

令和8年2月 **こ ん だ て 表** (1・3地区)

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)
アレルギー対応希望者のみごんで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	2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	9日(月)	10日(火)	12日(木)	13日(金)	16日(月)
こんだて	<input type="checkbox"/> ごはん	<input type="checkbox"/> 小型パン	<input type="checkbox"/> ごはん	<input type="checkbox"/> セルフドッグ	<input type="checkbox"/> ごはん	<input type="checkbox"/> ごはん	<input type="checkbox"/> パン	<input type="checkbox"/> パン	<input type="checkbox"/> ごはん	<input type="checkbox"/> 発芽玄米入りごはん
	<input type="checkbox"/> 神戸市産味つけのり	<input type="checkbox"/> ミルメーク(ココア)	<input type="checkbox"/> 和風ハンバーグ	<input type="checkbox"/> 青割パン	<input type="checkbox"/> いわしのかば焼	<input type="checkbox"/> 肉と野菜のうまに	<input type="checkbox"/> かぼちゃコロッケ	<input type="checkbox"/> 豆乳チャウダー	<input type="checkbox"/> ロースカツ	<input type="checkbox"/> やまとに
	<input type="checkbox"/> 他人とじ	<input type="checkbox"/> みそラーメン	<input type="checkbox"/> 五色に	<input type="checkbox"/> 野菜	<input type="checkbox"/> ぶた肉のはりはりじる			<input type="checkbox"/> 牛肉のレモンソテー	<input type="checkbox"/> ケチャップソース	
	<input type="checkbox"/> 切干しだいこんのいためめ	<input type="checkbox"/> ますのからあげ	<input type="checkbox"/> アップルゼリー	<input type="checkbox"/> トマトケチャップ	<input type="checkbox"/> 節分豆	<input type="checkbox"/> いどりひじき	<input type="checkbox"/> 冬野菜のスープ	<input type="checkbox"/> ミニゼリー(ピーチ)	<input type="checkbox"/> こまつなちゅうがいためみそしる	<input type="checkbox"/> つくねのうまに
おかずの内容(g)	神戸市産味つけのり 1袋(1.5)	ミルメーク(ココア) 1袋(8)	頭入りチキンハンバーグ 1コ(60)	チキンスティック 2本(40)	いわし 2切(40)	冷凍豚肉 30	かぼちゃコロッケ 1コ(50)	豆乳 30ml	豚ロースカツ 1コ(50)	冷凍牛肉 30
	牛肉 20	冷凍中華めん 35	チキンピヨ(ストレード) 10	なたね油(揚げ用) 1.5	しょうが 0.5	じゃがいも 60	なたね油(揚げ用) 5	冷凍えび 10	なたね油(揚げ用) 5	神戸市産だいた 13
	凍り豆腐 8	冷凍豚肉 20	砂糖 3	にんじん 5	料理酒 1	にんじん 15		料理ワイン 0.25	ケチャップソース 1袋(10)	じゃがいも 50
	冷凍液卵 30	冷凍いか 10	こいくちしょうゆ 3	キャベツ 30	片栗粉 3	たまねぎ 40	冷凍豚肉 30	カットベーコン 10	冷凍こまつな 25	にんじん 15
こんだて	にんじん 15	料理酒 0.25	料理酒 1.5	たまねぎ 10	米粉 1	冷凍さやいんげん 5	だいこん 20	じゃがいも 35	にんじん 10	たけのこ水煮 10
	たまねぎ 35	にんじん 15	みりん 1.5	なたね油(いため用) 0.4	なたね油(揚げ用) 2.5	なたね油(いため用) 0.6	はくさい 25	にんじん 15	白ごま 0.5	つきごこ水煮 10
	冷凍グリーンピース 5	キャベツ 35	片栗粉 0.5	塩 0.1	こいくちしょうゆ 3.5	砂糖 3	にんじん 15	冷凍グリーンピース 5	なたね油(いため用) 0.2	なたね油(いため用) 0.6
	なたね油(いため用) 0.4	青ねぎ 5	豚肉 25	カレー粉 0.2	みりん 1.5	料理酒 1	ほうれんそう 10	なたね油(いため用) 0.6	ごま油 0.1	砂糖 3.5
おかずの内容(g)	砂糖 2	冷凍ホールコーン 5	ひじき 3	トマトケチャップ 1本(8)	こいくちしょうゆ 2	こいくちしょうゆ 4	うすくちしょうゆ 3.5	ポークブイオン 8	砂糖 0.1	こいくちしょうゆ 4.5
	こいくちしょうゆ 2	なたね油(いため用) 0.4	にんじん 20	じゃがいも 60	冷凍豚肉 20	まぐろ油漬 15	なたね油(いため用) 0.4	ポークブイオン 8	こいくちしょうゆ 1	料理酒 1
	料理酒 1	ポークブイオン 8	合わせみそ 9	カットベーコン 12	木綿豆腐 25	ひじき 3	ポークブイオン 8	ポークブイオン 8	酢 0.5	削節 1
	塩 0.5	キャベツ 9	うすくちしょうゆ 1	にんじん 10	油揚げ 3	たまねぎ 20	たまねぎ 10	うすくちしょうゆ 3.5	冷凍豆腐 35	根菜入りつくね 50
こんだて	削節 1	うすくちしょうゆ 1	冷凍さやいんげん 5	たまねぎ 20	にんじん 15	にんじん 7	なたね油(いため用) 0.4	冷凍牛肉 30	冷凍油揚げ 3	白ねぎ 12
	切干しだいこん 6	塩 0.2	なたね油(いため用) 0.6	なたね油(いため用) 0.4	だいこん 25	たまねぎ 10	しょうが 0.3	なたね油(いため用) 0.4	冷凍油揚げ 10	にんじん 10
	冷凍豚肉 10	こしょう 0.03	砂糖 2.5	牛乳 20ml	うすくちしょうゆ 4	料理酒 1	料理酒 1	ホルムトマ 30	たまねぎ 25	こいくちしょうゆ 1.5
	にんじん 7	こしょう 0.01	こいくちしょうゆ 3.5	ホウワイトソース 24	料理酒 1	なたね油(いため用) 0.4	塩 0.4	レモン果汁 2	わかめ 0.7	料理酒 1
おかずの内容(g)	青ねぎ 3	塩 0.4	削節 1	ポークブイオン 8	塩 0.1	砂糖 1.5	こしょう 0.03	砂糖 3	合わせみそ 12	削節 0.5
	なたね油(いため用) 0.4	こしょう 0.01	アップルゼリー 1コ(60)	料理ワイン 2	削節 2	こいくちしょうゆ 2		料理酒 1	合わせみそ 12	削節 0.5
	ポークブイオン 2	こしょう 0.01		削節 1	削節 2	こいくちしょうゆ 2		料理酒 1	合わせみそ 12	削節 0.5
	こいくちしょうゆ 1	こしょう 0.01		塩 0.6	削節 2	こいくちしょうゆ 2		料理酒 1	合わせみそ 12	削節 0.5
こんだて	みりん 1	米粉 1.5		塩 0.6	削節 2	こいくちしょうゆ 2		料理酒 1	合わせみそ 12	削節 0.5
	オイスターソース 0.6	なたね油(揚げ用) 3		こしょう 0.02	削節 2	こいくちしょうゆ 2		料理酒 1	合わせみそ 12	削節 0.5
					削節 2	こいくちしょうゆ 2		料理酒 1	合わせみそ 12	削節 0.5
					削節 2	こいくちしょうゆ 2		料理酒 1	合わせみそ 12	削節 0.5
こんだて					削節 2	こいくちしょうゆ 2		料理酒 1	合わせみそ 12	削節 0.5
					削節 2	こいくちしょうゆ 2		料理酒 1	合わせみそ 12	削節 0.5
					削節 2	こいくちしょうゆ 2		料理酒 1	合わせみそ 12	削節 0.5
					削節 2	こいくちしょうゆ 2		料理酒 1	合わせみそ 12	削節 0.5

2月目標 楽しい給食の時間を工夫しよう

神戸市教育委員会
(一財)神戸市学校給食会

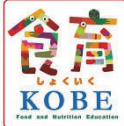
— なまえ：



学校給食・食育だより

2月号 No.537

食でつながる！笑顔と健康



今月の目標：楽しい給食の時間を工夫しよう

寒さが厳しいこの時期には、温かい料理がうれしいですね。2月の給食には、だいこん・みずな・はくさい・こまつな・ほうれんそうなど、季節の野菜を使った温かい汁物を多くとり入れています。また、節分献立として「いわしのかば焼・節分豆」が登場します。（特別支援学校は「いわしのかんろに」に変更）



なぜ、節分に豆をまくの？



2月といえば、豆をまいて鬼を追い払う節分の行事があります。節分は季節を分ける日という意味で、立春・立夏・立秋・立冬の前日のことを指します。年に4回ありますが、昔の人は立春を1年の始まりと考えていたため、その前日の節分が特別な行事として現代に伝わっています。

季節の変わり目は体調を崩しやすくなる人も多いと思いますが、昔の人は、これを「鬼（邪気）」の仕業と考えていました。災いや疫病をもたらす鬼を追い払い、幸福を招くための風習が「鬼は外、福は内」のかけ声で行われる豆まきです。豆が使われるのは、「魔滅（鬼をほろぼす）」につながるという説や、いった大豆が「豆をいる＝魔目（鬼の目）を射る」につながるなどの説があります。豆まきの後には、自分の年齢の数、または年齢+1個の豆を食べて健康を願う風習もあります。豆まきには大豆のほか、落花生を使う地域もあります。



大豆からできるもの



大豆は体をつくるたんぱく質を多く含むことから「畑の肉」と言われています。料理に使われるほか、色々な食品に加工され、わたしたちの食卓に欠かせない食べ物です。

- ◆神戸市内産米使用
- ◆BE KOBE 農産物（こうべ旬菜）使用予定
キャベツ・水菜・こまつな・チンゲンサイ・ほうれんそう
- ◆神戸市産野菜使用予定
にんじん・白ねぎ



★食材の産地情報等を掲載



神戸市学校給食会 検索

★給食の魅力を発信中！
フォローしてね！



2月

これからも神戸の街とトモニ！



ヴィッセル神戸応援ナニューが登場！

ヴィッセル神戸カラーのハッシュドビーフ&ささみカツ(勝)で
チームを応援！

残さずしっかり食べて勉強もスポーツも頑張ろう！



モーヴィとヴィッセルセレイアが
学校給食で提供されている
牛乳の工場見学へ行ってきたよ！

神戸市学校給食会



安全・安心な給食ができるまで

給食で使う食材は生産、製造加工、流通の各段階で検査が行われ、安全性の確保を図っています。

生産者・製造工場

生産、製造加工される食材は衛生基準等を満たすものを選定し、使用しています。学校給食会では製造工場の衛生管理状況を定期的に調査しています。



くわしくは
神戸市学校給食会



学校・共同調理場等

専門検査機関

サンプル検査
・細菌検査
・残留農薬検査
・放射性物質検査



学校給食会

給食に使用する食材の産地確認や
食材のサンプル検査を行っています。
（産地情報や検査結果は学校給食会
ホームページに掲載）

