

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)
	L 11 7 12 15		小型パン	☆季節料理	-i (+ /	-	パン	☆季節料理		パン	-i 14 /
こんだて	セ ル フ ド ッ グ (ウィンナー・野菜) 	ご は んタッカンジョン	小型パン 焼 そ ば	ご は ん ☆ 森のハンバーグ	ご は ん あじの野菜あんかけ	ご は んカレー肉じゃが	パ ン 神戸たまねぎミンチカツ	ご は ん☆ さんまのかんろに	ご は ん○ けい肉とあげのいためもの	パ ン だいず入りチキンカレー	ご は ん ちくぜんに
	ポテトスープ	<u>h </u>	カリフラワーのあまずづけ	さつまじる	ひじきのいりに	小魚の天ぷら	コーンスープ	ぶたじる	わかめスープ	キャベツとコーンのソテー	わかさぎのからあげ
おかずの内容	デキンステイック 2本(40) なたね油(揚げ用) 1.5 にんじん 5 キャベッ 30 たまねぎ 10 ひまわ油(いため用) 0.4 塩 0.1 カレー粉 0.2 ドゲケイステイック 1本(8) じゃがいも 60 ベーコン 12 にんじん 10 たまねぎ 20 ひまわり油(いため用) 0.4 牛乳 20ml ホワイトソース 24 ボークブイョン 6 料理ワイン 2 塩 0.6 こしょう 0.02	おみりにんにく	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 キャベッ 55 たまねぎ 20 青ねぎ 5 ひまり油(いため用) 0.6 ウスターソース 5 料理酒 0.5 塩塩 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	マッシュルーム水煮 10 しめじ 5 えのきたけ 5 チキンブイヨン(ストレート) 7 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 みりん 1 片栗粉 0.5	おじしようが 1 切(50) にようが 1 こいくちしょうゆ 1 かくちしょうゆ 1 を	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 うすくちしょうゆ 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 あおざ 0.1 なたね油(揚げ用) 1.5	押前能が減ジが 1 コ(60) なたね油(揚げ用) 6	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	冷凍鶏肉皮引ひき肉	冷凍鶏肉 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 料理ワイン 2 によう 0.01 「キャベツ 30 冷凍ホールコーン 5 ひまわり油(いため用) 0.2 こいくちしょうゆ 0.5 塩 0.1 こしょう 0.01	冷凍鶏肉 35 冷凍がんもどき 20 にんじん 20 ごぼう 25 角こんにゃく 10 ひまわり油いため用) 0.6 砂糖 3.5 こいくちしょうゆ 4 料理酒 1 塩 0.2 削節 1 わかざぎ 30 米粉 3 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
日・曜日	19日(水)	20日(木)	21日(金)	24日(月)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金)	31日(月)	中学年一食あたり 平均栄養量	
こんだて	かぼちゃコロッケ		☆ 季 節 料 理 ご は ん ぶた肉のなんばんづけ	クリームシチュー	ご は ん さわらのたつたあげ キャベツのとりそぼろに		ご は ん 小 <u>にこみうどん</u>	ごはん焼鳥風に	パン牛肉のいために	エネルギー 632kcal たんぱく質 24.6g	神戸 ぶどうゼリー
おかずの内容	本雨 スープ がおちつコッケ 1コ(50) なたね油(揚げ用) 5 はるさめ 10 冷凍豚肉 20 にんじん 15 ほうれんそう 10 干ししいたけ 0.3 しょうが 0.3 びまわり油(いため用) 0.4 ボークブイヨン 5 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.4	野菜のドレッシングそえ 冷凍牛肉 40 にんじん 20 たまねぎ 50 冷凍グリーンピース 5 冷凍グリーンピース 10 ひまわり油(いため用) 0.6 ボークブイヨン 5 ホールトマト 4 ウスターソース 5 料理ワイン 2 塩 0.5 こしょう 0.02 ガーリック 0.04 米粉 2 にんじん 5 キャベツ 35 きゅうり 5	☆きのこじる	/ 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	み そ し る 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 キャベツ 0.1 冷凍鶏肉皮引ひき肉 7 しょうが 0.1 びむわ油(いため用) 0.2 砂糖 1 こいくちしょうゆ 1 料理酒 0.3 塩 0.3 だいこん 25 にんじん 10 たまねぎ 20 わかめ 0.7 合わせみそ 12	神戸ぶどうゼリー	切干しだいこんのうまに	さわにわん	蒸し野菜 (カリフラワー) 冷凍牛肉 35 さつまいも 45 なたね油 (揚げ用) 1.5 ひじき 3 にんじん 15 冷凍さやいんげん 5 しょうが 0.5 びまわり油(いため用) 0.6 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 3.5 料理酒 1 塩 0.1 冷凍カリフラワー 40	カルシウム 316 mg	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。