

こんだて表〔小学校Aブロック〕

令和03年(2021年)1月

西宮市教育委員会 学校給食課

月日	1月8日(金)	1月12日(火)	1月13日(水)	1月14日(木)	1月15日(金)	1月18日(月)
献立名	ごはん(西宮産) ぎゅうにゅう まぐろのかおりあえ(揚) もずくスープ プリン	ハンバーグサンド(パン) ハンバーグサンド(ハンバーグ) ハンバーグサンド(キャベツソース) スライスチーズ ぎゅうにゅう はくさいスープ	ごはん ぎゅうにゅう ちくぜんに かきたまじる みかんクレープ	くるパン ぎゅうにゅう シーフードシチュー いちご	ごはん ジョア ぶりのあまからに(揚) きりぼしだいこんのもの みそ やわらかくろめ	カレーライス(ごはん・アルファ化米) カレーライス(ルウ・レトルト) ぎゅうにゅう パン
材料名および使用量(g)	こめ(西宮産) 80 ■ ぎゅうにゅう 1本 ● まぐろ(角) 50 ● せいしゆ 0.5 ● しょうがじる 0.5 ▲ でんぶん 7 ● あぶら 4 ■ たまねぎ 12 ▲ パセリ 0.5 ▲ さとう 2.9 ■ しょうゆ(濃) 2 ● す 1.6 ● おきなわもずく 15 ● とうふ 30 ● たまねぎ 25 ▲ ねぎ 5 ▲ ごまあぶら 0.15 ● しお 0.5 ● しょうゆ(濃) 1.2 ● チキンブイオン 12 ● ポークブイオン 5 ● プリン 1こ ●	パン(スライス) 1こ ■ ハンバーグ 1こ ● トマトピューレー 8.5 ● ウスターソース 4 ● ぶどうしゆ(赤) 2 ● さとう 2 ■ キャベツ 35 ▲ しお 0.2 ■ カレーこ 0.05 ● あぶら 0.2 ■ スライスチーズ 1枚 ● ぎゅうにゅう 1本 ● ベーコン 7 ● はくさい 40 ▲ にんじん 15 ▲ パセリ 0.5 ▲ しょうゆ(淡) 1.2 ● しお 0.7 ● こしょう 0.02 ● チキンブイオン 11 ● ポークブイオン 5 ●	こめ 80 ■ ぎゅうにゅう 1本 ● とりにく 35 ● こんにやく 10 ● にんじん 15 ▲ ごぼう 10 ▲ たけのこ(水煮) 10 ▲ れんこん 10 ▲ さやいんげん 3 ▲ けずりぶし 0.5 ● こんぶ(粉末) 0.01 ● しょうゆ(濃) 3 ● さとう 1.5 ■ みりん 0.8 ● せいしゆ 0.8 ● しお 0.1 ● たまご(液卵) 20 ● かまぼこ 5 ● たまねぎ 25 ▲ ねぎ 5 ▲ けずりぶし 3 ● こんぶ(粉末) 0.05 ● しょうゆ(淡) 3.5 ● しょうゆ(濃) 0.6 ● しお 0.3 ● でんぶん 1.5 ■ みかんクレープ 1こ ■	くるパン 1こ ■ ぎゅうにゅう 1本 ● かいぼしら 20 ● えび 15 ● たまねぎ 40 ▲ じゃがいも 40 ▲ にんじん 15 ▲ プロッコリー 20 ▲ こむぎこ 4 ■ バター 4 ■ ぎゅうにゅう 40 ● しお 0.8 ● こしょう 0.02 ● あぶら 0.8 ■ チキンブイオン 7 ● ポークブイオン 3 ● いちご 3こ ▲	こめ 80 ■ ジョア(ブレン) 1本 ● ぶり(角) 20 ● せいしゆ 0.5 ● しょうがじる 0.6 ▲ でんぶん 8 ■ あぶら 4 ■ しょうゆ(濃) 2.2 ● さとう 1.1 ■ みりん 1.7 ■ せいしゆ 0.4 ● あぶらあげ 3 ● きりぼしだいこん 6 ▲ にんじん 3 ▲ けずりぶし 0.4 ● こんぶ(粉末) 0.01 ● さとう 2 ● しょうゆ(濃) 1.5 ■ しお 0.2 ● わかめ 0.7 ● たまねぎ 30 ▲ えのきたけ 5 ▲ ねぎ 5 ▲ けずりぶし 3 ● こんぶ(粉末) 0.05 ● みそ 9 ● やわらかくろめ 1袋 ●	こめ(アルファ化米) 75 ■ カレー(レトルト) 205 ■ ぎゅうにゅう 1本 ● パン(缶) 50 ▲ ～アルファ化米とは～ 一度、炊いたお米を熱風で急速に乾燥させたお米です。生のお米から炊飯したご飯と同じデンプン構造をしているため、おいしさもそのまま、洗米・つけ置きが必要なく、炊くことができます。
E/P	676/30.6	656/28.8	705/27.4	602/25.1	675/27.4	713/18.3
月日	1月19日(火)	1月20日(水)	1月21日(木)	1月22日(金)	1月25日(月)	1月26日(火)
献立名	アップルパン ぎゅうにゅう くじらのノルウェーふう とうふスープ	ごはん ジョア ぎゅうにゅうのからみため ぞうに	パン ぎゅうにゅう ポークチャップ こふきいも たまごとコーンのスープ	ごはん ぎゅうにゅう ぎょうざ(揚) たくあんづけ みそラーメン	いりまめごはん ぎゅうにゅう えびフライ(揚) ゆでやさしい マヨネーズ	パン ぎゅうにゅう マカロニカレーふうみ りんごサラダ アーモンド
材料名および使用量(g)	アップルパン 1こ ■ ぎゅうにゅう 1本 ● くじら 40 ● しょうが 0.8 ▲ ぶどうしゆ(赤) 2.3 ● しょうゆ(濃) 1 ● でんぶん 6 ■ あぶら 3 ■ じゃがいも 40 ● あぶら 2 ● にんじん 20 ▲ あぶら 1 ■ ケチャップ 9 ● ウスターソース 2 ● さとう 0.8 ■ やきぶた 7 ● とうふ 40 ● にんじん 10 ▲ チンゲンサイ 10 ▲ たまねぎ 10 ▲ しょうゆ(淡) 2 ● しお 0.7 ● こしょう 0.01 ● でんぶん 1 ■ チキンブイオン 9 ● ポークブイオン 4 ●	こめ 80 ■ ジョア(ブレン) 1本 ● ぎゅうにゅう 35 ● ごま 1 ■ たまねぎ 35 ▲ にんじん 15 ▲ ねぎ 7 ▲ にんにく 0.2 ▲ しょうゆ(濃) 3 ● せいしゆ 1.4 ● さとう 0.7 ■ しお 0.3 ● チリパウダー 0.01 ● ごまあぶら 0.5 ■ あぶら 0.5 ■ とりにく 10 ● かまぼこ 5 ● もち 40 ● しいたけ 0.5 ▲ きんときんにんじん 10 ▲ だいこん 10 ▲ ほうれんそう(西宮産) 5 ▲ けずりぶし 3 ● こんぶ(粉末) 0.05 ● しょうゆ(淡) 3.4 ● みりん 0.5 ● しょうゆ(濃) 0.3 ● しお 0.2 ●	パン 1こ ■ ぎゅうにゅう 1本 ● ぶたにく 50 ● たまねぎ 13 ▲ にんにく 0.1 ▲ トマトピューレー 8 ● ケチャップ 3 ● ぶどうしゆ(赤) 1.8 ● しお 0.3 ● さとう 0.2 ● こしょう 0.03 ● あぶら 0.4 ■ じゃがいも 0.2 ● しお 0.5 ● たまご(液卵) 15 ● とうもろこし(粒・冷) 20 ● にんじん 10 ▲ もち 10 ▲ マッシュルーム 10 ▲ パセリ 0.5 ▲ しょうゆ(淡) 1 ● しお 0.8 ● こしょう 0.02 ● でんぶん 2 ■ チキンブイオン 11 ● ポークブイオン 5 ●	こめ 80 ■ ぎゅうにゅう 1本 ● ぎょうざ 2こ ● あぶら 3 ■ たくあんづけ 15 ▲ ちゅうかめん 35 ● やきぶた 12 ● ごま 0.4 ■ わかめ 0.2 ● もやし 20 ▲ とうもろこし(粒・冷) 6 ▲ ねぎ 6 ▲ にんじん 4 ▲ しょうがじる 0.6 ▲ みそ 7 ● せいしゆ 0.3 ● しょうゆ(濃) 0.2 ● しお 0.2 ● ガーリック 0.01 ● ごまあぶら 0.5 ■ チキンブイオン 7 ● ポークブイオン 3 ●	こめ 68 ■ とりにく 15 ● いりだいず 7 ● しらすぼし 6 ● あぶらあげ 5 ● しいたけ 0.5 ▲ にんじん 10 ▲ けずりぶし 1.4 ● こんぶ(粉末) 0.05 ● しょうゆ(淡) 3.6 ● せいしゆ 3 ● しお 0.2 ● ぎゅうにゅう 1本 ● えびフライ 1尾 ● あぶら 5 ● プロッコリー 30 ▲ マヨネーズ(袋) 1袋 ■	パン 1こ ■ ぎゅうにゅう 1本 ● ぶたにく 30 ● マカロニ 10 ● じゃがいも 60 ● たまねぎ 50 ▲ にんじん 20 ▲ グリーンピース 5 ▲ しょうが 0.5 ▲ にんにく 0.2 ▲ ウスターソース 3 ● ケチャップ 1 ● しょうゆ(濃) 1 ● さとう 0.3 ■ カレーこ 0.5 ● しお 0.5 ● あぶら 0.8 ■ チキンブイオン 3.7 ● ポークブイオン 1.6 ● キャベツ 35 ▲ りんご 10 ▲ パン(缶) 8 ▲ あぶら 1.8 ■ りんごす 0.9 ● しお 0.4 ● さとう 0.3 ■ こしょう 0.01 ● アーモンド(袋) 1袋 ■
E/P	645/29.0	611/24.7	607/27.2	705/22.3	639/26.0	679/25.3
月日	1月27日(水)	1月28日(木)	1月29日(金)	☆1月24日から30日までは、全国学校給食週間です☆		
献立名	ごはん ぎゅうにゅう あじつけのり すきやきふう こますあえ	きなこパン(揚) ぎゅうにゅう ポトフ ぼんかん	ビビンバ(ごはん) ビビンバ(ぎゅうにゅう) ポトフ ぎゅうにゅう はるさめスープ	☆1月24日から30日までは、全国学校給食週間です☆ 学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町(現鶴岡市)の私立忠愛小学校で弁当を持ってこられない子供たちのために、おにぎりとおかずを提供したのが始まりといわれています。 昭和20年、第二次世界大戦が終わり、日本は食料不足となり、日本中の子供たちはおなかをすかせていました。 そんな日本の子供たちを助けようと、ララ物資やユニセフから脱脂粉乳、小麦粉、缶づめなどがプレゼントされ、また給食を始めることになりました。 その贈呈式が昭和21年12月24日に行われ、「学校給食感謝の日」としましたが、この日は多くの学校で冬休みと重なるため、1か月おくらせて、1月24日から30日の1週間が「学校給食週間」となりました。		
材料名および使用量(g)	こめ 80 ■ ぎゅうにゅう 1本 ● あじつけのり 1袋 ● ぎゅうにゅう(兵庫県産) 35 ● やきとうふ 30 ● ふ 3 ● たまねぎ 60 ▲ いとこんにやく 40 ● にんじん 20 ▲ ふとねぎ(宝塚産) 15 ▲ しょうゆ(濃) 7.2 ● さとう 4 ● しお 0.1 ● あぶら 0.6 ■ まぐろ(フレーク) 6 ● りんごす 0.3 ● ごま 0.8 ■ きわかめ 0.5 ● きゅうり 30 ▲ す 1 ● しょうゆ(濃) 1 ● さとう 1 ■ しお 0.2 ●	パン 1こ ■ あぶら 8 ■ きなこ 5 ● さとう 3.3 ■ しお 0.01 ■ ぎゅうにゅう 1本 ● ポークソーセージ(カット) 20 ● ベーコン 10 ● じゃがいも 40 ▲ たまねぎ 40 ▲ にんじん 20 ▲ キャベツ 25 ▲ とうもろこし(粒・冷) 5 ▲ しょうが 0.4 ▲ にんにく 0.2 ▲ しお 0.5 ● しょうゆ(淡) 0.5 ● こしょう 0.02 ● チキンブイオン 4.9 ● ポークブイオン 2.1 ● ぼんかん 1こ ▲	こめ 80 ■ ぎゅうにゅう 1本 ● にんじん 15 ▲ ねぎ 3 ▲ しょうが 0.4 ▲ にんにく 0.3 ▲ ごま 1.3 ▲ しょうゆ(濃) 2 ● さとう 1.5 ■ ごまあぶら 0.6 ■ だいずもやし 40 ▲ ほうれんそう 15 ▲ しょうゆ(濃) 3.3 ▲ さとう 1.1 ■ ごまあぶら 0.6 ■ ぎゅうにゅう 1本 ● はるさめ 7 ● しいたけ 0.3 ● レタス 20 ● にんじん 10 ▲ しょうゆ(淡) 2.2 ● せいしゆ 1 ● しお 0.7 ● ごまあぶら 0.2 ■ チキンブイオン 15 ● ポークブイオン 6 ●	学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町(現鶴岡市)の私立忠愛小学校で弁当を持ってこられない子供たちのために、おにぎりとおかずを提供したのが始まりといわれています。 昭和20年、第二次世界大戦が終わり、日本は食料不足となり、日本中の子供たちはおなかをすかせていました。 そんな日本の子供たちを助けようと、ララ物資やユニセフから脱脂粉乳、小麦粉、缶づめなどがプレゼントされ、また給食を始めることになりました。 その贈呈式が昭和21年12月24日に行われ、「学校給食感謝の日」としましたが、この日は多くの学校で冬休みと重なるため、1か月おくらせて、1月24日から30日の1週間が「学校給食週間」となりました。		
E/P	635/24.8	698/21.9	623/26.0			

学校給食課だより No.507

備蓄食の消費について

小学校Aブロックの18日、Bブロックの25日は、備蓄食のカレーライスです。

学校給食で使用する食材は大量になるため、業者には事前に注文しています。しかし、台風の接近が予想される際、給食の実施を判断することは難しく、食材を無駄にしてしまう場合があります。

そこで、今年度からレトルトのカレーとアルファ化米を備蓄して、台風が接近して警報が発表されると予測された場合、備蓄食に切り替えて、食材を無駄にしない準備をしています。

そして、台風の季節が終わった1月に蓄えていた備蓄食を給食に使用して、新しい備蓄食を、次の台風の季節に備えます。

この機会に、災害に備えるための備蓄食について考えてみましょう。

～西宮産の「ほうれん草」「米」、宝塚産の「太ねぎ」～

西宮産のほうれん草を、小学校Aブロックは20日、Bブロックは26日の「ぞうに」で使用します。

また、近隣市である宝塚市で栽培している太ねぎを、小学校Aブロックは27日、Bブロックは19日に「すきやきふう」で使用します。

さらに今月は、西宮市北部で収穫された「キヌヒカリ」という種類の米を、小学校Aブロックは8日、Bブロック12日に「ごはん」で使用します。



☆今月の神戸ビーフ☆
Aブロック 27日(水)
Bブロック 19日(火)
すきやきふうで使用します。

E...エネルギー P...たんぱく質 ●印...赤色の食品(体を作るものとなる) ■印...黄色の食品(熱や力のもととなる) ▲印...緑色の食品(体の調子をととのえる) (揚)...揚げ物
*天候等により食材の一部が使用できない場合があります
*西宮市の学校給食のホームページは次のアドレスでご覧になれます <http://www.nishi.or.jp/> (西宮市のホームページ『学校教育』から)
*献立表は右のQRコードからもアクセスできます
*加工食品に使用している原材料については、学校給食課のホームページ『学校給食使用加工食品原材料一覧』でご確認ください



こんだて表〔小学校Bブロック〕

令和03年(2021年)1月

西宮市教育委員会 学校給食課

月日	1月8日(金)	1月12日(火)	1月13日(水)	1月14日(木)	1月15日(金)	1月18日(月)
献立名	くろパン ぎゅうにゅう シーフードシチュー いちご	ごはん(西宮産) ジョア ぶりのあまからに(揚) きりぼしだいこんのもの みそしる やわらかくろまめ	パン ぎゅうにゅう ポークチャップ こふきいも たまごとコーンのスープ	ごはん ぎゅうにゅう まぐろのかおりあえ(揚) もずくスープ プリン	ハンバーグサンド(パン) ハンバーグサンド(ハンバーグ) ハンバーグサンド(キャベツソテー) スライスチーズ ぎゅうにゅう はくさいスープ	とりごぼうごはん ぎゅうにゅう えびフライ(揚) ゆでキャベツ マヨネーズ
材料名および使用量(g)	くろパン 1こ ぎゅうにゅう 1本 かいばしら 20 えび 15 たまねぎ 40 じゃがいも 40 にんじん 15 プロッコリー 20 こむぎこ 4 バター 4 ぎゅうにゅう 40 しお 0.8 こしょう 0.02 あぶら 0.8 チキンブイオン 7 ポークブイオン 3 いちご 3こ	こめ(西宮産) 80 ジョア(プレーン) 1本 ぶり(角) 50 せいしゆ 0.5 しょうがじる 0.6 でんぶん 8 あぶら 4 しょうゆ(濃) 2.2 さとう 1.1 みりん 1.7 せいしゆ 0.4 あぶらあげ 3 きりぼしだいこん 6 にんじん 3 けずりぶし 0.4 こんぶ(粉末) 0.01 さとう 2 しょうゆ(濃) 1.5 しお 0.2 わかめ 0.7 たまねぎ 30 えのきたけ 5 ねぎ 5 けずりぶし 3 こんぶ(粉末) 0.05 みそ 9 やわらかくろまめ 1袋	パン 1こ ぎゅうにゅう 1本 ぶたにく 50 たまねぎ 13 にんにく 0.1 トマトピューレー 8 ケチャップ 3 ぶどうしゆ(赤) 1.8 しお 0.3 さとう 0.2 こしょう 0.03 あぶら 0.4 じゃがいも 50 しお 0.2 たまご(液卵) 15 とうもろこし(粒・冷) 20 にんじん 10 マッシュルーム 10 パセリ 0.5 しょうゆ(淡) 1 しお 0.8 こしょう 0.02 でんぶん 2 チキンブイオン 11 ポークブイオン 5	こめ 80 ぎゅうにゅう 1本 まぐろ(角) 50 せいしゆ 0.5 しょうがじる 0.5 でんぶん 7 あぶら 4 たまねぎ 12 パセリ 0.5 さとう 2.9 しょうゆ(濃) 2 す 1.6 おきなもずく 15 とうふ 30 たまねぎ 25 ねぎ 5 ごまあぶら 0.15 しお 0.5 しょうゆ(濃) 1.2 チキンブイオン 12 ポークブイオン 5 プリン 1こ	パン(スライス) 1こ ハンバーグ 1こ トマトピューレー 8.5 ウスターソース 4 ぶどうしゆ(赤) 2 さとう 2 キャベツ 35 しお 0.2 カレーこ 0.05 あぶら 0.2 スライスチーズ 1枚 ぎゅうにゅう 1本 ベーコン 7 はくさい 40 にんじん 15 パセリ 0.5 しょうゆ(淡) 1.2 しお 0.7 こしょう 0.02 チキンブイオン 11 ポークブイオン 5	こめ 68 とりにく 32 あぶらあげ 4 ごぼう 15 にんじん 10 けずりぶし 1.5 こんぶ(粉末) 0.05 しょうゆ(淡) 4.3 せいしゆ 3 しお 0.3 ぎゅうにゅう 1本 えびフライ 1尾 あぶら 5 キャベツ 35 マヨネーズ(袋) 1袋
E/P	602/25.1	674/27.4	607/27.2	677/30.6	656/28.8	624/23.6
月日	1月19日(火)	1月20日(水)	1月21日(木)	1月22日(金)	1月25日(月)	1月26日(火)
献立名	ごはん ぎゅうにゅう あじつけのり すきやきふう こまぎあえ	パン ぎゅうにゅう いちごジャム ポークソーセージ スパゲティサラダ たまごスープ	ごはん ぎゅうにゅう きょうぎ(揚) たくあんづけ みそラーメン	パン ぎゅうにゅう マカロニカレーふうみ りんごサラダ アーモンド	カレーライス(ごはん・アルファ化米) カレーライス(ルウ・レトルト) ぎゅうにゅう パン	ごはん ジョア さばのみそに こまぎあえ ごうに
材料名および使用量(g)	こめ 80 ぎゅうにゅう 1本 あじつけのり 1袋 きょうぎ(兵庫産) 35 やきとうふ 30 か 3 たまねぎ 60 いとこんにやく 40 にんじん 20 ふとねぎ(宝塚産) 15 しょうゆ(濃) 7.2 さとう 4 しお 0.1 あぶら 0.6 まぐろ(フレーク) 6 りんごす 0.3 こま 0.8 こまきわかめ 0.5 きゅうり 30 す 1 しょうゆ(濃) 1 さとう 1 しお 0.2	パン 1こ ぎゅうにゅう 1本 いちごジャム 1袋 ポークソーセージ 2本 スパゲティ 9 キャベツ 20 にんじん 7 りんごす 2 あぶら 1.5 さとう 1 しお 0.6 カレーこ 0.1 たまご(液卵) 20 たまねぎ 25 にんじん 10 パセリ 0.5 しょうゆ(淡) 2 しお 0.7 こしょう 0.02 でんぶん 1 チキンブイオン 11 ポークブイオン 5	こめ 80 ぎゅうにゅう 1本 きょうぎ 2こ あぶら 3 たくあんづけ 15 ちゅうかめん 35 やきぶた 12 ごま 0.4 わかめ 0.2 もやし 20 とうもろこし(粒・冷) 6 ねぎ 6 にんじん 4 しょうがじる 0.6 みそ 7 せいしゆ 0.3 しょうゆ(濃) 0.2 しお 0.2 ガーリック 0.01 ごまあぶら 0.5 チキンブイオン 7 ポークブイオン 3	パン 1こ ぎゅうにゅう 1本 きゅうにく 30 マカロニ 10 じゃがいも 60 たまねぎ 50 にんじん 20 グリーンピース 5 しょうが 0.5 にんにく 0.2 ウスターソース 3 ケチャップ 1 しょうゆ(濃) 1 さとう 0.3 カレーこ 0.5 しお 0.5 あぶら 0.8 チキンブイオン 3.7 ポークブイオン 1.6 キャベツ 35 りんご 10 パン(缶) 8 あぶら 1.8 りんごす 0.9 さとう 0.4 しお 0.3 こしょう 0.01 アーモンド(袋) 1袋	こめ(アルファ化米) 75 カレー(レトルト) 205 ぎゅうにゅう 1本 パン(缶) 50 ～アルファ化米とは～ 一度、炊いたお米を熱風で急速に乾燥させたお米です。 生のお米から炊飯したご飯と同じデンプン構造をしているため、おいしさそのまま、洗米・つけ置きが必要なく、炊くことができます。	こめ 80 ジョア(プレーン) 1本 さば(焼) 1切 しょうが 0.8 しるみそ 8.8 さとう 1.4 みりん 0.8 ごま 1.5 キャベツ 25 もやし 25 しょうゆ(濃) 1.6 さとう 0.8 とりにく 10 かまぼこ 5 もち 40 しいたけ 0.5 きんときにんじん 10 だいこん 10 ほうれんそう(西宮産) 5 けずりぶし 3 こんぶ(粉末) 0.05 しょうゆ(淡) 3.4 みりん 0.5 しょうゆ(濃) 0.3 しお 0.2
E/P	635/24.8	642/24.1	705/22.3	674/25.8	713/18.3	673/28.7
月日	1月27日(水)	1月28日(木)	1月29日(金)	<p>☆1月24日から30日までは、全国学校給食週間です☆</p> <p>学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町(現鶴岡市)の私立忠愛小学校で弁当を持ってこられない子供たちのために、おにぎりとおかずを提供したのが始まりといわれています。</p> <p>昭和20年、第二次世界大戦が終わり、日本は食料不足となり、日本中の子供たちはおなかをすかせていました。</p> <p>そんな日本の子供たちを助けようと、ララ物資やユニセフから脱脂粉乳、小麦粉、缶づめなどがプレゼントされ、また給食を始めることになりました。</p> <p>その贈呈式が昭和21年12月24日に行われ、「学校給食感謝の日」としましたが、この日は多くの学校で冬休みと重なるため、1か月おくらせて、1月24日から30日の1週間が「学校給食週間」となりました。</p>		
献立名	きなこパン(揚) ぎゅうにゅう ポトフ ほんかん	ごはん ぎゅうにゅう ちくぜんに かきたまじる みかんクレープ	アップルパン ぎゅうにゅう くじらのノルウェーフウ(揚) とうふスープ			
材料名および使用量(g)	パン 1こ あぶら 8 きなこ 5 さとう 3.3 しお 0.01 ぎゅうにゅう 1本 ポークソーセージ(カット) 20 ベーコン 10 じゃがいも 40 たまねぎ 40 にんじん 20 キャベツ 25 とうもろこし(粒・冷) 5 しょうゆ 0.4 にんにく 0.2 しお 0.5 しょうゆ(淡) 0.5 こしょう 0.02 チキンブイオン 4.9 ポークブイオン 2.1 ほんかん 1こ	こめ 80 ぎゅうにゅう 1本 とりにく 35 こんにやく 10 にんじん 15 ごぼう 10 たけのこ(水煮) 10 れんこん 10 さやいんげん 3 あぶら 0.5 けずりぶし 0.01 こんぶ(粉末) 0.01 しょうゆ(濃) 3 さとう 1.5 みりん 0.8 せいしゆ 0.8 しお 0.1 たまご(液卵) 20 かまぼこ 5 たまねぎ 25 ねぎ 5 けずりぶし 3 こんぶ(粉末) 0.05 しょうゆ(淡) 3.5 しょうゆ(濃) 0.6 しお 0.3 でんぶん 1.5 みかんクレープ 1こ	アップルパン 1こ ぎゅうにゅう 1本 くじら 40 しょうが 0.8 ぶどうしゆ(赤) 2.3 でんぶん 1 あぶら 6 あぶら 3 じゃがいも 40 あぶら 2 にんじん 20 あぶら 1 ケチャップ 9 ウスターソース 2 さとう 0.8 やきぶた 7 とうふ 40 にんじん 10 チンゲンサイ 10 たまねぎ 10 しょうゆ(淡) 2 しお 0.7 こしょう 0.01 でんぶん 1 チキンブイオン 9 ポークブイオン 4			
E/P	698/21.9	705/27.4	645/29.0			

学校給食課だより No.507

備蓄食の消費について

小学校Aブロックの18日、Bブロックの25日は、備蓄食のカレーライスです。

学校給食で使用する食材は大量になるため、業者には事前に注文しています。しかし、台風の接近が予想される際、給食の実施を判断することは難しく、食材を無駄にしてしまう場合があります。

そこで、今年度からレトルトのカレーとアルファ化米を備蓄して、台風が接近して警報が発表されると予測された場合、備蓄食に切り替えて、食材を無駄にしない準備をしています。

そして、台風の季節が終わった1月に蓄えていた備蓄食を給食に使用して、新しい備蓄食を、次の台風の季節に備えます。

この機会に、災害に備えるための備蓄食について考えてみましょう。

～西宮産の「ほうれん草」「米」、宝塚産の「太ねぎ」～

西宮産のほうれん草を、小学校Aブロックは20日、Bブロックは26日の「ぞうに」で使用します。

また、近隣市である宝塚市で栽培している太ねぎを、小学校Aブロックは27日、Bブロックは19日に「すきやきふう」で使用します。

さらに今月は、西宮市北部で収穫された「キヌヒカリ」という品種の米を、小学校Aブロックの8日、Bブロックの12日に「ごはん」で使用します。



☆今月の神戸ビーフ☆
Aブロック 27日(水)
Bブロック 19日(火)
すきやきふうで使用します。

E...エネルギー P...たんぱく質 ●印...赤色の食品(体を作るものになる) ■印...黄色の食品(熱や力のものになる) ▲印...緑色の食品(体の調子をととのえる)(揚)揚げ物
*天候等により食材の一部が使用できない場合があります
*西宮市の学校給食のホームページは次のアドレスでご覧になれます http://www.nishi.or.jp/ (西宮市のホームページ『学校教育』から)
*献立表は右のQRコードからもアクセスできます
*加工食品に使用している原材料については、学校給食課のホームページ『学校給食使用加工食品原材料一覧』でご確認ください



