



令和7年 9月 こんだて表 (特別支援学校)

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	1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	16日(火)			
こ ん だ て	☐ こめこ 米粉入りパン	★ 季 節 料 理 ☐ はつげんまい 発芽玄米入りごはん	☐ 小 型 パ ン	☐ ご は ん	☐ ご は ん ☐ とうふのカレー ☐ 煮し野菜(カリフラワー) ☐ カリフラワー ☐ フレンチドレッシング ☐ アイスクリーム	☐ パ ン	★ 季 節 料 理 ☐ ご は ん	☐ 新 料 理 ☐ パ ン	☐ ご は ん	☐ ご は ん	☐ ご は ん			
	☐ ポークシチュー	☐ まぐろとひじきのもの	☐ スパゲティミートソース	☐ けい肉のさっぱり	☐ トマトソースチキン	☐ おろしハンバーグ	☐ さわらのエスニック風	☐ けい肉のみそがらめ	☐ 親 子 に	☐ けい肉のあまずけ				
	☐ たまねぎのレモンソテー	★きゅうりのピリからいため	☐ フライビーンズ	☐ み そ し る	☐ 野 菜 ソ テ ー	☐ ★とうがんスープ	☐ ○豆乳コーンポタージュ	☐ 五色 き ん び ら	☐ にんじんのツナいため	☐ とうふと野菜のスープ				
			☐ ぶ ど う											
お か ず の 内 容 (g)	冷凍豚肉 35 じゃがいも 50 にんじん 20 たまねぎ 30 なたね油(いため用) 0.6 デミグラスソース 30 トマトピューレ 2 トマトケチャップ 2.5 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 0.04 たまねぎ 40 チキンハム 15 なたね油(いため用) 0.4 レモン果汁 2 砂糖 1 塩 0.2 こしょう 0.01	まぐろ油漬 30 ひじき 3 冷凍生揚げ 25 にんじん 20 たまねぎ 35 なたね油(いため用) 0.6 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 3.5 削節 1 きゅうり 30 冷凍豚肉角切 20 おろしにんにく 0.1 なたね油(いため用) 0.4 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 3.5 酢 3 料理酒 1.5 トウバンジャン 0.1	スパゲティ 22 冷凍牛肉ひき肉 30 にんじん 10 たまねぎ 45 冷凍グリーンピース 5 なたね油(いため用) 0.6 ホワイトソース 13 トマトケチャップ 9 ウスターソース 3.5 料理ワイン 1 塩 0.3 こしょう 0.02 だいず水煮 20 片栗粉 2 なたね油(揚げ用) 1.5 こいくちしょうゆ 1 ぶどう 30	冷凍鶏肉皮付 60 たまねぎ 30 しょうが 0.4 なたね油(いため用) 0.6 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 3 酢 3 料理酒 1.5 片栗粉 0.5 冷凍豆腐 35 冷凍油揚げ 3 こまつな 15 にんじん 10 たまねぎ 25 合わせみそ 12 削節 2	冷凍豆腐 40 冷凍牛肉ひき肉 40 にんじん 15 たまねぎ 40 なす 20 しょうが 0.5 なたね油(いため用) 0.6 ポークブイオン 5 こいくちしょうゆ 3 トマトピューレ 2 トマトケチャップ 4 料理ワイン 0.5 塩 0.4 こしょう 0.01 ガーリック 0.02 カレー粉 0.7 冷凍カリフラワー 40 フレンチドレッシング 1袋(8) アイスクリーム 1コ(60)	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 たまねぎ 20 なたね油(いため用) 0.2 チンピイオン(ストレート) 7 兵庫県産トマトジュース 20 砂糖 1 冷凍えび 20 塩 0.5 こしょう 0.01 冷凍豚肉糸切 15 にんじん 10 冷凍ほうれんそう 10 キャベツ 60 冷凍ホールコーン 10 なたね油(いため用) 0.6 こいくちしょうゆ 1.5 料理酒 1 塩 0.3 こしょう 0.02	頭切りチキン1kg 1コ(60) 冷凍おろしだいこん 25 チンピイオン(ストレート) 7 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 片栗粉 0.5 とうがん 30 豚肉 20 冷凍えび 20 料理酒 0.5 にんじん 15 干ししいたけ 0.3 なたね油(いため用) 0.4 ごま油 0.2 ポークブイオン 10 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.5 こしょう 0.01	さわら 1切(50) 料理酒 0.5 塩 0.15 片栗粉 5 カレー粉 0.3 なたね油(揚げ用) 3 にんじん 4 たまねぎ 10 砂糖 3 こいくちしょうゆ 2 酢 6 塩 0.2 みりん 0.1 一味とうがらし 0.01 冷凍ホールコーン 10 スイートコーンペースト 40 豆乳 30ml にんじん 15 たまねぎ 40 米粉のホワイトルウ 4 白みそ 6 塩 0.2 こしょう 0.02 削節 0.5	冷凍鶏肉皮付 40 鶏レバー 20 しょうが 0.6 おろしにんにく 0.1 こいくちしょうゆ 1.5 料理酒 1 片栗粉 6 なたね油(揚げ用) 4 白ごま 2 赤みそ 4 砂糖 1 みりん 2 冷凍豚肉 30 ごぼう 35 にんじん 25 ピーマン 10 干ししいたけ 0.5 つきごんにやく 10 なたね油(いため用) 0.6 砂糖 3 こいくちしょうゆ 4 料理酒 1	冷凍鶏肉皮付 30 料理酒 0.75 冷凍液卵 30 じゃがいも 60 にんじん 15 たまねぎ 30 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 にんじん 40 まぐろ油漬 20 なたね油(いため用) 0.4 こいくちしょうゆ 0.3 塩 0.2 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 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 ポークブイオン 12 うすくちしょうゆ 2.5 塩 0.5 こしょう 0.02			
	日	17日(水)	18日(木)	19日(金)	22日(月)	24日(水)	25日(木)	26日(金)	29日(月)	30日(火)	小学生中学年一食あたり 平均栄養量 ※栄養量は「日本食品標準成分 表 2020年版(八訂)」に基 づき算出しています。			
	こ ん だ て	☐ パ ン ☐ コ ロ ッ ケ ☐ キャベツのソテー ☐ ぶた肉と野菜のスープ	☐ ご は ん ☐ や ま と に ☐ 神戸たまねぎ天のにびたし	☐ ご は ん ☐ ふりかけ(わかめ) ☐ カレー肉じゃが ☐ こまつなとあげのみそに	☐ パ ン ☐ マカロニのクリームに ☐ 煮し野菜(ブロッコリー) ☐ ブロッコリー ☐ 柑橘ドレッシング	☐ パ ン ☐ ミートボールのからあげ ☐ ほうれんそうのパターソー ☐ 野 菜 ス ー プ	☐ ご は ん ☐ あじのたつたあげ ☐ こ ん ぶ 豆 ☐ さ わ に わ ん	☐ ご は ん ☐ けい肉のうまに ☐ たらへのあげに	☐ パ ン ☐ ポークチャップ ☐ フォーガー	☐ ひじきごはん ☐ ごはん ☐ ひじきごはんの具 ☐ わかさぎのあまずけ ☐ さ つ ま じ る				
		お か ず の 内 容 (g)	コロッケ(調理用) 1コ(60) なたね油(揚げ用) 6 キャベツ 30 塩 0.1 こしょう 0.01 なたね油(いため用) 0.2 冷凍豚肉 30 にんじん 15 たまねぎ 30 冷凍さやいんげん 5 しょうが 0.3 なたね油(いため用) 0.4 ポークブイオン 8 うすくちしょうゆ 2 料理酒 1 塩 0.4 こしょう 0.01	牛肉 30 だいず水煮 26 じゃがいも 50 にんじん 15 たけのこ水煮 10 つきごんにやく 10 なたね油(いため用) 0.6 砂糖 2 うすくちしょうゆ 4 料理酒 1 削節 1 神戸たまねぎ天 20 冷凍ほうれんそう 10 キャベツ 40 砂糖 0.7 こいくちしょうゆ 2 削節 1	ふりかけ(わかめ) 1袋(2.5) 冷凍豚肉 30 じゃがいも 60 にんじん 15 たまねぎ 40 冷凍さやいんげん 5 なたね油(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 こまつな 25 冷凍生揚げ 40 合わせみそ 4 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 1 削節 0.5	マカロニ 14 冷凍鶏肉皮引 30 冷凍ほうれんそう 20 料理ワイン 0.5 にんじん 20 たまねぎ 55 冷凍グリーンピース 3 なたね油(いため用) 0.6 バター 1 牛乳 20ml ホワイトソース 24 チンピイオン(ストレート) 5 料理ワイン 1 塩 0.6 こしょう 0.02 冷凍ブロッコリー 40 柑橘ドレッシング 1袋(10)	レバーミートボール 3コ(45) なたね油(揚げ用) 1.5 料理酒 0.5 にんじん 5 冷凍ホールコーン 5 なたね油(いため用) 0.1 バター 0.5 塩 0.1 こしょう 0.01 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 ポークブイオン 8 うすくちしょうゆ 2 塩 0.3 こしょう 0.01	あじ 1切(40) しょうが 0.5 こいくちしょうゆ 1.5 料理酒 0.5 片栗粉 4 なたね油(揚げ用) 2.5 きざみこんぶ 2 だいず水煮 15 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 みりん 0.5 冷凍豚肉糸切 30 冷凍ほうれんそう 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	冷凍鶏肉皮付 40 冷凍生揚げ 30 にんじん 25 たまねぎ 30 青ねぎ 5 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 料理酒 2 削節 1 冷凍たら角切 40 しょうが 0.4 こいくちしょうゆ 1 料理酒 0.5 片栗粉 2 米粉 0.7 なたね油(揚げ用) 2.5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 1.5 料理酒 0.5 みりん 0.5	冷凍豚肉 50 たまねぎ 20 なたね油(いため用) 0.4 砂糖 0.8 トマトケチャップ 8 ウスターソース 4 料理ワイン 1 塩 0.1 こしょう 0.01 片栗粉 0.5 平めんビーフン 12 冷凍鶏肉皮引 25 冷凍ほうれんそう 15 キャベツ 25 たまねぎ 20 チンピイオン(濃縮) 6 砂糖 0.1 ニョクマム 4 塩 0.4 こしょう 0.01		ひじき 2 しらす干し 3 竹輪 5 冷凍油揚げ 3 にんじん 7 なたね油(いため用) 0.2 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 削節 0.5 わかさぎ 35 米粉 3.5 なたね油(揚げ用) 2.5 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 2 酢 2 冷凍豚肉 15 さつまいも 30 にんじん 15 ごぼう 10 青ねぎ 3 つきごんにやく 10 合わせみそ 12 削節 2		
			エネルギー 619kcal	たんぱく質エネルギー比 17.1%	脂肪エネルギー比 31.3%	カルシウム 316 mg	マグネシウム 86 mg	鉄 2.8 mg	ビタミンA 324 μgRAE	ビタミンB1 0.39 mg		ビタミンB2 0.53 mg	ビタミンC 22 mg	食物繊維 5.4 g
			生活リズム											
	朝ごはんを 食べて生活 リズムを整 えましょう。													
														

9月目標 食事のマナーを身につけよう

神戸市教育委員会
(一財)神戸市学校給食会

— なまえ: —

生活リズム

朝ごはんを
食べて生活
リズムを整
えましょう。

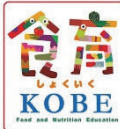




学校給食・食育だより

9月号 No.532

食でつながる！笑顔と健康



今月の目標：食事のマナーを身につけよう

2学期がスタートしました。まだまだ残暑厳しい日が続きます。「早寝・早起き・朝ごはん」で生活リズムを整えて、元気に過ごしましょう。

9月の給食には、季節の食材を使った料理として、「五色きんぴら（ピーマン）」「とうふのカレー（なす）」「きゅうりのピリからいため」「とうがんスープ」「ぶどう」、新料理の「豆乳コーンポタージュ」、神戸市や兵庫県の食材を使った「神戸たまねぎ天のにびたし（たまねぎ）」「トマトソースチキン（トマトジュース）」など、楽しみな料理やデザートが盛りだくさんです。

意識していますか？

食事のマナー

周りの人と気持ちよく食事をするために、食べるときはマナーを守ることが大切です。給食を通して基本的なマナーを身につけましょう。

正しい姿勢

- 背筋を伸ばす
- いすに深く腰かける
- 床に足をつく
- 机とおなかの間をこぶし1個分くらいあける



こんな食べ方していませんか



はしの持ち方

左利き



右利き



- はし先を閉じたり開いたりして、食べ物をささむ。

※下のはしは動かない

おわんの持ち方

- 親指をおわんのふちに添え、残りの指でおわんの底を支える。



こんな持ち方していませんか



「ローリングストック」で無理のない備蓄を！

夏から秋にかけては、台風が特に多く発生する時期です。停電や断水を想定して、水や食料品を準備しておきましょう。日常的に、食料品を少し多めに買い置きし、使ったら買い足す「ローリングストック」を実践することで、無理なく備えることができます。

9月1日
防災の日

ローリングストックのポイント



備える

水

- 1人1日3リットル×3日分以上必要



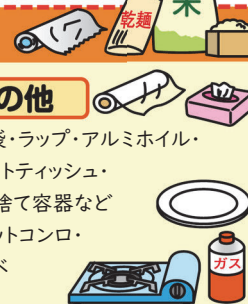
食料品

- 食べ慣れているもの
- 保存性の高いもの
- 調理不要で食べられるもの



その他

- ポリ袋・ラップ・アルミホイル・ウェットティッシュ・使い捨て容器など
- カセットコンロ・ボンベ



買う・買い足す



- 家族の人数や好み、栄養バランスを考える
- 使った分を買い足す

食べる・使う



- 賞味期限が切れる前に消費する
- 古いものから使う

高齢者、乳幼児、食物アレルギーのある人など、家族の状況に合わせて、食品を備えておきましょう。



熱源が不要なものを中心に、避難するときに持ち出せるよう防災袋にまとめておきましょう。



- ◆神戸市内産米使用
- ◆BE KOBE 農産物（こうべ旬菜）使用予定
- ◆神戸市産野菜使用予定
- ◆なす、とうがん



食材の産地情報等を掲載しています。

神戸市学校給食

検索