



1月のこんだて(4・5・6年用)



げつ 月よう日 Monday	か 火よう日 Tuesday	すい 水よう日 Wednesday	もく 木よう日 Thursday	きん 金よう日 Friday
6 	7 始業式	8 ごはん・牛乳 けい肉のみそがらめ さわにわん F	9 パン・牛乳 焼ハンバーグ(オープン) ぶた肉と野菜のスープ L	10 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 D
13 成人の日	14 パン・牛乳 けい肉のチャウダー 温野菜 (ブロッコリー・オープン) M	15 ごはん・牛乳 白みそぞうに 田作り風 くりきんとん A	16 小型パン・牛乳 ちゃんぽん ますのからあげ ミニゼリー(アップル) Q	17 ごはん・牛乳 ちくぜんに 新メニュー いろどりひじき E
20 発芽玄米入りごはん 牛乳 つくねのあんかけ(オープン) 豆とんじる J	21 パン・牛乳 マカロニのトマトに 野菜のドレッシングそえ O	22 ごはん・牛乳 つくだに(ひじき) 肉と野菜のうまに みずなのじゃこに I	23 ひょうごのこむぎパン 牛乳 さわらのエスニック風 チンゲンサイのスープ P	24 たこめし・牛乳 わかさぎのからあげ もち麦めん B
27 ごはん・牛乳 シーフードカレー 温野菜 (カリフラワー・オープン) G	28 パン・牛乳 みかんジャム かぼちゃコロツケ 春雨スープ N	29 ごはん・牛乳 タツカンジョン トック(卵除去食) H	30 パン・牛乳 オレンジチキン(オープン) 野菜スープ K	31 ごはん・牛乳 あじのつけ焼き(オープン) 黒豆 かすじる C

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)
- 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)
- パチじる(赤穂市)
- かすじる(神戸市灘区)
- かづめし(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)

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~!

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。

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。

瀬水通海であった、「いかなご」をつくだ煮にした神戸の郷を代表する料理。できあがりか釘のような形でかたいことから「くぎに」といわれます。

「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。



1月のこんだて(1・2・3年用)



げつ 月よう日 Monday	か 火よう日 Tuesday	すい 水よう日 Wednesday	もく 木よう日 Thursday	きん 金よう日 Friday
6 	7 しぎょうしき 始業式	8 ごはん・ぎゅうにゅう けいにくのみそがらめ さわにわん F	9 パン・ぎゅうにゅう やきハンバーグ(オープン) ぶたにくとやさいのスープ L	10 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 D
13 せいじん 成人の日	14 パン・ぎゅうにゅう けいにくのチャウダー おんやさい (ブロッコリー・オープン) M	15 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 A	16 こがたパン・ぎゅうにゅう ちゃんぼん ますのからあげ ミニゼリー(アップル) Q	17 ごはん・ぎゅうにゅう ちくぜんに あたらしいメニュー いろどりひじき E
20 はつがげんまいいりごはん ぎゅうにゅう つくねのあんかけ(オープン) まめとんじる J	21 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 O	22 ごはん・ぎゅうにゅう つくだに(ひじき) にくとやさいのうまに みずなのじゃこに I	23 ひょうごのこむぎパン ぎゅうにゅう さわらのエスニックふう チンゲンサイのスープ P	24 たごめし・ぎゅうにゅう わかさぎのからあげ もちむぎめん B
27 ごはん・ぎゅうにゅう シーフードカレー おんやさい (カリフラワー・オープン) G	28 パン・ぎゅうにゅう みかんジャム かぼちゃコロツケ はるさめスープ N	29 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) H	30 パン・ぎゅうにゅう オレンジチキン(オープン) やさいスープ K	31 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 C

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 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)
- たごめし(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。

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。

灘水産産地であった、「いかなご」をつくだ煮にした神戸の郷土料理。できあがり釘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! しらなかつた~!

