



# 1月のこんだて(4・5・6年用)



げつ 月よう日	か 火よう日	すい 水よう日	もく 木よう日	きん 金よう日
8 せいじん ひ <b>成人の日</b>	9 しぎょうしき <b>始業式</b>	10 ごはん・牛乳 牛肉のうまに ひじきのにももの	11 パン・牛乳 マカロニのトマトに 野菜のドレッシングそえ	12 正月料理 ごはん・牛乳 白みそぞうに 田作り風 くりきんとん
15 ごはん・牛乳 つくだに(兵庫のり) たらのみぞれかけ ぶた肉と野菜のスープ	16 パン・牛乳 みかんジャム クリームシチュー 温野菜(ブロッコリー・オープン)	17 ごはん・牛乳 まぐろとひじきのものに びたし	18 ひょうこの小麦パン 牛乳 かぼちゃコロツケ チンゲンサイのスープ みかん	19 ごはん・牛乳 あじのつけ焼き(オープン) ☆黒豆 ☆ぼたんじる (☆は兵庫県の郷土料理)
22 ごはん・牛乳 ビーフカレー 温野菜(カリフラワー・オープン)	23 小型パン・牛乳 ちゃんぽん ますの塩焼き(オープン)	24 ごはん・牛乳 けい肉のみそがらめ さわにわん	25 パン・牛乳 スライスチーズ 焼ハンバーグ(オープン) 野菜のポタージュ	26 ごはん・牛乳 ぶた肉入りにらたま (卵除去食) みそしる ミニゼリー(アセロラ)
29 ☆たこめし・牛乳 はたはたのからあげ ☆もち麦めん (☆は兵庫県の郷土料理)	30 パン・牛乳 タツカンジョン トック(卵除去食)	31 発芽玄米入りごはん 牛乳 やまとに あまずあえ		

# 1

がつ きゅうしょくもくひょう  
月の給食目標

## ちいき いろいろな地域のこんだてを知ろう

こうべし がっこうきゅうしょく  
神戸市の学校給食のメニューにある ひょうごけん こうべし とくさんぶつ つか りょうり  
兵庫県・神戸市の特産物を使った料理だよ!

**神戸市メニュー**

- はたはたのからあげ (兵庫県北部の地方)
- 黒豆(丹波市)
- ぼたんじる(篠山市)
- もち麦めん(福崎町)
- パチじる(赤穂市)
- かつめし(加古川市)
- たこめし(明石市)
- いかなごのくぎに(神戸市垂水区)
- かすじる(神戸市灘区)
- ぼっかけどん(神戸市長田区)
- 味付けのり
- つくだに (神戸市須磨区)

**神戸市メニュー**  
◆米・野菜 (神戸市 西区・北区)

戦時に篠山には駐屯地があり、兵隊が山でつかまえたイノシシの肉を汁に入れて食べていたのが地域に広まりました。イノシシの肉は、ぼたんの花のようにあざやかな赤い色なので「ぼたん肉」とよばれます。

「ぼっかけ」=「ぶっかける」という意味。牛の筋とこんにゃくを煮たものが「ぼっかけ」でうどんやお好み焼きにも使います。給食ではごはんにかけてどんぶりにしています。

給食の米は神戸市でできたもので、野菜は「こうべ旬菜」といって農業が少ないブランド野菜をたくさん使っているらしいよ! しらなかつた~!

そうめんの切れ端が残るので、捨てるのはもったいないと食べたのがはじまり。そのそうめんの端の形が三味線のパチに似ているので、「パチじる」とよばれるようになりました。

豊水産地であつた、「いかなご」をつくだ煮にした神戸の郷を代表する料理。できあがりが見た目のような形がかたいことから「くぎに」といわれます。



# 1月のこんだて(1・2・3年用)



げつ 月よう日	か 火よう日	すい 水よう日	もく 木よう日	きん 金よう日
8 <b>せいじん ひ 成人の日</b>	9 <b>しぎょうしき 始業式</b>	10 ごはん・ぎゅうにゅう ぎゅうにくのうまに ひじきのにも	11 パン・ぎゅうにゅう マカロニのトマトに やさいのドレッシングそえ	12 <b>しょうがつりょうり</b> ごはん・ぎゅうにゅう しろみそぞうに たづくりふう くりきんとん
15 ごはん・ぎゅうにゅう つくだに(ひょうごのり) たらのみぞれかけ ぶたにくとやさいのスープ	16 パン・ぎゅうにゅう みかんジャム クリームシチュー おんやさい (ブロッコリー・オープン)	17 ごはん・ぎゅうにゅう まぐろとひじきのものに びたし	18 ひょうごのこむぎパン ぎゅうにゅう かぼちゃコロツケ チンゲンサイのスープ みかん	19 ごはん・ぎゅうにゅう あじのつけやき(オープン) ☆くろまめ ☆ぼたんじる (☆はひょうごけんのきょうどりょうり)
22 ごはん・ぎゅうにゅう ビーフカレー おんやさい (カリフラワー・オープン)	23 こがたパン ぎゅうにゅう ちゃんぽん ますのしおやき(オープン)	24 ごはん・ぎゅうにゅう けいにくのみそがらめ さわにわん	25 パン・ぎゅうにゅう スライスチーズ やきハンバーグ(オープン) やさいのポタージュ	26 ごはん・ぎゅうにゅう ぶたにくいりにらたま (たまごじよきよしょく) みそしる ミニゼリー(アセロラ)
29 ☆たこめし・ぎゅうにゅう はたはたのからあげ ☆もちむぎめん (☆はひょうごけんのきょうどりょうり)	30 パン・ぎゅうにゅう タツカンジョン トック(たまごじよきよしょく)	31 はつがげんまいりごはん ぎゅうにゅう やまとに あまずあえ		

## 1 がつ きゅうしょくもくひょう 月の給食目標 **いろいろな地域のこんだてを知ろう**

神戸市の学校給食のメニューにある 兵庫県・神戸市の特産物を使った料理だよ!

給食の米は神戸市でできたもので、野菜は「こうべ旬菜」といって農業が少ないブランド野菜をたくさん使っているらしいよ! しらなかつた~!

- はたはたのからあげ (兵庫県北部の地方)
- 黒豆(丹波市)
- ぼたんじる(篠山市)
- もち麦めん(福崎町)
- パチじる(赤穂市)
- かつめし(加古川市)
- たこめし(明石市)
- いかなごのくぎに(神戸市垂水区)
- 味付けのり
- つくだに(神戸市須磨区)
- かすじる(神戸市灘区)
- ぼっかけどん(神戸市長田区)

●米・野菜 (神戸市 西区・北区)

●かすじる(神戸市灘区)

「ぼっかけ」=「ぶっかける」という意味。牛の脂とこんにやくを煮たものが「ぼっかけ」でうどんやお好み焼きにも使います。給食ではごはんにかけてどんぶりにしています。

●パチじる(赤穂市)

そうめんの切れ端が残るので、捨てるのはもったいないと食べたのがはじまり。そのそうめんの端の形が三味線のパチに似ているので、「パチじる」とよばれるようになりました。

●いかなごのくぎに(神戸市垂水区)

豊水漁港があつた、「いかなご」をつくだ煮にした神戸の郷を代表する料理。できあがりがかきのような形でかたいことから「くぎに」といわれます。

●ぼたんじる(篠山市)

戦時中に篠山には駐屯地があり、兵隊が山でつかまえたイノシシの肉を汁に入れて食べていたのが地域に広まりました。イノシシの肉は、ぼたんの花のようにあざやかな赤い色なので「ぼたん肉」とよばれます。

