

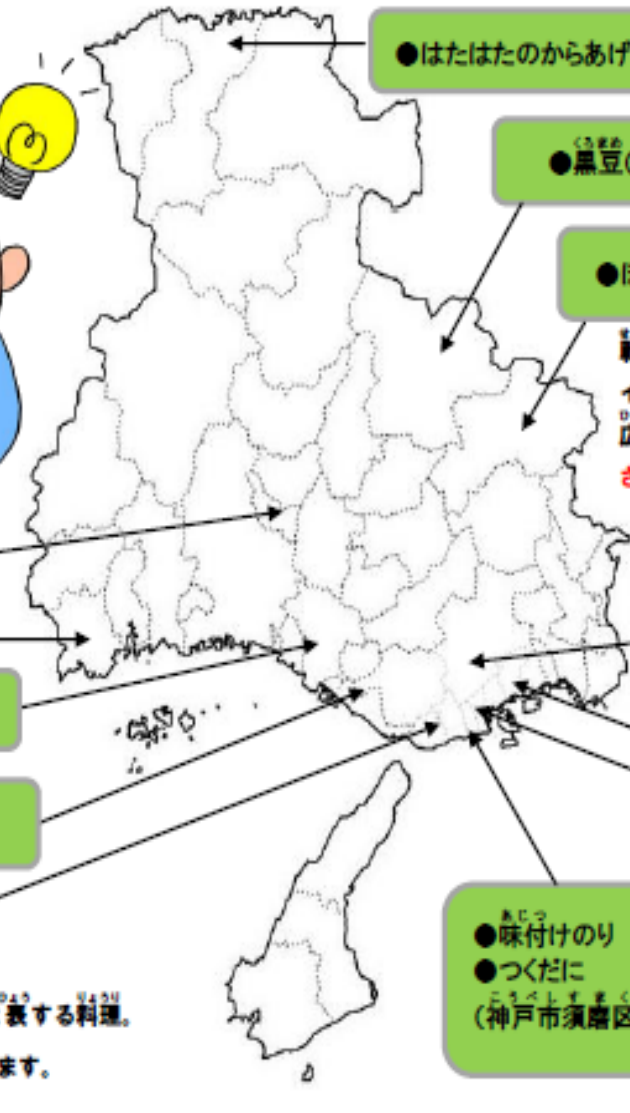
1月のこんだて(4・5・6年)

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
9 成人の日	10 始業式	11 ごはん・牛乳 ちくせんに ひじきのにももの	12 パン・牛乳 だいの洋風にこみ 野菜のドレッシングそえ	13 ごはん・牛乳 そうに 田作り風 くりきんとん
16 ごはん・牛乳 新メニュー つくねのあんかけ(オープン) ぶたじる	17 パン・牛乳 タツカンジョン トック(卵除去食)	18 ごはん・牛乳 肉と野菜のうまに みずなのじゃこに	19 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)	20 ごはん・牛乳 つくだに(兵庫のり) あじのつけ焼き(オープン) もち麦めん
23 ごはん・牛乳 ビーフカレー 温野菜 (カリフラワー・オープン)	24 小型パン・牛乳 ちゃんぼん 焼ミートボール(オープン)	25 ごはん・牛乳 まぐろとひじきのにももの 野菜のごまあえ	26 米粉パン・牛乳 かぼちゃコロツケ チンゲンサイのスープ	27 たこめし・牛乳 はたはたのからあげ バチじる
30 ごはん・牛乳 ぶた肉入りにらたま (卵除去食) みそしる	31 パン・牛乳 さわらのエスニック風 ポテトスープ			

1 がつ 1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

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!

給食の菜は神戸市でできたもので、野菜は「こうべ旬菜」といって農産物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~!



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)
- バチじる(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(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)

靴陣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。

豊水漁港であがった、「いかなご」をつくだ煮にした神戸の暮を代表する料理。できあがりか紅のような形でかたいことから「くぎ」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しています。

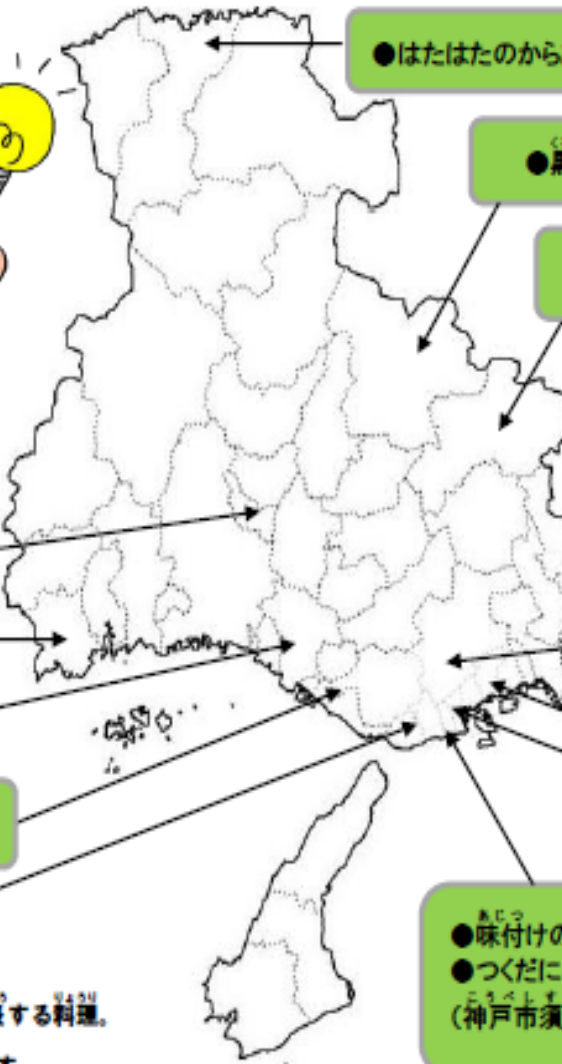
1月のこんだて(1・2・3年)

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
9 せいじん ひ 成人の日	10 しぎょうしき 始業式	11 ごはん・ぎゅうにゅう ちくぜんに ひじきのにもん	12 パン・ぎゅうにゅう だいのようふうにこみ やさいのドレッシングそえ	13 ごはん・ぎゅうにゅう ぞうに たづくりふう くりきんとん
16 ごはん・ぎゅうにゅう あたらしいメニュー つくねのあんかけ(オープン) ぶたじる	17 パン・ぎゅうにゅう タツカンジョン トック(たまごじょきょしょく)	18 ごはん・ぎゅうにゅう にくとやさいのうまに みずなのじゃこに	19 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)	20 ごはん・ぎゅうにゅう つくだに(ひょうごのり) あじのつけやき(オープン) もちむぎめん
23 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)	24 こがたパン・ぎゅうにゅう ちゃんぼん やきミートボール(オープン)	25 ごはん・ぎゅうにゅう まぐろとひじきのにもん やさいのごまあえ	26 こめこパン・ぎゅうにゅう かぼちゃコロツケ チンゲンサイのスープ	27 たこめし・ぎゅうにゅう はたはたのからあげ バチじる
30 ごはん・ぎゅうにゅう ぶたにくいりにらたま (たまごじょきょしょく) みそしる	31 パン・ぎゅうにゅう さわらのエスニックふう ポテトスープ			

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

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!

給食の菜は神戸市でできたもので、野菜は「こうべ旬菜」といって産量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~!



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(福嶋市)
- バチじる(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(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)

●はたはたのからあげ (兵庫県北部の地方)

●ぼたんじる(篠山市)
靴陣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。

●かすじる(神戸市灘区)

「ぼっかけ」=「ぶっかける」という意味。牛の筋とご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。

●バチじる(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始まり。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。

●いかなごのくぎ(神戸市垂水区)
垂水漁港であがった、「いかなご」をつくだ煮にした神戸の暮を代表する料理。できあがりか紅のような形でかたいことから「くぎ」といわれます。