



令和7年 6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	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)	16日(月)	17日(火)
こんだて	☐ パン	☐ ごはん	☒ 新料理	☐ ごはん	☒ 季節料理	☒	☐ ライ麦パン	☐ ごはん	☐ ごはん	☐ ごはん	☐ パン	☐ ごはん
	☐ かぼちゃコロッケ	☐ 鉄火に	☒ パン	☐ ふりかけ(ゆかり)	☐ ドライカレー	☐ ロングバグフライ	☐ ぶた肉のしょうが焼	☐ すぶた	☐ けい肉のみそがらめ	☐ カレー肉じゃが	☐ スライスチーズ	☐ けい肉の梅香あげ
	☐ たまねぎのレモンソー	☐ たらあけに	☐ ○さわらのエスカパシュ	☐ 京風うまに	☒ ★きゅうりのめいづがけ	☐ ジャーマンポテト	☐ ミニゼリー(アセロラ)	☐ しゅうまい(えび)	☐ 旬菜スープ	☐ 切干しだいこんのツゲため	☐ にこみハンバーグ	☐ けい肉の梅香あげ
	☐ とうふと野菜のスー		☐ 押麦と野菜のスーに	☐ にびたし	☐ まっ茶プリン	☐ コーンスープ	☐ みそしる				☐ ジュリエンヌスープ	☐ みそしる
おかずの内容(g)	かぼちゃコロッケ 1コ(50)	牛肉 30	さわら 1切(50)	ふりかけ(ゆかり) 1袋(0.8)	冷凍牛肉ひき肉 60	ホットドッグバーガー 1コ(50)	冷凍豚肉 50	冷凍豚肉角切 35	冷凍鶏肉皮付 40	冷凍豚肉 30	スライスチーズ 1枚(20)	冷凍鶏肉皮付 60
	なたね油(揚げ用) 5	冷凍生揚げ 35	料理ワイン 0.5	冷凍豚肉 25	冷凍液卵 20	なたね油(揚げ用) 1.5	たまねぎ 20	しょうが 0.3	鶏レバー 20	じゃがいも 60	チキンバーガー 1コ(60)	塩 0.3
	たまねぎ 40	じゃがいも 50	片栗粉 0.5	だいず水煮 24	なたね油(いため用) 0.2	カットベーコン 13	しょうが 1	こいくちしょうゆ 1	おろしにんにく 0.1	にんじん 15	たまねぎ 10	こしょう 0.01
	チキンハム 15	にんじん 15	なたね油(揚げ用) 1.5	冷凍がんもどき 15	にんじん 20	じゃがいも 45	なたね油(いため用) 0.4	料理酒 1	こいくちしょうゆ 1.5	たまねぎ 40	なたね油(いため用) 0.2	片栗粉 4.5
	パセリ 0.3	ごぼう 20	たまねぎ 3	ひじき 3	たまねぎ 50	たまねぎ 13	砂糖 1	片栗粉 3.5	片栗粉 6	冷凍さやいんげん 5	砂糖 0.8	米粉 1.5
	なたね油(いため用) 0.4	なたね油(いため用) 0.6	冷凍パプリカ(赤) 3	にんじん 20	冷たね油(いため用) 0.6	パセリ 0.2	こいくちしょうゆ 2.5	なたね油(揚げ用) 2.5	なたね油(揚げ用) 4	なたね油(いため用) 0.6	トマトケチャップ 10	なたね油(揚げ用) 4
	レモン果汁 2	合わせみそ 6	レモン果汁 0.5	冷凍さやいんげん 5	トマトケチャップ 2.5	砂糖 0.4	料理酒 2	にんじん 20	白ごま 2	砂糖 2	ウスターソース 5	うめペースト 4
	砂糖 1	こいくちしょうゆ 0.8	砂糖 2	なたね油(いため用) 0.6	ウスターソース 2.5	こしょう 0.01	みりん 1	ピーマン 10	赤みそ 4	うすくちしょうゆ 4	カットベーコン 20	砂糖 2
	塩 0.2	料理酒 1	酢 0.4	こいくちしょうゆ 4	料理ワイン 0.5	冷凍ホールコーン 10	冷凍豆腐 35	たけのこ水煮 10	みりん 2	料理酒 1	じゃがいも 30	こいくちしょうゆ 2
	こしょう 0.01	削節 1	しょう 0.02	料理酒 1	塩 0.3	スイートコーンペースト 40	冷凍油揚げ 3	干ししいたけ 0.5	ごまつな 30	カレー粉 0.3	にんじん 15	料理酒 1
	冷凍豆腐 45	しょうが 0.4	冷凍鶏肉皮引 25	塩 0.2	こしょう 0.01	にんじん 15	じゃがいも 20	なたね油(いため用) 0.6	豚肉 20	切干しだいこん 4	冷凍ごまつな 10	冷凍油揚げ 3
	にんじん 20	こいくちしょうゆ 1	じゃがいも 30	削節 1	カレー粉 0.8	たまねぎ 40	砂糖 3	砂糖 3	にんじん 10	まぐろ油漬 20	たまねぎ 30	にんじん 10
	冷凍ほうれんそう 15	料理酒 0.5	にんじん 10	竹輪 10	ガーリック 0.02	なたね油(いため用) 0.6	じゃがいも 20	こいくちしょうゆ 3	たまねぎ 15	冷凍ほうれんそう 20	たまねぎ 30	たまねぎ 25
	たまねぎ 30	片栗粉 2	キャベツ 30	冷凍ほうれんそう 10	きゅうり 40	牛乳 30ml	にんじん 10	トマトケチャップ 3	冷凍ホールコーン 5	冷凍ほうれんそう 20	たまねぎ 30	キャベツ 25
	干ししいたけ 0.3	米粉 0.7	冷凍グリピー 3	キャベツ 50	ごま油 0.4	砂糖 0.25	たまねぎ 20	ポークパイオン 8	なたね油(いため用) 0.4	冷凍ほうれんそう 20	たまねぎ 30	キャベツ 25
ポークパイオン 12	なたね油(揚げ用) 2.5	チキンパイオン(濃縮) 5	砂糖 0.7	砂糖 0.7	こいくちしょうゆ 1.5	青ねぎ 3	うすくちしょうゆ 2.5	うすくちしょうゆ 2.5	ポークパイオン 8	キャベツ 25	わかめ 0.7	
うすくちしょうゆ 2.5	砂糖 1	うすくちしょうゆ 3	こいくちしょうゆ 2	こいくちしょうゆ 2	酢 2	神戸市産みそ 12	料理酒 1	しょうまい(えび) 3コ(54)	砂糖 1.5	料理ワイン 1	合わせみそ 12	
塩 0.5	料理酒 0.5	塩 0.3	削節 1	抹茶プリン 1コ(40)	塩 0.6	塩 0.6	みりん 1	アセロラ(ミニ) 1コ(22)	こしょう 0.3	塩 0.4	削節 2	
こしょう 0.02	みりん 0.5	こしょう 0.02	削節 1		こしょう 0.02	こしょう 0.02	削節 2	こしょう 0.03	こしょう 0.03	こしょう 0.01	削節 2	
日	18日(水)	19日(木)	20日(金)	23日(月)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)	30日(月)	小学生・中学生・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	☐ ごはん	☐ ごはん	☐ パン	☒ 季節料理	☒	☐ 五目ごはん	☐ ごはん	☐ 小型パン	せつけんでしっかり 手を洗いましょう。		
	☐ ポークシチュー	☐ けい肉のうまに	☐ けい肉とじゃがいものあけに	☐ マカロニのクリームに	☐ ホキのからあげ	☐ ミルメーク(ココア)	☐ ごはん	☐ 韓国料理	☐ スパゲティミートソース	洗い残しの多い ところは念入に!!		
	☐ ちりめんピーズ	☐ ひじきとうもろこしのにも	☐ ちりめんじゃこのいりに	☐ 煮野菜(ブロッコリー)	☒ ★えだまめ	☐ スズカキア	☐ 五目ごはんの具	☐ タッカンジョン	☐ ○ツナといんげんのソー	手洗いの多い ところは念入に!!		
	☐ フルーツカクテル			☐ ブロッコリー	☐ ぶた肉のしょうがじり	☐ カリフラワーのソー	☐ わかさぎのあまずけ	☐ 平めんスープ		手洗いの多い ところは念入に!!		
				☐ 柑橘ドレッシング			☐ さわにわん				手洗いの多い ところは念入に!!	
おかずの内容(g)	冷凍豚肉 35	冷凍鶏肉皮付 40	冷凍鶏肉皮付 50	マカロニ 14	ホキ 1切(50)	シメツ(ココア) 1袋(8)	冷凍鶏肉皮引 15	韓国料理 1袋(1.5)	スパゲティ 22			
	じゃがいも 50	冷凍生揚げ 30	しょうが 0.5	冷凍鶏肉皮引 30	塩 0.4	兵庫県産鶏つくね 55	竹輪 10	冷凍鶏肉皮付 60	冷凍牛肉ひき肉 30			
	にんじん 20	にんじん 25	こいくちしょうゆ 2	冷凍えび 20	こしょう 0.01	キャベツ 35	冷凍油揚げ 15	おろしにんにく 0.1	にんじん 10			
	たまねぎ 30	たまねぎ 30	料理酒 0.3	キャベツ 20	片栗粉 4	たまねぎ 30	ごぼう 2	こいくちしょうゆ 0.5	たまねぎ 45			
	マッシュルーム水煮 7	青ねぎ 5	片栗粉 5	にんじん 20	米粉 1.5	オリーブオイル 0.6	砂糖 1.5	みりん 1	冷凍グリピー 5			
	なたね油(いため用) 0.6	青ねぎ 5	なたね油(揚げ用) 3	たまねぎ 55	なたね油(揚げ用) 3	チキンパイオン(濃縮) 1	こいくちしょうゆ 2.5	片栗粉 4.5	なたね油(いため用) 0.6			
	デミグラスソース 30	つきこんにやく 20	じゃがいも 50	冷凍グリピー 3	冷凍むきえだまめ 22	ホールトマト 30	料理酒 0.5	米粉 1.5	なたね油(いため用) 0.6			
	トマトピューレ 2	なたね油(いため用) 0.6	なたね油(揚げ用) 1.5	冷凍さやいんげん 5	冷凍豚肉 30	砂糖 0.4	わかさぎ 3	砂糖 0.8	ホワイトソース 13			
	トマトケチャップ 2.5	砂糖 3	にんじん 20	バター 1	料理酒 1	トマトケチャップ 5	米粉 3	こいくちしょうゆ 3	トマトケチャップ 9			
	ウスターソース 2	こいくちしょうゆ 5	冷凍さやいんげん 5	牛乳 20ml	じゃがいも 30	ウスターソース 1	なたね油(揚げ用) 1.5	酢 1.2	ウスターソース 3.5			
	料理ワイン 2	ひじき 3	うすくちしょうゆ 4	ホワイトソース 24	にんじん 10	料理ワイン 2	冷凍油揚げ 2.5	コチジャン 1	料理ワイン 1			
	塩 0.3	冷凍ホールコーン 10	料理酒 1	キャベツ 10	たまねぎ 20	塩 0.2	冷凍豚肉糸切 30	平めんビーフン 8	塩 0.3			
	こしょう 0.02	カットベーコン 5	削節 0.5	青ねぎ 5	キャベツ 10	こしょう 0.01	じゃがいも 15	冷凍牛肉ひき肉 10	こしょう 0.02			
	ガーリック 0.04	にんじん 8	しらす干し 12	料理ワイン 1	しょうが 0.6	カットベーコン 15	たまねぎ 30	にんじん 15	たまねぎ 10			
	だいず水煮 20	なたね油(いため用) 0.4	砂糖 2	塩 0.6	うすくちしょうゆ 3	冷凍カリフラワー 40	しょうが 0.5	たけのこ水煮 10	冷凍さやいんげん 25			
しらす干し 4	砂糖 1	こいくちしょうゆ 1	こしょう 0.02	塩 0.5	なたね油(いため用) 0.4	みりん 0.5	青ねぎ 5	にんじん 10				
白ごま 1	こいくちしょうゆ 2	料理酒 0.7	削節 1.5	こしょう 0.02	塩 0.1	うすくちしょうゆ 3	白ごま 1	たまねぎ 10				
砂糖 1.3						料理酒 0.4	おろしにんにく 0.1	冷凍ほうれんそう 20				
こいくちしょうゆ 1.3						削節 0.1	なたね油(いため用) 0.2	冷凍ほうれんそう 20				
みりん 1.3						削節 1.5	ポークパイオン 10	たまねぎ 10				
カクテルゼリー 35							うすくちしょうゆ 3	なたね油(いため用) 0.4				
パイオン 15							塩 0.5	こいくちしょうゆ 0.3				
黄桃缶 15							こしょう 0.01	塩 0.2				
砂糖 1												

6月目標 えいせいに気をつけよう

神戸市教育委員会
(一財)神戸市学校給食会

— なまえ: _____