



令和8年5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(金) | 7日(木) | 8日(金) | 11日(月) | 12日(火) | 13日(水) | 14日(木) | 15日(金) | 18日(月) | 19日(火) |
|-----------|--|---|---|--|---|--|--|--|---|--|
| こんだて | ごはん 親子に ひじきと油あげのもの | ごはん(小) カレーうどん にんじんのツナいため | ごはん はるまき こまつなちゅうかいため けい肉のしょうがじる | セルフドッグ 背割パン ロングバーガー 野菜 トマトケチャップ 野菜スープ | 季節献立 ごはん さわらの野菜あんかけ 若竹じる 豆乳プリン | 新料理 パン だいたの洋風にこみ ○ほろもろとチキンのリゼ | ごはん 和風ハンバーグ そえ野菜(カリフラワー) 五色きんぴら | パン 白身魚フライ フライドポテト ぶた肉と野菜のスープ | パン りんごジャム けい肉のチャウダー カリフラワーの米粉あげ | ごはん ふりかけ(ゆかり) けい肉のうまに 切干したいんのかレーいため |
| おかずの内容(g) | 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 青ねぎ 5 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.3 削節 1 ひじき 5 冷凍油揚げ 5 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 | 冷凍うどん 45 牛肉 30 にんじん 10 たまねぎ 30 白ねぎ 5 カレールー 7 砂糖 0.2 こいくちしょうゆ 4 料理酒 2 削節 2 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 | 春巻 1コ(50) なたね油(揚げ用) 1.5 こまつな 25 にんじん 10 白ごま 0.5 なたね油(いため用) 0.2 砂糖 0.1 こいくちしょうゆ 1 酢 0.5 ごま油 0.1 冷凍鶏肉皮引 35 料理酒 1 じゃがいも 30 にんじん 10 たまねぎ 20 キャベツ 30 青ねぎ 5 しょうが 0.6 うすくちしょうゆ 3 塩 0.5 こしょう 0.02 削節 1.5 | ホットドッグ用1本(50) 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 | 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 冷凍さやいんげん 5 冷凍ホールコーン 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 じゃがいも 15 にんじん 15 パプリカ 0.03 冷凍ほうれんそう 40 県産鶏素揚げスライス 15 にんじん 10 なたね油(いため用) 0.4 こいくちしょうゆ 1.5 削節 1 出しこんぶ 0.5 豆乳プリン 1コ(40) | 冷凍豚肉 30 だいた水煮 20 じゃがいも 40 たまねぎ 2 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 パプリカ 0.03 冷凍ほうれんそう 40 県産鶏素揚げスライス 15 にんじん 10 なたね油(いため用) 0.4 砂糖 3 こいくちしょうゆ 4 料理酒 1 | 鶏肉ハンバーグ 1コ(60) チキンイオン(ストレード) 10 砂糖 3 こいくちしょうゆ 3 料理酒 1.5 みりん 1.5 片栗粉 0.5 冷凍カリフラワー 30 豚肉 30 ごぼう 40 にんじん 25 冷凍さやいんげん 5 干しいたけ 0.5 つきこんにやく 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 | 白身魚フライ 1コ(40) なたね油(揚げ用) 4 じゃがいも 40 なたね油(揚げ用) 1.5 冷凍豚肉 30 にんじん 15 たまねぎ 30 冷凍こまつな 15 しょうが 0.3 なたね油(いため用) 0.4 料理ワイン 2 ポークパイオン 8 うすくちしょうゆ 2 こしょう 0.02 なたね油(いため用) 0.4 砂糖 1 塩 0.4 こしょう 0.01 | りんごジャム 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 青ねぎ 5 つきこんにやく 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 ホワイトソース 20 チキンイオン(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 45 米粉 11 塩 0.3 なたね油(揚げ用) 7 | ふりかけ(ゆかり) 1袋(0.8) 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 つきこんにやく 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 切干したいんご 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 |

| 日 | 20日(水) | 21日(木) | 22日(金) | 25日(月) | 26日(火) | 27日(水) | 28日(木) | 29日(金) | 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。 | 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「ベ ジダブルカレー」 を各学校で常備し ています。 |
|-----------|---|--|--|--|---|---|---|---|--|--|
| こんだて | 小型パン 焼そば ちりめんピーンズ いちごゼリー | ごはん ポークカレー 蒸し野菜(ブロッコリー) ブロッコリー 中華ドレッシング | ごはん ますのからあげ キャベツのとりそばろに みそしる | ★季節料理 米粉入りパン けい肉のトマトに ★グリーンスープ | ごはん ぶた肉の黒糖に フォーガー | 新料理 パン コロツケ 野菜いため チンゲンサイのスープ | ★季節料理 ★たけのこごはん ごはん たけのこごはんの具 しゅうまいのからあげ(えび) さわにわん | 発芽玄米入りごはん あじのねぎだれ 高野どうふの五目に | エネルギー 626 kcal たんぱく質エネルギー比 16.5% 脂肪エネルギー比 31.4% カルシウム 321 mg マグネシウム 84 mg 鉄 3.1 mg ビタミンA 361 µgRAE ビタミンB1 0.44 mg ビタミンB2 0.55 mg ビタミンC 23 mg 食物繊維 5.4 g 食塩相当量 2.1 g | 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) | 焼そばめん 20 冷凍豚肉 40 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 ウスターソース 7 料理酒 0.5 塩 0.3 こしょう 0.02 だいた水煮 20 しらす干し 4 白ごま 1 砂糖 1.3 こいくちしょうゆ 1.3 みりん 1.3 いちごゼリー 1コ(50) | 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 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 冷凍ブロッコリー 40 中華ドレッシング 1袋(10) | 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 だいた 0.2 片栗粉 0.5 冷凍豆腐 35 冷凍こまつな 15 にんじん 15 たまねぎ 20 合わせみそ 12 削節 2 | 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 0.2 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 | 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 平めんビーフン 12 冷凍鶏肉皮引 25 ほうれんそう 15 キャベツ 25 たまねぎ 20 チキンイオン(濃縮) 6 砂糖 0.1 ニョクナム 4 塩 0.4 こしょう 0.01 | ポテトコロッケ 1コ(60) なたね油(揚げ用) 6 まぐろ油漬 15 にんじん 5 キャベツ 20 なたね油(いため用) 0.4 塩 0.1 こしょう 0.01 チンゲンサイ 30 冷凍豚肉 20 冷凍豆腐 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 | 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 3 削節 0.5 しゅうまい(えび) 2コ(36) なたね油(揚げ用) 1.5 冷凍豚肉 30 冷凍こまつな 15 じゃがいも 20 にんじん 10 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 | あじ 1切(50) しょうが 0.5 料理酒 1 片栗粉 5 なたね油(揚げ用) 3 白ねぎ 10 砂糖 2 こいくちしょうゆ 3 酢 3 凍り豆腐 10 冷凍豚肉 30 にんじん 20 たまねぎ 35 冷凍さやいんげん 5 つきこんにやく 10 砂糖 2 こいくちしょうゆ 3.5 料理酒 1 塩 0.2 削節 1 | | |

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)神戸市学校給食会

— なまえ: _____

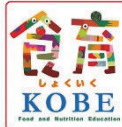




学校給食・食育だより

5月号 No.540

食でつながろう！笑顔と健康



今月の目標：好ききらいをしないで食べよう

新学期が始まり一か月が過ぎようとしています。子供たちは新しい環境にも慣れてきたようで、給食の準備や後片付けを協力してスムーズにできるようになっています。新しい環境にも慣れてきた一方で、心や体に疲れが出てくる頃です。睡眠をしっかりとして体調を整え、朝食を食べて生活リズムを整えることから始めましょう。

5月の給食には、季節献立の「さわらの野菜あんかけ・若竹じる・かしわもち」、季節料理の「たけのこごはん」「グリーンスープ」が登場します。

(特別支援学校は、かしわもちを「豆乳プリン」に変更しています。)

朝ごはんを食べる習慣がない人は、何か一品でも口に入れることから始めましょう。



脳のエネルギー源となる
糖質を多く
ふくむものを
食べましょう!



食欲がない人は、みそ汁や
スープ、牛乳などがおすすめです。水分と一緒にビタミンやミネラルをとることができます。



食べる習慣ができたなら、少しずつ品数を増やしてバランスも意識しましょう。

おにぎり



★糖質の多いごはんやパンを食べる

おにぎり+みそ汁



★具材たっぷりの汁物を付ける

おにぎり+みそ汁+卵焼き



★汁物とおかずを付ける

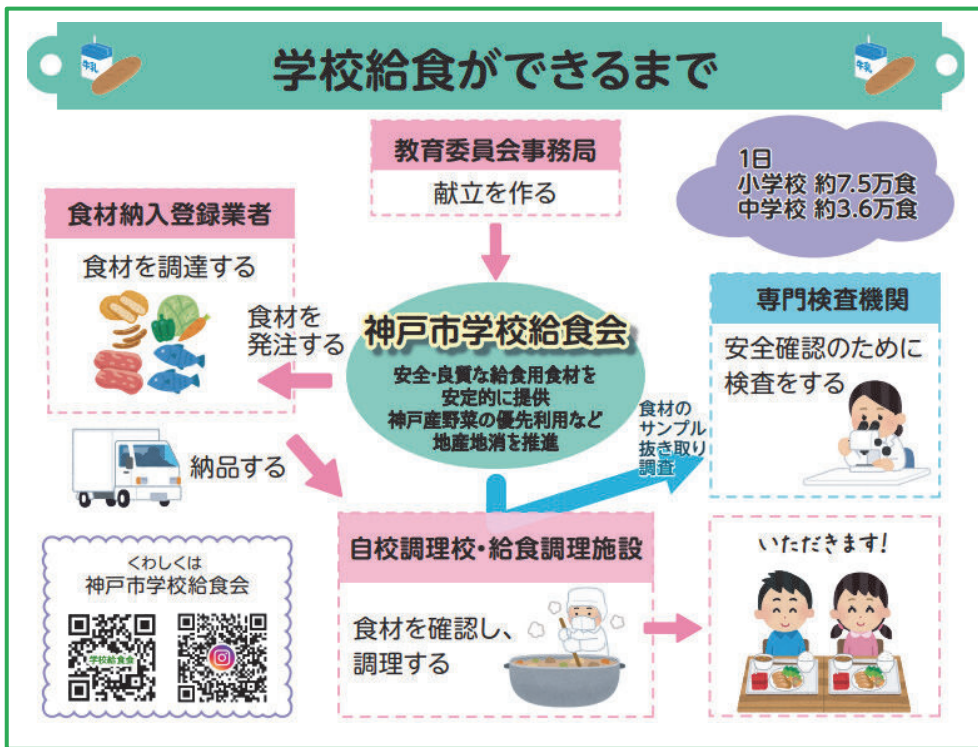
給食レシピを公開中!

お子さんが学校で食べている給食の献立を、ご家庭でも作っていただけるように、料理レシピ投稿・検索サービス「クックパッド」でレシピの公開をしていますので、ご活用ください。ブログも掲載しています。

クックパッド 神戸市学校給食 検索



学校給食ができるまで



給食の献立ができてから、給食用食材が各学校や共同調理場に届くまでのしくみです。神戸市産の食材を積極的に利用し、安全で良質な食材を安定的に提供しています。

5月5日 端午の節句

五月人形やこいのぼりを飾り、「ちまき」や「かしわもち」を食べてお祝いをします。

ちまき



もち米や団子をササの葉などで包み、ゆでたり蒸したりしたもの。もともとは、チガヤの葉が使われたことから、ちまきと呼ばれます。

かしわもち



あん入りのもちをカシワの葉でくるんだもの。カシワは、新しい芽が出るまで古い葉が木に残っていることから、家が途絶えずに代々栄えていくようにとの願いが込められています。

- ◆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・こまつな・ほうれんそう・
チンゲンサイ
- ◆神戸市産野菜使用予定
たまねぎ



★食材の産地情報等を掲載



神戸市学校給食 検索

★給食の魅力を発信中!
フォローしてね!

