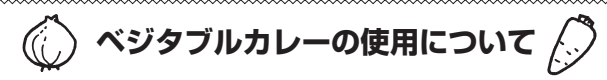



日・曜日	1日(木)	2日(金)	5日(月)	6日(火)	7日(水)	8日(木)	9日(金)	12日(月)	13日(火)	14日(水)
こんだて	ごはん まぐろとひじきのもの 野菜のごまあえ	☆郷土料理(山梨県) ごはん(小) ふりかけ(ひじきウエット) ☆ほうとう 竹輪のいそべあげ	パ ン マカロニのクリームに さつまいもとだいずのかりんとう	ごはん ふた肉のなんばんづけ だいこんのみそに	パ ン カレー肉じゃが ほうれんそうのガーリックいため	○新料理 ビビンバ しゅうまいのからあげ ○かきたまじる	ごはん 五色に ミートボールのあんかけ	パ ン ミルメーク(ココア) ごぼう入りミンチカツ とうふと野菜のスープ	ごはん 他人とじ いかのてりに	パ ン あじのトマトソースづけ ビーフンスープ
おかずの内容	まぐろ油漬 30 ひじき 3 冷がんとどき 25 にんじん 10 たまねぎ 25 サラダ油 0.6 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 3.5 料理酒 1 削り節 1 ほうれんそう 15 にんじん 7 キャベツ 40 白ごま 2 中華ドレッシング 1袋(10)	< 1袋(2.8) ほうとう 15 (冷鶏肉皮引 30) 料理酒 0.75 かぼちゃ 20 にんじん 10 ねぎ 3 干ししいたけ 0.5 みそ 4 こいくちしょうゆ 4 みりん 2 削り節 2 竹輪 1/2本(25) (小麦粉 6.5) あおさ 0.1 油 4	マカロニ 12 冷鶏肉皮引 30 冷えび 20 料理ワイン 0.5 にんじん 15 たまねぎ 50 冷グリーンピース 3 サラダ油 0.6 バター 1 牛乳 15ml ホワイトソース 20 チキンブイオン 5 料理ワイン 1 食塩 0.5 こしょう 0.02 さつまいも 40 油 1.5 いりだいず 7 黒砂糖 4 食塩 0.1	冷豚肉 50 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 かたくり粉 5 油 3 にんじん 6 たまねぎ 15 砂糖 3 こいくちしょうゆ 3 食酢 5 一味とうがらし 0.01 だいこん 55 冷鶏肉皮引 30 竹輪 10 にんじん 15 角こんにやく 20 サラダ油 0.6 みそ 5 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 2 削り節 1	豚肉 30 じゃがいも 60 にんじん 15 たまねぎ 40 冷さやいんげん 10 サラダ油 0.6 砂糖 2 うすくちしょうゆ 4 料理酒 1 カレー粉 0.3 削り節 1 冷ほうれんそうカット 35 ベーコン 15 サラダ油 0.4 こしょう 0.02 ガーリック 0.02	冷牛肉糸切 35 こいくちしょうゆ 0.7 冷ほうれんそう 20 にんじん 10 だいこん 10 水煮ぜんまい 7 しょうが 0.2 白ごま 1 ごま油 0.4 砂糖 2 こいくちしょうゆ 4 食酢 1 ポークゆまい 2コ(36) 油 1.5 冷凍液卵 25 豆腐 25 こまつな 20 にんじん 10 うすくちしょうゆ 3.5 食塩 0.3 かたくり粉 1 削り節 2	豚肉 20 ひじき 3 にんじん 20 ごぼう 25 冷さやいんげん 10 サラダ油 0.6 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 3.5 料理酒 1 削り節 1 ミートボール 3コ(45) チキンブイオン 6 砂糖 1 こいくちしょうゆ 1.5 食酢 0.5 料理酒 0.5 みりん 0.6 かたくり粉 0.7	< ミルメーク 1袋(8) ミンチカツ 1コ(60) 油 6 豆腐 45 にんじん 15 冷ほうれんそう 5 干ししいたけ 0.5 ポークブイオン 5 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 食塩 0.5 こしょう 0.02	牛肉 20 凍り豆腐 7 冷凍液卵 30 にんじん 15 たまねぎ 30 冷グリーンピース 5 サラダ油 0.4 砂糖 2 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 食塩 0.5 削り節 1 ほうれんそう 5 冷いか 1切(40) 料理酒 1 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 3 みりん 1.5 かたくり粉 0.4	あじ 1切(50) 食塩 0.2 こしょう 0.01 小麦粉 5 油 3.5 トマトケチャップ 2.5 トマトピューレ 5 ウスターソース 1.5 砂糖 0.4 ビーフン 8 冷豚肉糸切 20 にんじん 15 ほうれんそう 5 はくさい 30 干ししいたけ 0.5 ポークブイオン 5 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 食塩 0.5 こしょう 0.02

日・曜日	15日(木)	16日(金)	19日(月)	20日(火)	21日(水)
こんだて	ごはん 和風ハンバーグ 豆とんじる	ごはん ベジタブルカレー ささみフライ ゆで野菜(ブロッコリー)	パ ン 八宝菜 あげぎょうざ	○冬至料理 ごはん ◎かぼちゃのそぼろあんかけ 石狩じる みかん	ライ麦パン ボルシチ ゆで野菜(カリフラワー) りんご
おかずの内容	鶏胸肉ハンバーグ 1コ(60) チキンブイオン 7 砂糖 2 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 みりん 1 だいず水煮 20 冷豚肉 10 油揚げ 4 冷さといも 20 にんじん 15 だいこん 20 ねぎ 3 こんにやく 10 みそ 12 みりん 2 削り節 2	ベジタブルカレー (180g) たまねぎ 32 じゃがいも 22 にんじん 16 かぼちゃペースト 9 菜種油 6.7 とうもろこし 6.3 マッシュポテト 4.5 調味料 等 ささみフライ 1コ(30) 油 3 冷ブロッコリー 40 青じそドレッシング 1袋(8)	豚肉 25 冷えび 15 冷いか 10 料理酒 0.75 にんじん 15 はくさい 60 たまねぎ 30 ねぎ 8 干ししいたけ 0.5 サラダ油 0.6 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 食塩 0.3 かたくり粉 1 ひき入りぎょうざ 2コ(36) 油 1.5	かぼちゃ 45 冷鶏のみき肉皮引 25 しょうが 0.4 サラダ油 0.3 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 かたくり粉 0.1 さけ 20 食塩 0.04 料理酒 0.5 豆腐 20 じゃがいも 20 食塩 10 だいこん 15 ごぼう 5 ねぎ 3 こんにやく 5 みそ 10 削り節 2 みかん 1コ(80)	冷牛肉角切 35 じゃがいも 40 にんじん 25 たまねぎ 30 キャベツ 20 サラダ油 0.6 牛乳 10ml ポークブイオン 5 ホルトマト 20 トマトケチャップ 4 料理ワイン 2 食塩 0.4 こしょう 0.02 ガーリック 0.02 パプリカ 0.03 冷カリフラワー 40 和風ドレッシング 1袋(10) カットりんご 1コ(40)

 **ベジタブルカレーの使用について** 

2・6地区 12月16日(金)

神戸市の学校給食では、気象情報の発令や調理中の事故などにより、当日の給食を提供できない場合に備えて、レトルトの「ベジタブルカレー」を各学校で常備しています。

この「ベジタブルカレー」は賞味期限がありますので、毎年1回給食で提供しています。

主な原材料は、献立表のおかずの内容の欄に記載しています。

卵や乳などを使わずにアレルギー児童に配慮して作ったカレーです。

さらに詳しい内容が必要な場合は、学校へお問い合わせください。

