



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 ひょうごの小麦パン 牛乳 けい肉のスパイシーに 旬菜スープ	9 ごはん・牛乳 いかの天ぷら 豆とんじる	10 パン・牛乳 さけボールチャウダー (新メニュー) 温野菜 (ブロッコリー・オープン)	11 (正月こんだて) ごはん・牛乳 ぞうに 田作り風 くりきんとん
14 成人の日	15 ごはん・牛乳 ビーフカレー 温野菜 (カリフラワー・オープン)	16 ごはん・牛乳 あじのつけ焼き(オープン) ★黒豆 ★かすじる (★は兵庫県の郷土料理)	17 パン・牛乳 みかんジャム マカロニのトマトに カミカミビーンズ	18 ごはん・牛乳 ちくぜんに ひじきのにもの
21 ごはん・牛乳 ぶた肉入りにらたま(卵除去食) みそしる みかん	22 パン・牛乳 さわらのエスニック風 チンゲンサイとコーンのスープ	23 ごはん・牛乳 つくだに(兵庫のり) 肉と野菜のうまに みずなのじゃこに	24 小型パン・牛乳 ちゃんぽん ミートボールのからあげ ミニゼリー(ピーチ)	25 発芽玄米入りごはん 牛乳 まぐろとひじきのにもの 野菜のごまあえ
28 ★たこめし・牛乳 はたはたのからあげ ★バチじる (★は兵庫県の郷土料理)	29 パン・牛乳 焼ハンバーグ(オープン) 野菜のポタージュ	30 ごはん・牛乳 タツカンジョン トック(卵除去食)	31 パン・牛乳 かぼちゃコロツケ 春雨スープ	

1

かつ 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!

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)
- 米・野菜 (神戸市 西区・北区)
- バチじる(赤穂市)
- かつめし(加古川市)
- かすじる(神戸市灘区)
- たこめし(明石市)
- ぼっかけどん(神戸市長田区)
- 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)

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。

「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。

そうめんの切れ端が強るので、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バチに似ているので、「バチじる」とよばれるようになりました。

豊水産地であった、「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。



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 ひょうごのごむぎパン ぎゅうにゅう けいにくのスパイシーに しゅんさいスープ	9 ごはん・ぎゅうにゅう いかのてんぷら まめとんじる	10 パン・ぎゅうにゅう さけボールチャウダー (あたらしいメニュー) おんやさい (ブロッコリー・オープン)	11 (しょうがつこんだて) ごはん・ぎゅうにゅう ぞうに たづくりふう くりきんとん
14 せいじん ひ 成人の日	15 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)	16 ごはん・ぎゅうにゅう あじのつけやき(オープン) ★くろまめ ★かすじる (★はひょうごけんのりょうり)	17 パン・ぎゅうにゅう みかんジャム マカロニのトマトに カミカミビーンズ	18 ごはん・ぎゅうにゅう ちくぜんに ひじきのにもの
21 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 みかん	22 パン・ぎゅうにゅう さわらのエスニックふう チンゲンサイとコーンのスープ	23 ごはん・ぎゅうにゅう つくだに(ひょうごのり) にくとやさいのうまに みずなのじゃこに	24 しがたパン・ぎゅうにゅう ちゃんぽん ミートボールのからあげ ミニゼリー(ピーチ)	25 はつがげんまいいりごはん ぎゅうにゅう まぐろとひじきのにもの やさいのごまあえ
28 ★たこめし・ぎゅうにゅう はたはたのからあげ ★バチじる (★はひょうごけんのりょうり)	29 パン・ぎゅうにゅう やきハンバーグ(オープン) やさいのポタージュ	30 ごはん・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 パン・ぎゅうにゅう かぼちゃコロツケ はるさめスープ	

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

こうべし がつこうきゅうしょく 神戸市の学校給食のメニューにある 兵庫県 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。

「ぼっかけ」=「ぶっかける」という意味。牛の筋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。

そうめんの切れ端が強るので、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。

鹽水産地であった、「いかなご」をつくだ煮にした神戸の郷土料理。できあがりがかき揚げのような形がかたいことから「くぎに」といわれます。

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! しらなかった~!