



令和6年 5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(代替食持参もしいない) =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。

★=季節料理 ○=新料理



◆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。

※今月はありません

日	1日(水)	2日(木)	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)	13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)	20日(月)
こんだて	季節 献立 新 料 理 <input type="checkbox"/> ごはん <input type="checkbox"/> ○さわらの野菜あんかけ <input type="checkbox"/> 若竹じる <input type="checkbox"/> かしわもち	セルフドッグ <input type="checkbox"/> 背割パン <input type="checkbox"/> チキンスティック <input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> トマトケチャップ <input type="checkbox"/> 野菜スープ	米粉入りパン <input type="checkbox"/> だいの洋風こみ <input type="checkbox"/> 蒸し野菜(ブロッコリー) <input type="checkbox"/> ブロッコリー <input type="checkbox"/> イタリアンレンジ	ごはん <input type="checkbox"/> こうやの五目に <input type="checkbox"/> ひじきのにももの	小型パン <input type="checkbox"/> 焼そば <input type="checkbox"/> にんじんシリシリ <input type="checkbox"/> いちごゼリー	ごはん <input type="checkbox"/> ぶた肉のなんぼんつけ <input type="checkbox"/> みそしる	ごはん <input type="checkbox"/> ふりかけ(ひじきウエット) <input type="checkbox"/> けい肉のうまに <input type="checkbox"/> こまつなぶた肉のいため	季節料理 <input type="checkbox"/> パン <input type="checkbox"/> けい肉のトマトに <input type="checkbox"/> ★グリーンスープ <input type="checkbox"/> ミニゼリー(アップル)	ごはん(小) <input type="checkbox"/> カレーうどん <input type="checkbox"/> カラフラワー(米粉)あげ	パン <input type="checkbox"/> フィッシュ&チップス <input type="checkbox"/> 白身魚フライ <input type="checkbox"/> じゃがいも <input type="checkbox"/> スープに	ごはん <input type="checkbox"/> おろしハンバーグ <input type="checkbox"/> 五色きんぴら	ごはん <input type="checkbox"/> ぶた肉の黒糖に <input type="checkbox"/> 牛肉と青菜のしょうがじる
	さわら 1切(50) 料理酒 1 塩 0.15 片栗粉 5 なたね油(揚げ用) 3 にんじん 5 たまねぎ 10 冷凍むきえだまめ 5 冷凍ホールのコーン 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 1.5 料理酒 1 削節 0.5 片栗粉 0.5 冷凍鶏肉皮引 30 料理酒 0.5 ちらしかまぼこ(白身) 10 にんじん 15 たけのこ水煮 20 わかめ 0.7 うすくちしょうゆ 2 塩 0.5 削節 1 出しこんぶ 0.1 かしわもち 1コ(30)	チキンスティック 2本(40) なたね油(揚げ用) 1.5 にんじん 5 キャベツ 30 たまねぎ 10 なたね油(いため用) 0.4 塩 0.1 カレー粉 0.2 トマトケチャップ 1本(8) カットベーコン 20 じゃがいも 30 にんじん 15 たまねぎ 30 なたね油(いため用) 0.6 ポークパイオン 8 うすくちしょうゆ 2 塩 0.3 こしょう 0.01	冷凍牛肉 30 だいの 10 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 塩 0.1 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 にんじん 10 たまねぎ 30 ポークパイオン 8 うすくちしょうゆ 2 塩 0.3 冷凍ブロッコリー 40 イタリアンレンジ 1袋(8)	凍り豆腐 13 冷凍牛肉 30 にんじん 25 たまねぎ 40 冷凍さやいんげん 5 角こんにやく 10 砂糖 2 こいくちしょうゆ 3.5 料理酒 1 塩 0.2 削節 1 塩 0.3 こしょう 0.02 にんじん 40 まぐろ油漬 20 なたね油(いため用) 0.4 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 0.3 塩 0.2 こしょう 0.01 削節 0.5	焼そばめん 20 冷凍豚肉 30 冷凍いか 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 なたね油(いため用) 0.6 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1 酢 5 一味とうがらし 0.01 冷凍油揚げ 3 じゃがいも 30 こまつな 15 にんじん 15 たまねぎ 25 合わせみそ 12 削節 2	凍り豆腐 13 冷凍牛肉 30 にんじん 25 たまねぎ 40 冷凍さやいんげん 5 角こんにやく 10 砂糖 2 こいくちしょうゆ 3.5 料理酒 1 塩 0.2 削節 1 塩 0.3 こしょう 0.02 にんじん 40 まぐろ油漬 20 なたね油(いため用) 0.4 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 0.3 塩 0.2 こしょう 0.01 削節 0.5	凍り豆腐 13 冷凍牛肉 30 にんじん 25 たまねぎ 40 冷凍さやいんげん 5 角こんにやく 10 砂糖 2 こいくちしょうゆ 3.5 料理酒 1 塩 0.2 削節 1 塩 0.3 こしょう 0.02 にんじん 40 まぐろ油漬 20 なたね油(いため用) 0.4 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 0.3 塩 0.2 こしょう 0.01 削節 0.5	ふりかけ(ひじき) 1袋(28) 冷凍鶏肉皮付 40 冷凍生揚げ 30 ホールトマト 25 たまねぎ 30 青ねぎ 5 つきこんにやく 20 なたね油(いため用) 0.6 こいくちしょうゆ 5 料理酒 2 削節 1 冷凍豚肉 15 こいくちしょうゆ 0.5 料理酒 1 調味料 1 冷凍鶏肉皮引 15 こいくちしょうゆ 15 冷凍こまつな 30 にんじん 15 白ねぎ 10 しょうが 0.4 なたね油(いため用) 0.4 こいくちしょうゆ 1.5 料理酒 0.5 削節 1.5	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 冷凍グリーンピース 25 カットベーコン 8 じゃがいも 30 にんじん 15 たまねぎ 20 なたね油(いため用) 0.6 牛乳 10ml 生クリーム 10 ポークパイオン 5 料理ワイン 2 塩 0.3 こしょう 0.02 アップルゼリー(ミニ) 1コ(21)	冷凍うどん 45 冷凍牛肉 30 にんじん 10 たまねぎ 30 白ねぎ 5 カレールー(粉末) 7 砂糖 0.2 こいくちしょうゆ 4 料理酒 2 削節 2 冷凍カリフラワー 40 米粉 10 パセリ 0.6 塩 0.3 なたね油(揚げ用) 6	白身魚フライ 1コ(40) なたね油(揚げ用) 4 じゃがいも 35 たまねぎ 30 カットベーコン 20 にんじん 20 キャベツ 50 たまねぎ 20 冷凍ホールコーン 7 なたね油(いため用) 0.6 米粉 10 パセリ 0.6 塩 0.5 こしょう 0.02	鶏肉ハンバーグ 1コ(60) 冷凍おろしだいこん 25 チキンプイオン(ストリート) 7 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 片栗粉 0.5 冷凍豚肉 30 ごぼう 40 にんじん 25 冷凍さやいんげん 5 干ししいたけ 0.5 つきこんにやく 10 しょうが 0.3 なたね油(いため用) 0.6 砂糖 3 塩 0.4 こいくちしょうゆ 4 料理酒 1
おかずの内容(g)	さわら 1切(50) 料理酒 1 塩 0.15 片栗粉 5 なたね油(揚げ用) 3 にんじん 5 たまねぎ 10 冷凍むきえだまめ 5 冷凍ホールのコーン 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 1.5 料理酒 1 削節 0.5 片栗粉 0.5 冷凍鶏肉皮引 30 料理酒 0.5 ちらしかまぼこ(白身) 10 にんじん 15 たけのこ水煮 20 わかめ 0.7 うすくちしょうゆ 2 塩 0.5 削節 1 出しこんぶ 0.1 かしわもち 1コ(30)	チキンスティック 2本(40) なたね油(揚げ用) 1.5 にんじん 5 キャベツ 30 たまねぎ 10 なたね油(いため用) 0.4 塩 0.1 カレー粉 0.2 トマトケチャップ 1本(8) カットベーコン 20 じゃがいも 30 にんじん 15 たまねぎ 30 なたね油(いため用) 0.6 ポークパイオン 8 うすくちしょうゆ 2 塩 0.3 こしょう 0.01	冷凍牛肉 30 だいの 10 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 塩 0.1 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 にんじん 10 たまねぎ 30 ポークパイオン 8 うすくちしょうゆ 2 塩 0.3 冷凍ブロッコリー 40 イタリアンレンジ 1袋(8)	凍り豆腐 13 冷凍牛肉 30 にんじん 25 たまねぎ 40 冷凍さやいんげん 5 角こんにやく 10 砂糖 2 こいくちしょうゆ 3.5 料理酒 1 塩 0.2 削節 1 塩 0.3 こしょう 0.02 にんじん 40 まぐろ油漬 20 なたね油(いため用) 0.4 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 0.3 塩 0.2 こしょう 0.01 削節 0.5	焼そばめん 20 冷凍豚肉 30 冷凍いか 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 なたね油(いため用) 0.6 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1 酢 5 一味とうがらし 0.01 冷凍油揚げ 3 じゃがいも 30 こまつな 15 にんじん 15 たまねぎ 25 合わせみそ 12 削節 2	凍り豆腐 13 冷凍牛肉 30 にんじん 25 たまねぎ 40 冷凍さやいんげん 5 角こんにやく 10 砂糖 2 こいくちしょうゆ 3.5 料理酒 1 塩 0.2 削節 1 塩 0.3 こしょう 0.02 にんじん 40 まぐろ油漬 20 なたね油(いため用) 0.4 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 0.3 塩 0.2 こしょう 0.01 削節 0.5	ふりかけ(ひじき) 1袋(28) 冷凍鶏肉皮付 40 冷凍生揚げ 30 ホールトマト 25 たまねぎ 30 青ねぎ 5 つきこんにやく 20 なたね油(いため用) 0.6 こいくちしょうゆ 5 料理酒 2 削節 1 冷凍豚肉 15 こいくちしょうゆ 0.5 料理酒 1 調味料 1 冷凍鶏肉皮引 15 こいくちしょうゆ 15 冷凍こまつな 30 にんじん 15 白ねぎ 10 しょうが 0.4 なたね油(いため用) 0.4 こいくちしょうゆ 1.5 料理酒 0.5 削節 1.5	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 冷凍グリーンピース 25 カットベーコン 8 じゃがいも 30 にんじん 15 たまねぎ 20 なたね油(いため用) 0.6 牛乳 10ml 生クリーム 10 ポークパイオン 5 料理ワイン 2 塩 0.3 こしょう 0.02 アップルゼリー(ミニ) 1コ(21)	冷凍うどん 45 冷凍牛肉 30 にんじん 10 たまねぎ 30 白ねぎ 5 カレールー(粉末) 7 砂糖 0.2 こいくちしょうゆ 4 料理酒 2 削節 2 冷凍カリフラワー 40 米粉 10 パセリ 0.6 塩 0.3 なたね油(揚げ用) 6	白身魚フライ 1コ(40) なたね油(揚げ用) 4 じゃがいも 35 たまねぎ 30 カットベーコン 20 にんじん 20 キャベツ 50 たまねぎ 20 冷凍ホールコーン 7 なたね油(いため用) 0.6 米粉 10 パセリ 0.6 塩 0.5 こしょう 0.02	鶏肉ハンバーグ 1コ(60) 冷凍おろしだいこん 25 チキンプイオン(ストリート) 7 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 片栗粉 0.5 冷凍豚肉 30 ごぼう 40 にんじん 25 冷凍さやいんげん 5 干ししいたけ 0.5 つきこんにやく 10 しょうが 0.3 なたね油(いため用) 0.6 砂糖 3 塩 0.4 こいくちしょうゆ 4 料理酒 1	冷凍豚肉角切 60 料理酒 0.5 なたね油(いため用) 0.4 合わせみそ 1.5 黒砂糖 5 こいくちしょうゆ 3 みりん 3 片栗粉 0.5 牛肉 30 チンゲンサイ 30 にんじん 10 たまねぎ 15 白ねぎ 5 しょうが 0.3 うすくちしょうゆ 4 料理酒 1 みりん 1 塩 0.4 こしょう 0.01 削節 1.5
	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)	27日(月)	28日(火)	29日(水)	30日(木)	31日(金)	中学年一食あたり 平均栄養量 ※栄養量は「日本食品標準成 分表2020年版(8訂)」 に基づき算出しています。	神戸市の学校給食では、気 象警報の発表や調理中の事故 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「ハッシュドベジタ ブル」を各学校で常備してい ます。	
こんだて	パン <input type="checkbox"/> みかんジャム <input type="checkbox"/> けい肉のチャウダー <input type="checkbox"/> カリポリフィッシュ	ごはん <input type="checkbox"/> けい肉のあまずけ <input type="checkbox"/> とんじゃがスープ	パン <input type="checkbox"/> コロツケ <input type="checkbox"/> チンゲンサイのスープ	ごはん <input type="checkbox"/> ますのからあげ <input type="checkbox"/> キャベツのとりそばろに <input type="checkbox"/> みそしる	発芽玄米入りごはん <input type="checkbox"/> けい肉と野菜のうまに <input type="checkbox"/> いんげんのひりからいため	パン <input type="checkbox"/> しゅうまいのからあげ(えび) <input type="checkbox"/> ピーマンいため	季節料理 <input type="checkbox"/> ★たけのこごはん <input type="checkbox"/> こごはん <input type="checkbox"/> たけのこごはんの具 <input type="checkbox"/> わかさぎのからあげ <input type="checkbox"/> さわにわん	パン <input type="checkbox"/> 牛肉のオイスターソース <input type="checkbox"/> とうふと野菜のスープ <input type="checkbox"/> ぶどうゼリー	ごはん <input type="checkbox"/> ポークカレー <input type="checkbox"/> 野菜のドレッシングそえ <input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 柑橘ドレッシング	エネルギー 620Kcal たんぱく質エネルギー比 17.3% 脂肪エネルギー比 32.1%	主な原材料 たまねぎ にんじん マッシュルーム 調味料 等 	
	みかんジャム 1袋(15) 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 ホウイットソース 20 チキンプイオン(濃縮) 3 料理ワイン 2 塩 0.5 こしょう 0.02 いりだいず 8 煮干し 6 白ごま 0.5 あおさ 0.1 砂糖 2 こいくちしょうゆ 0.8	冷凍鶏肉皮付 60 塩 0.2 こしょう 0.01 片栗粉 6 なたね油(揚げ用) 4 砂糖 1.8 こいくちしょうゆ 3 酢 3 冷凍豚肉 20 じゃがいも 40 にんじん 15 たまねぎ 20 なたね油(いため用) 0.6 ポークパイオン 10 うすくちしょうゆ 2.5 料理酒 1 塩 0.5 こしょう 0.01	ポテトコック 1コ(60) なたね油(揚げ用) 6 チンゲンサイ 30 豚肉 20 木綿豆腐 25 にんじん 10 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	ます 1切(50) 塩 0.4 こしょう 0.01 片栗粉 4 米粉 1.5 なたね油(揚げ用) 3 キャベツ 30 冷凍鶏肉皮引ひき肉 7 しょうが 0.1 なたね油(いため用) 0.2 砂糖 1 こいくちしょうゆ 1 料理酒 0.3 塩 0.2 片栗粉 0.5 冷凍豆腐 35 冷凍油揚げ 3 にんじん 10 たまねぎ 25 わかめ 0.7 合わせみそ 12 削節 2	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 塩 0.3 削節 1 冷凍さやいんげん 20 冷凍豚肉角切 20 にんじん 10 おろしにんにく 0.1 なたね油(いため用) 0.2 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 2 酢 1.5 料理酒 1.5 トウバンジャン 0.1	しゅうまい(えび) 3コ(54) なたね油(揚げ用) 1.5 ピーマン 18 冷凍豚肉糸切 30 にんじん 15 ほうれんそう 15 たまねぎ 30 干ししいたけ 0.5 白ごま 1 なたね油(いため用) 0.5 ごま油 0.1 ポークパイオン 5 うすくちしょうゆ 4 料理酒 1 塩 0.1 こしょう 0.02	たけのこ水煮 15 冷凍鶏肉皮引 15 料理酒 0.25 冷凍油揚げ 3 にんじん 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 0.5 削節 3 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 1.5 料理酒 1.5 冷凍豚肉糸切 30 冷凍ほうれんそう 15 じゃがいも 10 にんじん 15 ごぼう 15 しょうが 0.4 うすくちしょうゆ 3 料理酒 0.5 みりん 0.5 塩 0.4 こしょう 0.01 削節 1.5	冷凍牛肉 40 にんじん 10 たまねぎ 35 なたね油(いため用) 0.6 料理ワイン 1 塩 0.1 こしょう 0.01 オイスターソース 2 片栗粉 0.4 木綿豆腐 45 にんじん 20 冷凍ほうれんそう 15 たまねぎ 30 干ししいたけ 0.3 ポークパイオン 12 うすくちしょうゆ 2.5 塩 0.5 こしょう 0.02 ぶどうゼリー 1コ(70)	冷凍豚肉 35 じゃがいも 50 にんじん 20 たまねぎ 40 なたね油(いため用) 0.6 カレールー(粉末) 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 料理ワイン 2 にんじん 5 キャベツ 35 きゅうり 5 柑橘ドレッシング 1袋(10)	エネルギー 620Kcal たんぱく質エネルギー比 17.3% 脂肪エネルギー比 32.1%	主な原材料 たまねぎ にんじん マッシュルーム 調味料 等 	
おかずの内容(g)	みかんジャム 1袋(15) 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 ホウイットソース 20 チキンプイオン(濃縮) 3 料理ワイン 2 塩 0.5 こしょう 0.02 いりだいず 8 煮干し 6 白ごま 0.5 あおさ 0.1 砂糖 2 こいくちしょうゆ 0.8	冷凍鶏肉皮付 60 塩 0.2 こしょう 0.01 片栗粉 6 なたね油(揚げ用) 4 砂糖 1.8 こいくちしょうゆ 3 酢 3 冷凍豚肉 20 じゃがいも 40 にんじん 15 たまねぎ 20 なたね油(いため用) 0.6 ポークパイオン 10 うすくちしょうゆ 2.5 料理酒 1 塩 0.5 こしょう 0.01	ポテトコック 1コ(60) なたね油(揚げ用) 6 チンゲンサイ 30 豚肉 20 木綿豆腐 25 にんじん 10 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	ます 1切(50) 塩 0.4 こしょう 0.01 片栗粉 4 米粉 1.5 なたね油(揚げ用) 3 キャベツ 30 冷凍鶏肉皮引ひき肉 7 しょうが 0.1 なたね油(いため用) 0.2 砂糖 1 こいくちしょうゆ 1 料理酒 0.3 塩 0.2 片栗粉 0.5 冷凍豆腐 35 冷凍油揚げ 3 にんじん 10 たまねぎ 25 わかめ 0.7 合わせみそ 12 削節 2	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 塩 0.3 削節 1 冷凍さやいんげん 20 冷凍豚肉角切 20 にんじん 10 おろしにんにく 0.1 なたね油(いため用) 0.2 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 2 酢 1.5 料理酒 1.5 トウバンジャン 0.1	しゅうまい(えび) 3コ(54) なたね油(揚げ用) 1.5 ピーマン 18 冷凍豚肉糸切 30 にんじん 15 ほうれんそう 15 たまねぎ 30 干ししいたけ 0.5 白ごま 1 なたね油(いため用) 0.5 ごま油 0.1 ポークパイオン 5 うすくちしょうゆ 4 料理酒 1 塩 0.1 こしょう 0.02	たけのこ水煮 15 冷凍鶏肉皮引 15 料理酒 0.25 冷凍油揚げ 3 にんじん 5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 0.5 削節 3 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 1.5 料理酒 1.5 冷凍豚肉糸切 30 冷凍ほうれんそう 15 じゃがいも 10 にんじん 15 ごぼう 15 しょうが 0.4 うすくちしょうゆ 3 料理酒 0.5 みりん 0.5 塩 0.4 こしょう 0.01 削節 1.5	冷凍牛肉 40 にんじん 10 たまねぎ 35 なたね油(いため用) 0.6 料理ワイン 1 塩 0.1 こしょう 0.01 オイスターソース 2 片栗粉 0.4 木綿豆腐 45 にんじん 20 冷凍ほうれんそう 15 たまねぎ 30 干ししいたけ 0.3 ポークパイオン 12 うすくちしょうゆ 2.5 塩 0.5 こしょう 0.02 ぶどうゼリー 1コ(70)	冷凍豚肉 35 じゃがいも 50 にんじん 20 たまねぎ 40 なたね油(いため用) 0.6 カレールー(粉末) 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 料理ワイン 2 にんじん 5 キャベツ 35 きゅうり 5 柑橘ドレッシング 1袋(10)	エネルギー 620Kcal たんぱく質エネルギー比 17.3% 脂肪エネルギー比 32.1%	主な原材料 たまねぎ にんじん マッシュルーム 調味料 等 	
	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)	27日(月)	28日(火)	29日(水)	30日(木)	31日(金)	中学年一食あたり 平均栄養量 ※栄養量は「日本食品標準成 分表2020年版(8訂)」 に基づき算出しています。	神戸市の学校給食では、気 象警報の発表や調理中の事故 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「ハッシュドベジタ ブル」を各学校で常備してい ます。	
5月目標	好ききらいをしないで食べよう											
	神戸市教育委員会 (一財)神戸市学校給食											
— なまえ: _____												