し野菜 (ブロッコリー) 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 冷凍プロッコリー 40 青じそドレッシング 1 袋(8) 26日 (水)	切干しだいこんのうまに	春雨 ス - プ	小魚の天ぷら 冷凍豚肉 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 2 うすぐちしょうゆ 4 料理酒 1 カレー粉 0.3 削節 1 煮干し 9 冷凍液卵 2 小麦粉 2.5 あおさ 0.1 なたね油(揚げ用) 1.5 31日(月)	わかさぎのからあげ	コーンスープ
こんだて	ごはん	小型パン 焼 そ ば	新料理ごはん○けい肉とあげのいためもの	☆ 季 節 料 理 ご は ん	セルフドッグ (ウィンナー・野菜)	ご は ん	パンだいず入りチキンカレー	ご は んあじの野菜あんかけ	☆季節料理ごはん☆森のハンバーグ	中学年一食あたり 平均栄養量 	神戸 ぶどうゼリー
おかずの内容		カリフラワーのあまずづけ 焼きそばめん 20 冷凍豚肉 30 いか 10 料理酒 0.25 にんじん 15 キャベツ 55 たまねぎ 20 青ねぎ 5 ひまわり油(いため用) 0.6 ウスターソース 5 料理酒 0.5 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	わかめスープ	ぶ た じ る 焼さんま 1切(25) しょうが 1 砂糖 2 こいくちしょうゆ 3.5 料理酒 1.5 豚肉 20 じゃがいも 40 にんじん 20 ごぼう 15 青ねぎ 3 赤みそ 11 削節 2	ボテトスープ	大 ッ ク ク	キャベツとコーンのソテー	ひじきのいりに	さ つ ま じ る	たんぱく質 24.6g	神戸市立農業公園 (神戸ワイン城)で とれたぶどうから 作ったゼリーです。

10月目標 よくかんで食べよう

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 7/6~8/24に検査しました 「白ねぎ・なす・にんじん・キャベツ・冷凍牛肉・乾燥うめ」 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・チンゲンサイ・こまつなは、 「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。