



令和7年1月 こんだて表 (特別支援学校)

★=季節料理 ○=新料理



アレルギーチェック用記載例: □=食べる ☒=食べない(代替食持参もしない) ■=代替食持参 ▲=卵除去食希望(対応料理のみ)
アレルギー除去食対応希望者のみこんだて表にチェックを入れ提出してください。

◆牛乳は毎日つきます。牛乳飲む□ 飲まない□
◆下線表示は「卵除去対応料理」です。

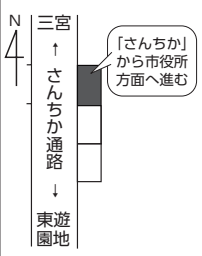
日	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)	20日(月)	21日(火)
こんだて	ごはん ちくぜんに 餅干しいたごのカレーいため	○新料理 パン かぼちゃコロッケ ○冬野菜のスープ	ごはん 牛肉のうまに ひじきののもの みかん	正月献立 ごはん おいわいじる にしんのかんろに くりきんとん	ごはん おおいわいじる にしんのかんろに くりきんとん	ごはん 小型パン ちゃんぼん ますのからあげ アップルゼリー	ひょうごの小麦パン だいたの洋風こみ 蒸し野菜(ブロッコリー) ブロッコリー フレンチドレッシング	★郷土料理(兵庫県) ★たごめし ごはん たごめしの具 わかさぎのからあげ ★かすじる	パン ポトフ 白身魚フライ	ごはん けい肉と野菜のうまに みずなのじゃこに
おかずの内容(g)	冷凍鶏肉皮付 35 冷凍がんとどき 20 にんじん 20 ごぼう 25 冷凍さやいんげん 5 つきごんにやく 10 なたね油(いため用) 0.6 砂糖 3.5 こいくちしょうゆ 4 料理酒 1 塩 0.1 削節 1 切干しいたご 6 冷凍牛肉ひき肉 15 にんじん 5 なたね油(いため用) 0.4 こいくちしょうゆ 1.5 ウスターソース 3 料理酒 1 みりん 1.5 カレー粉 0.2	かぼちゃコロッケ 1コ(50) なたね油(揚げ用) 5 冷凍豚肉 30 だいごん 25 はくさい 30 にんじん 20 ほうれんそう 10 なたね油(いため用) 0.4 ポークパイオン 8 うすくちしょうゆ 3.5 料理酒 1 塩 0.4 こしょう 0.03	牛肉 35 冷凍生揚げ 30 にんじん 25 たまねぎ 40 白ねぎ 10 つきごんにやく 20 なたね油(いため用) 0.6 砂糖 3 こいくちしょうゆ 5.5 料理酒 2 ひじき 4 冷凍豚肉糸切 10 にんじん 5 なたね油(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 みかん 1コ(85)	なると(祝) 5 ちらしかまぼこ(梅) 10 冷凍鶏肉皮引 20 料理酒 0.5 にんじん 10 ほうれんそう 10 だいごん 2 うすくちしょうゆ 2 塩 0.3 削節 1 出しこんぶ 0.5 にしんレトルト 1コ(40) しょうが 1.5 砂糖 3 こいくちしょうゆ 3 料理酒 2 みりん 2 栗甘露煮 6 さつまいも 40 みりん 1 塩 0.01	冷凍鶏肉皮付 60 おろしにんにく 0.1 こいくちしょうゆ 0.5 みりん 1 片栗粉 4.5 米粉 1.5 なたね油(揚げ用) 4 砂糖 0.8 こいくちしょうゆ 3 酢 1.2 コチジャン 1 平めんビーフン 8 ポークパイオン 10 うすくちしょうゆ 3 にんじん 15 たまねぎ 30 たけのこ水煮 10 青ねぎ 5 白ごま 1 おろしにんにく 0.1 なたね油(いため用) 0.2 ポークパイオン 10 うすくちしょうゆ 3 塩 0.5 こしょう 0.01	中華めん 15 豚肉 25 冷凍えび 10 料理酒 0.25 にんじん 10 キャベツ 30 たまねぎ 20 冷凍グリーンピース 5 青ねぎ 3 冷凍ホールコーン 5 しょうが 0.5 なたね油(いため用) 0.4 ポークパイオン 8 うすくちしょうゆ 3 塩 0.5 こしょう 0.02 ます 1切(50) 塩 0.3 こしょう 0.01 片栗粉 3 米粉 1 なたね油(揚げ用) 2.5 アップルゼリー 1コ(60)	冷凍牛肉 30 だいた水煮 20 じゃがいも 40 にんじん 20 たまねぎ 20 冷凍グリーンピース 5 なたね油(いため用) 0.6 デミグラスソース 10 ポークパイオン 5 ホールトマト 20 砂糖 0.5 ウスターソース 2 料理ワイン 2 塩 0.3 こしょう 0.02 ガーリック 0.02 パブリカ 0.03 冷凍ブロッコリー 40 フレンチドレッシング 1袋(8)	冷凍ゆでだご 18 竹輪 5 にんじん 5 ごぼう 5 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 2.5 料理酒 0.5 わかさぎ 35 米粉 3.5 なたね油(揚げ用) 2.5 砂糖 1.3 こいくちしょうゆ 2.5 料理酒 1.5 冷凍豚肉 20 冷凍油揚げ 4 にんじん 20 だいごん 30 白ねぎ 10 つきごんにやく 5 酒かす 9 合わせみそ 6 うすくちしょうゆ 1 削節 2	冷凍牛肉角切 35 じゃがいも 40 にんじん 25 たまねぎ 30 だいごん 20 なたね油(いため用) 0.6 ポークパイオン 15 料理ワイン 2 塩 0.8 こしょう 0.02 カレー粉 0.3 白身魚フライ 1コ(40) なたね油(揚げ用) 4	冷凍鶏肉皮付 50 料理酒 1 じゃがいも 60 にんじん 15 たまねぎ 40 冷凍グリーンピース 5 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1 削節 1 みずな 20 神戸産しらす干し 5 冷凍油揚げ 5 冷凍ほうれんそう 20 にんじん 5 うすくちしょうゆ 1.5 みりん 1 削節 1

日	22日(水)	23日(木)	24日(金)	27日(月)	28日(火)	29日(水)	30日(木)	31日(金)
こんだて	パン スライスチーズ にこみハンバーグ ジュリエヌスープ	ごはん けい肉のみぞれあえ みそしる	★郷土料理(兵庫県) ごはん つくだに(兵庫のり) ぶた肉入りにらたま ★バチじる	パン いちごジャム けい肉のチャウダー カリフラワーの米粉あげ	ごはん シーフードカレー 野菜のドレッシングそえ 野菜 ごまドレッシング	パン けい肉のトマトに チンゲンサイのスープ	ごはん あじのたつたあげ ★黒豆 ★ぼたんじる	ごはん こうやのそぼろに さわにわん ミニゼリー(ピーチ)
おかずの内容(g)	スライスチーズ 1枚(20) チキンハンバーグ 1コ(60) たまねぎ 10 なたね油(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 カットベーコン 20 じゃがいも 30 にんじん 15 冷凍ごまつな 10 たまねぎ 30 なたね油(いため用) 0.6 ポークパイオン 8 料理ワイン 1 塩 0.4 こしょう 0.01	冷凍鶏肉皮付 60 塩 0.2 こしょう 0.01 片栗粉 4.5 米粉 1.5 なたね油(揚げ用) 4 冷凍おろしだいごん 20 砂糖 1.8 こいくちしょうゆ 3 酢 3 冷凍豆腐 35 冷凍油揚げ 3 じゃがいも 20 にんじん 10 たまねぎ 20 青ねぎ 3 うすくちしょうゆ 3 神戸市産みそ 12 削節 2	つくだに(兵庫のり) 1袋(6) 冷凍豚肉 25 冷凍液卵 25 にら 15 干しいたけ 0.5 しょうが 0.2 なたね油(いため用) 0.4 こいくちしょうゆ 0.1 料理酒 1.5 塩 0.2 こしょう 0.01 そうめん(バチ) 10 冷凍鶏肉皮引 25 料理酒 0.5 冷凍油揚げ 5 にんじん 20 だいごん 25 青ねぎ 3 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 削節 1 出しこんぶ 0.5	いちごジャム 1袋(10) 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 冷凍グリーンピース 5 なたね油(いため用) 0.6 バター 1 牛乳 20ml ホワイトソース 20 チキンパイオン(濃縮) 3 料理ワイン 2 塩 0.5 こしょう 0.02 冷凍カリフラワー 40 米粉 10 塩 0.3 なたね油(揚げ用) 6	まぐろ野菜スープ煮 30 冷凍えび 20 カレー粉 0.1 じゃがいも 50 にんじん 20 たまねぎ 30 冷凍グリーンピース 3 なたね油(いため用) 0.6 カレールウ 12 ポークパイオン 5 トマトケチャップ 2 ウスターソース 2 だいごん 50 きゅうり 10 ごまドレッシング 1袋(8)	冷凍鶏肉皮付 60 たまねぎ 30 なたね油(いため用) 0.6 ホールトマト 20 砂糖 0.3 トマトケチャップ 4 ウスターソース 1 料理ワイン 2 塩 0.3 こしょう 0.02 片栗粉 0.5 チンゲンサイ 30 冷凍豚肉 20 冷凍豆腐 25 にんじん 15 たまねぎ 15 なたね油(いため用) 0.2 ポークパイオン 8 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.3 こしょう 0.03	あじ 1切(50) しょうが 0.5 こいくちしょうゆ 1.5 料理酒 0.5 片栗粉 5 なたね油(揚げ用) 3 黒豆煮豆 15 冷凍しし肉 15 料理酒 1 さんしょう 0.01 冷凍油揚げ 3 にんじん 20 だいごん 30 ごぼう 10 青ねぎ 3 つきごんにやく 7 合わせみそ 12 みりん 1 削節 2	凍り豆腐 8 冷凍鶏肉皮引ひき肉 25 にんじん 5 たまねぎ 10 しょうが 0.4 なたね油(いため用) 0.4 砂糖 2 うすくちしょうゆ 3 料理酒 2 片栗粉 0.5 削節 1 冷凍豚肉糸切 30 冷凍ごまつな 10 じゃがいも 15 にんじん 15 ごぼう 15 冷凍えのきたけ 6 しょうが 0.4 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 みりん 0.5 塩 0.4 こしょう 0.01 削節 1.5 ピーチゼリー(ミニ) 1コ(21)

アドウィンドー展示のお知らせ

学校給食週間にちなんで、『神戸の学校給食』というテーマでアドウィンドーに展示します。ぜひ、ご覧ください。

【期間】
12月26日(木)～
1月30日(木)



1月目標 いろいろな地域のこんだてを知ろう

神戸市教育委員会
(一財)神戸市学校給食会

— なまえ: _____