



令和6年 12月 こんだて表 (5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。

日	2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	9日(月)	10日(火)	11日(水)	12日(木)	13日(金)
こんだて	<input type="checkbox"/> ごはん <input type="checkbox"/> 和風ハンバーグ <input type="checkbox"/> 五色に <input type="checkbox"/> みかん	<input type="checkbox"/> パン <input type="checkbox"/> けい肉のこはくあげ <input type="checkbox"/> 野菜スープ	<input type="checkbox"/> ごはん <input type="checkbox"/> ふりかけ(ゆかり) <input type="checkbox"/> すきやき <input type="checkbox"/> カリフラワーの米粉あげ	<input type="checkbox"/> パン <input type="checkbox"/> マカロニのトマトに <input type="checkbox"/> カリポリフィッシュ	<input type="checkbox"/> ごはん <input type="checkbox"/> かぼちゃのそぼろあんかけ <input type="checkbox"/> ごじる <input type="checkbox"/> ミニゼリー(洋なし)	<input type="checkbox"/> ごはん <input type="checkbox"/> かぼちゃのそぼろあんかけ <input type="checkbox"/> ごじる <input type="checkbox"/> ミニゼリー(洋なし)	<input type="checkbox"/> パン <input type="checkbox"/> ミートボールのチリソース <input type="checkbox"/> ほろろスープ	<input type="checkbox"/> だいちごはん <input type="checkbox"/> ごはん <input type="checkbox"/> だいちごはんの具 <input type="checkbox"/> わかさぎのあまずけ <input type="checkbox"/> さわかにわん	<input type="checkbox"/> 発芽玄米入りごはん <input type="checkbox"/> だいちのみそに <input type="checkbox"/> ぶた肉とふたごまどじ	<input type="checkbox"/> ごはん <input type="checkbox"/> ハッシュドベジタブル <input type="checkbox"/> ささみカツ <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"/> 中華ドレッシング
おかずの内容(g)	<ul style="list-style-type: none"> 鶏入りチキンバーグ 1コ(60) チキンイオン(ストレート) 7 砂糖 2 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 みりん 1 片栗粉 0.5 冷凍豚肉 25 ひじき 3 にんじん 20 ごぼう 35 冷凍さやいんげん 5 なたね油(いため用) 0.6 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 3.5 料理酒 1 削節 1 みかん 1コ(85) 	<ul style="list-style-type: none"> 冷凍鶏肉皮付 2切(60) しょうが 0.6 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 片栗粉 4.5 米粉 1.5 なたね油(揚げ用) 4 カットベーコン 20 じゃがいも 30 にんじん 15 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 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 	<ul style="list-style-type: none"> ふりかけ(ゆかり) 1袋(0.8) 牛肉 35 冷凍焼き豆腐 35 にんじん 12 はくさい 60 白ねぎ 15 糸こんにゃく 20 なたね油(いため用) 0.4 砂糖 3 こいくちしょうゆ 6 料理酒 2 冷凍カリフラワー 40 米粉 10 塩 0.3 なたね油(揚げ用) 6 	<ul style="list-style-type: none"> マカロニ 7 冷凍豚肉 30 じゃがいも 40 にんじん 15 たまねぎ 40 冷凍グリーンピース 7 なたね油(いため用) 0.6 ポークパイオン 5 砂糖 0.5 ホールトマト 20 トマトケチャップ 5 ウスターソース 3 料理ワイン 2 塩 0.3 いりだいず 8 煮干し 6 白ごま 0.5 おおさ 0.1 砂糖 2 こいくちしょうゆ 0.8 	<ul style="list-style-type: none"> 冷凍豚肉 50 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 にんじん 6 たまねぎ 15 砂糖 3 こいくちしょうゆ 3 酢 5 一味とうがらし 0.01 木綿豆腐 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 	<ul style="list-style-type: none"> 冷凍かぼちゃ 45 冷凍鶏肉皮引ひき肉 25 しょうが 0.4 なたね油(いため用) 0.3 砂糖 1 こいくちしょうゆ 2 料理酒 0.5 片栗粉 0.4 だいずペースト 15 豆乳 15ml 豚肉 20 にんじん 15 だいこん 35 つきこんにゃく 5 合わせみそ 9 削節 2 洋なしゼリー(ミニ) 1コ(21) 	<ul style="list-style-type: none"> ミートボール 3コ(45) たまねぎ 15 しょうが 0.4 なたね油(いため用) 0.4 チキンイオン(ストレート) 6 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 1 トマトケチャップ 6 酢 2.5 料理酒 1 トウバンジャン 0.1 片栗粉 0.5 緑豆春雨 7 冷凍豚肉 20 にんじん 15 ほうれんそう 15 たまねぎ 30 干しいたけ 0.3 しょうが 0.3 なたね油(いため用) 0.4 ポークパイオン 10 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.4 こしょう 0.02 	<ul style="list-style-type: none"> 蒸しだいず 10 油揚げ 3 しらす干し 3 にんじん 5 砂糖 1 ていくちしょうゆ 1.5 塩 0.1 削節 0.5 わかさぎ 3.5 米粉 2.5 なたね油(揚げ用) 2.5 砂糖 1.5 ていくちしょうゆ 2 削節 2 みずな 10 にんじん 15 だいこん 20 ごぼう 15 干しいたけ 0.3 しょうが 0.4 うすくちしょうゆ 3 料理酒 1 塩 0.5 こしょう 0.4 削節 1.5 	<ul style="list-style-type: none"> だいこん 55 冷凍鶏肉皮付 35 竹輪 15 にんじん 15 角こんにゃく 10 なたね油(いため用) 0.6 合わせみそ 5 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 2 料理酒 1 削節 1 おつゆふ 5 冷凍液卵 15 冷凍豚肉 20 たまねぎ 20 青ねぎ 3 砂糖 3 こいくちしょうゆ 4 料理酒 1 削節 1 	<ul style="list-style-type: none"> 備前ハッシュドベジタブル 180 たまねぎ 23 にんじん 12 マッシュルーム 12 ハヤシルウ 12 トマト 1.4 植物油脂 1.2 調味料等 ポトとお米のささみカツ 1コ(40) なたね油(揚げ用) 4 ブロッコリー 35 中華ドレッシング 1袋(10)

日	16日(月)	17日(火)	18日(水)	19日(木)	20日(金)	23日(月)	24日(火)	
こんだて	<input type="checkbox"/> ごはん <input type="checkbox"/> ビーフカレー <input type="checkbox"/> 野菜のドレッシングそえ <input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> アイランドドレッシング	<input type="checkbox"/> ほうれんそうパン <input type="checkbox"/> 野菜のクリームスープ <input type="checkbox"/> さつまいもとだいずのかりんとう	★冬至料理 <input type="checkbox"/> ごはん(小) <input type="checkbox"/> あじのゆず香あげ <input type="checkbox"/> ★ほうとう	<input type="checkbox"/> パン <input type="checkbox"/> ミルク(コーヒー) <input type="checkbox"/> けい肉のスパイシー <input type="checkbox"/> チンゲンサイのスープ	<input type="checkbox"/> ごはん <input type="checkbox"/> さわらのたつたあげ <input type="checkbox"/> 塩こうじじる	<input type="checkbox"/> ごはん <input type="checkbox"/> こうやの五目に <input type="checkbox"/> ひじきののもの	<input type="checkbox"/> パン <input type="checkbox"/> りんごジャム <input type="checkbox"/> しゅうまいのからあげ(えび) <input type="checkbox"/> とんじやがスープ	<input type="checkbox"/> パン <input type="checkbox"/> りんごジャム <input type="checkbox"/> しゅうまい(えび) 3コ(54) <input type="checkbox"/> なたね油(揚げ用) 1.5 <input type="checkbox"/> 冷凍豚肉 20 <input type="checkbox"/> じゃがいも 40 <input type="checkbox"/> にんじん 15 <input type="checkbox"/> たまねぎ 20 <input type="checkbox"/> なたね油(いため用) 0.6 <input type="checkbox"/> ポークパイオン 10 <input type="checkbox"/> うすくちしょうゆ 2.5 <input type="checkbox"/> 料理酒 1 <input type="checkbox"/> 塩 0.5 <input type="checkbox"/> こしょう 0.01
おかずの内容(g)	<ul style="list-style-type: none"> 冷凍牛肉 35 じゃがいも 50 にんじん 20 たまねぎ 40 冷凍グリーンピース 3 なたね油(いため用) 0.6 カレーウ 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 料理ワイン 2 にんじん 10 キャベツ 40 きゅうり 10 アイランドドレッシング 1袋(8) 	<ul style="list-style-type: none"> 冷凍鶏肉皮引 30 にんじん 20 キャベツ 30 だいこん 25 なたね油(いため用) 0.6 バター 1 牛乳 20ml ホワイトソース 25 チキンイオン(濃縮) 5 料理ワイン 1 塩 0.7 こしょう 0.02 さつまいも 40 なたね油(揚げ用) 1.5 黒砂糖 4 塩 0.1 	<ul style="list-style-type: none"> ★冬至料理 あじ 1切(50) 料理酒 1 塩 0.15 片栗粉 4 米粉 1.5 なたね油(揚げ用) 3 ゆず果汁 2 砂糖 3.5 うすくちしょうゆ 3 ほうとう 20 冷凍鶏肉皮引 25 料理酒 0.75 かぼちゃ 20 にんじん 10 だいこん 30 青ねぎ 3 干しいたけ 0.3 合わせみそ 5 こいくちしょうゆ 4 みりん 2 削節 2 	<ul style="list-style-type: none"> ミルク(コーヒー) 1袋(5) 冷凍鶏肉皮付 40 鶏レバー 13 たまねぎ 20 しょうが 0.4 なたね油(いため用) 0.4 ホールトマト 10 砂糖 0.3 ていくちしょうゆ 0.5 トマトケチャップ 3 ウスターソース 1 料理ワイン 0.2 カレー粉 0.2 チンゲンサイ 0.8 チンゲンサイ 30 冷凍豚肉 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 	<ul style="list-style-type: none"> さわら 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 冷凍鶏肉皮付 30 塩こうじ 1.5 にんじん 15 キャベツ 30 れんこん水煮 10 白ねぎ 5 塩こうじ 2 合わせみそ 6 削節 1.5 	<ul style="list-style-type: none"> 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 角こんにゃく 10 砂糖 2 こいくちしょうゆ 3.5 料理酒 1 塩 0.2 削節 1 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 		

「ハッシュドベジタブル」 の使用について

5地区 12月13日(金)



神戸市の学校給食では、気象警報の発表や調理中の事故等により、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。

賞味期限等の関係から、今月は給食で提供します。

主な原材料は、こんだて表の内容欄に記載しています。卵や乳等を使わずにアレルギー児童に配慮して作っています。さらに詳しい内容が必要な場合は、学校へ問い合わせてください。

12月目標 食事の大切さを知ろう

神戸市教育委員会
(一財)神戸市学校給食会

— なまえ: _____