

2022年 2月 給食カレンダー

中学生の成長に必要な
栄養バランスを考えたメニューです

スプーンがあると
食べやすい日
ご飯と牛乳が
毎回ついてます
温かいカレー等が
ついている日
デザートが
ついている日
お箸やスプーンを
持ってきてましょう

月 Monday

火 Tuesday

水 Wednesday

木 Thursday

金 Friday



1 香り成分のアリシンが
体を温めます

鶏肉の照り煮

- カリフラワーのマリネ
- ポテトサラダ
(マヨネーズ)
- いんげんのおかかあえ

2 須磨の海でとれた
うま味たっぷりのり

ビビンバ

- さつまいもと豚肉のしょうが煮
- キャベツとコーンのソテー
- 味付けのり

3 【節分料理】

イワシのフライ
(ケチャップソース)

- がんもどきとひじきの煮物
- 白菜のさっぱり煮
- 節分豆

4 タラは
冬が旬の魚です

和風おろしハンバーグ

- ボイルブロッコリー
- 小松菜の中華炒め
- タラのからあげ
- アップルゼリー

7 体に必要な
必須アミノ酸が豊富

牛肉と大豆の洋風煮込み

- ワカサギの甘酢づけ
- チンゲン菜とツナの炒め物
- おかかふりかけ

8 ピリッとしたカレー味が
ごはんにぴったり

焼鳥風煮

- いんげんとベーコンのソテー
- かぼちゃのコロッケ
- カレー肉そぼろ

□ 春雨スープ【東灘区・中央区・兵庫区・北区】

9 ビタミンCが豊富な
つぼみを食べる野菜

豚肉のマスタード炒め

- ブロッコリーのスープ煮
- ほうれん草とウインナーのソテー
- こんにゃくとにんじんのたらこ炒め

□ 春雨スープ【須磨区】

10 しょうがしょうゆで下味を
つけた香ばしいサワラ

サワラのたつた揚げ

- キャベツのゆかりあえ
- ミートボールのケチャップ風味
- もやしのナムル

□ 春雨スープ【灘区・長田区・垂水区・西区】

11 建国記念日

14 ほかほか温かい
特製ハッシュドビーフ

ハッシュドビーフ

- チキンコロッケ
- 小松菜のガーリック炒め
- 白菜の煮びたし
- ミルク (コーヒ)

15 ごまは小さな粒に
大きなパワー

豚肉とキャベツの中華炒め

- 竹輪のいそべ揚げ
- 切り干し大根の炒め煮

□ みそ汁【東灘区・中央区・兵庫区・北区】

16 チンゲン菜は
カルシウム豊富な野菜

牛肉とじゃがいもの炒め煮

- チンゲン菜と豚肉のソテー
- きゅうりのおかかあえ

□ みそ汁【須磨区】

17 キャベツには
胃を保護するビタミンU

ポークチャップ

- かぼちゃのそぼろあんかけ
- ちりめんキャベツ

□ みそ汁【灘区・長田区・垂水区・西区】

18 フルーツ杏仁風プリン
卵・牛乳を使っていません

アジの照り焼き

- ほうれん草のおひたし
- 牛肉の卵とじ
- ブロッコリーのごま酢あえ
- フルーツ杏仁風プリン

21 良質なたんぱく質が
豊富な「畑の肉」

ベジタブルカレー

- ごぼう入りミンチカツ
- キャベツの甘酢あえ
- こんぶ豆
- ミルク (ココア)

22 中学生のアイデアメニュー
優秀賞

サケのピリ辛ごま焼き

- パプリカのマリネ
- チンゲン菜としめじのソテー
- 里いもとイカのうま煮

23 天皇誕生日

24 食物繊維が
腸内環境を整える

鶏肉の甘酢づけ

- カリフラワーの洋風煮
- 大根ときゅうりのレモン風味あえ
- 牛肉とごぼうのきんぴら

25 カリッと揚げた豚肉に
野菜たっぷりカレーあん

豚肉のカレーあんかけ

- 小松菜とたくあんのおかか炒め
- ひじきとツナの煮物

28 中学生のアイデアメニュー
優秀賞

鶏肉の梅照り焼き

- 炒り豆腐
- 揚げじゃがいものごまあえ

★給食費のお支払いについて

・給食の予約は、給食を食べる月の前月に1か月単位で予約します。
・給食の実施日は学校、学年によって異なります。
・献立は、事情により一部変更する場合があります。

2月の各種しめきり	お支払いのしめきり		予約しめきり
	クレジット払	コンビニ払	
給食自動予約プラン	1/11 AM	1/10	1/11に自動予約
インターネット予約	1/20	1/19	1/20までに手続き

★給食自動予約プランの受付スケジュール

登録・中止の申請が専用サイトでできるようになり、便利になっています。

1/9 までにインターネットで申請 → 令和4年2月からスタート

1/31 までにインターネットで申請 → 令和4年3月からスタート

★お問い合わせ先
神戸市中学校給食コールセンター
(株式会社 菜友)
TEL: 0594-86-7771
受付時間 9時～17時 土日祝・年末年始を除く

★献立などについてはホームページをご覧ください。

神戸市中学校給食 検索

神戸市教育委員会健康教育部

インターネット
予約はこちらから

食べたいな!こんな給食

2021年度 入賞メニュー第1弾!

サケのピリ辛ごま焼き

～魚を食べやすくピリ辛味が食欲をそそる一品です!～

サケ…………… 4切(1切約60g) 白ごま…………… 小さじ1
濃口しょうゆ…………… 小さじ1 濃口しょうゆ…………… 大さじ1
料理酒…………… 小さじ1/2 砂糖…………… 大さじ1
砂糖…………… 小さじ1/2 みりん…………… 大さじ1/2
おろししょうが…………… 0.8g トウバンジャン…………… 1.2g
サラダ油…………… 適量 水…………… 4ml
青ねぎ…………… 30g 水溶き片栗粉…………… 適量

作り方

- サケはAで下味をつけ、油をひいて焼く。
- 青ねぎは約1センチの小口切りにする。
- 青ねぎ・白ごま・調味料B・水を入れて水溶き片栗粉を入れ、たれを作る。
- 盛り付け時に、サケ全体にたれを塗る。

鶏肉の梅照り焼き

～たっぷり野菜で鮮やかな色合い、栄養も満点!～

鶏肉(食べやすい大きさにカットしたもの)…………… 250g
料理酒…………… 小さじ1
塩…………… 少々
片栗粉…………… 適量
サラダ油…………… 適量
にんじん…………… 40g
たまねぎ…………… 80g
なす…………… 60g
ピーマン…………… 40g

サラダ油…………… 適量
うめペースト…………… 30g
濃口しょうゆ…………… 小さじ1
料理酒…………… 小さじ1
みりん…………… 大さじ1/2
水…………… 60ml
水溶き片栗粉…………… 適量

作り方

- 鶏肉は、料理酒・塩で下味をつける。片栗粉をまぶし、余分な粉を落とし油をひいて焼く。
- にんじんは厚さ約2ミリのいちょう切り、たまねぎは約1センチのくし型、なすは厚さ約2ミリのいちょう切り、ピーマンは約5ミリのせん切りにする。
- 油を熱し、にんじん・たまねぎを炒め、さらに、なす・ピーマンを炒める。
- 野菜が柔らかくなったら、うめペースト・調味料A・水を入れて煮る。煮えたら、水溶き片栗粉を入れ、あんを作る。
- 盛り付け時に、あんをかける。

※うめペーストは、梅干しの種を取り除きつぶして使用してもよい。その際、調味料は加減してください。

「汁物の日」区ごとで提供日がちがいます!

【春雨スープ】	【みそ汁】
8日(火)東灘区・中央区・兵庫区・北区	15日(火)東灘区・中央区・兵庫区・北区
9日(水)須磨区	16日(水)須磨区
10日(木)灘区・長田区・垂水区・西区	17日(木)灘区・長田区・垂水区・西区

日 曜 付 日	料 理 名	食 材	卵	乳	小 麦	そ ば	落 花 生	え び	か に
1 火	鶏肉の照り煮	鶏肉皮付・白ねぎ・おろししょうが・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・かたくり粉			●				
	カリフラワーのマリネ	カリフラワー・砂糖・酢・塩							
	ポテトサラダ (マヨネーズ)	ポークハム・じゃがいも [角小]・にんじん・きゅうり・マヨネーズ	●						
	いんげんのおかかあえ	さやいんげん・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・かつお節			●				
2 水	ビビンバ	牛肉糸切・こいくちしょうゆ・料理酒・おろししょうが・にんじん・大根・ほうれん草・だいずもやし・干しいたけ・おろしにんにく・なたね油・ごま油・合わせみそ・砂糖・こいくちしょうゆ・みりん・一味とうがらし			●				
	さつまいもと豚肉のしょうが煮	さつまいも (乱切り)・豚肉スライス・おろししょうが・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・削り節 [だし用]			●				
	キャベツとコーンのソテー	キャベツ・ホールコーン・なたね油・こいくちしょうゆ・塩・こしょう			●				
	味付けのり	味付けのり			●				
3 木	イワシのフライ (ケチャップソース)	イワシフライ・なたね油・ケチャップソース			●				
	がんもどきとひじきの煮物	がんもどき [小]・ひじき・マグロ油漬・にんじん・玉ねぎ・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・削り節 [だし用]			●				
	白菜のさっぱり煮	千切りかまぼこ・にんじん・白菜・砂糖・こいくちしょうゆ・レモン果汁・削り節 [だし用]			●				
	節分豆	節分豆							
4 金	和風おろしハンバーグ	豆腐入チキンハンバーグ・なたね油・大根おろし・砂糖・こいくちしょうゆ・酢・かたくり粉			●				
	ボイルブロッコリー	ブロッコリー・ゆで塩							
	小松菜の中華炒め	小松菜・豚肉スライス・こいくちしょうゆ・料理酒・にんじん・なたね油・ごま油・砂糖・こいくちしょうゆ・酢・白ごま			●				
	タラのからあげ	タラ・塩・こしょう・かたくり粉・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒			●				
7 月	アップルゼリー	アップルゼリー							
	牛肉と大豆の洋風煮込み	牛肉スライス・水煮大豆・じゃがいも [角小]・にんじん・玉ねぎ・グリーンピース・なたね油・デミグラスソース・チキンブイヨン・ホールトマト・ウスターソース・料理ワイン・塩・こしょう・ガーリック・パプリカ			●				
	ワカサギの甘酢づけ	ワカサギ・米粉・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・酢			●				
	チンゲン菜とツナの炒め物	マグロ野菜スープ煮・チンゲン菜・にんじん・白ごま・ごま油・こいくちしょうゆ・みりん			●				
8 火	おかかふりかけ	ふりかけ [おかか]							
	焼鳥風煮	鶏肉皮付・鶏レバー・白ねぎ・おろししょうが・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・かたくり粉			●				
	いんげんとベーコンのソテー	さやいんげん・カットベーコン・なたね油・塩・こしょう							
	かぼちゃのコロッケ	かぼちゃコロッケ・なたね油			●				
9 水	カレー肉そぼろ	牛肉ひき肉・にんじん・玉ねぎ・グリーンピース・なたね油・トマトケチャップ・ウスターソース・料理ワイン・塩・こしょう・ガーリック・カレー粉							
	春雨スープ【東灘区・中央区・兵庫区・北区】	緑豆春雨・ドライコーン・うすくちしょうゆ・塩・ポークブイヨン			●				
	豚肉のマスタード炒め	豚肉スライス・玉ねぎ・なたね油・粒マスタード・こいくちしょうゆ・みりん・料理酒・塩・こしょう			●				
	ブロッコリーのスープ煮	ブロッコリー・ポークブイヨン・うすくちしょうゆ			●				
10 木	ほうれん草とウインナーのソテー	チキンウインナー・スライス・ほうれん草・パプリカ (黄スライス)・なたね油・うすくちしょうゆ・塩・こしょう			●				
	こんにゃくとにんじんのたらこ炒め	糸こんにゃく・にんじん・なたね油・たらこ・こいくちしょうゆ・みりん			●				
	春雨スープ【須磨区】	緑豆春雨・ドライコーン・うすくちしょうゆ・塩・ポークブイヨン			●				
	サワラのたつた揚げ	サワラ・おろししょうが・こいくちしょうゆ・料理酒・かたくり粉・なたね油			●				
14 月	キャベツのゆかりあえ	キャベツ・にんじん・なたね油・うすくちしょうゆ・みりん・ゆかり粉			●				
	ミートボールのケチャップ風味	ミートボール・グリーンピース・砂糖・トマトケチャップ・ウスターソース・かたくり粉			●				
	もやしのナムル	だいずもやし・きゅうり・白ごま・なたね油・ごま油・こいくちしょうゆ			●				
	春雨スープ【灘区・長田区・垂水区・西区】	緑豆春雨・ドライコーン・うすくちしょうゆ・塩・ポークブイヨン			●				
15 火	ハッシュドビーフ	ハッシュドビーフ							
	チキンコロッケ	チキンコロッケ・なたね油			●				
	小松菜のガーリック炒め	小松菜・にんじん・カットベーコン・なたね油・塩・こしょう・ガーリック			●				
	白菜の煮ひたし	白菜・竹輪 [きざみ]・にんじん・砂糖・こいくちしょうゆ・削り節 [だし用]			●				
16 水	ミルメーク (コーヒー)	ミルメーク [コーヒー]							
	豚肉とキャベツの中華炒め	豚肉スライス・キャベツ・にんじん・玉ねぎ・干しいたけ・ホールコーン・白ごま・なたね油・ごま油・ポークブイヨン・砂糖・こいくちしょうゆ・酢・料理酒・塩・かたくり粉			●				
	竹輪のいそべ揚げ	竹輪 [1/4カット]・小麦粉・あおさ・なたね油			●				
	切り干し大根の炒め煮	切り干し大根・鶏肉皮引きき肉・にんじん・なたね油・カレー粉・ポークブイヨン・こいくちしょうゆ・ウスターソース・料理酒			●				
17 木	みそ汁【東灘区・中央区・兵庫区・北区】	うず巻ふ・わかめ・合わせみそ・削り節 [だし用]			●				
	牛肉とじゃがいもの炒め煮	牛肉スライス・じゃがいも・なたね油・にんじん・さやいんげん・つきこんにゃく・おろししょうが・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒			●				
	チンゲン菜と豚肉のソテー	豚肉スライス・こいくちしょうゆ・料理酒・チンゲン菜・パプリカ (黄ダイス)・白ねぎ・おろししょうが・なたね油・こいくちしょうゆ・料理酒・こしょう			●				
	きゅうりのおかかあえ	きゅうり・えのきたけ・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・酢・かつお節			●				
18 金	みそ汁【須磨区】	うず巻ふ・わかめ・合わせみそ・削り節 [だし用]			●				
	ポークチャップ	豚肉カット [もも]・玉ねぎ・なたね油・砂糖・トマトケチャップ・ウスターソース・料理ワイン・塩・こしょう・かたくり粉							
	かぼちゃのそぼろあんかけ	かぼちゃ・なたね油・鶏肉皮引きき肉・玉ねぎ・おろししょうが・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・かたくり粉・削り節 [だし用]			●				
	ちりめんキャベツ	シラス干し・キャベツ・きざみたくあん・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・みりん			●			●	●
21 月	みそ汁	うず巻ふ・わかめ・合わせみそ・削り節 [だし用]			●				
	鶏肉の照り焼き	アジ・こいくちしょうゆ・砂糖・料理酒・おろししょうが・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・みりん・かたくり粉			●				
	ほうれん草のおひたし	ほうれん草・こいくちしょうゆ・削り節 [だし用]			●				
	牛肉の卵とじ	牛肉スライス・液卵・にんじん・玉ねぎ・青ねぎ・おろししょうが・干しいたけ・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・かたくり粉・削り節 [だし用]	●		●				
22 火	ブロッコリーのごま酢あえ	ブロッコリー・にんじん・白ごま・砂糖・酢・塩							
	フルーツ杏仁風プリン	フルーツ杏仁風プリン							
	ベジタブルカレー	ベジタブルカレー							
	ごぼう入りミンチカツ	ミンチカツ [ごぼう]・なたね油			●				
24 木	キャベツの甘酢あえ	キャベツ・にんじん・ホールコーン・シラス干し・砂糖・酢・塩						●	●
	こんぶ豆	きざみこんぶ・水煮大豆・にんじん・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・みりん・削り節 [だし用]			●				
	ミルメーク (ココア)	ミルメーク [ココア]							
	サケのピリ辛ごま焼き	サケ・こいくちしょうゆ・料理酒・砂糖・おろししょうが・なたね油・青ねぎ・白ごま・こいくちしょうゆ・砂糖・みりん・トウバンジャン・かたくり粉			●				
25 金	パプリカのマリネ	パプリカ (赤スライス)・パプリカ (黄スライス)・カットベーコン・大根・なたね油・砂糖・酢・塩							
	チンゲン菜としめじのソテー	チンゲン菜・しめじ・マグロ油漬・なたね油・こいくちしょうゆ・みりん			●				
	里いもとイカのうま煮	冷凍さといも (カット)・イカ・料理酒・にんじん・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・みりん・削り節 [だし用]			●				
	鶏肉の甘酢づけ	鶏肉皮付・塩・こしょう・かたくり粉・米粉・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・酢			●				
28 月	カリフラワーの洋風煮	カリフラワー・カットベーコン・玉ねぎ・なたね油・ポークブイヨン・塩・こしょう							
	大根ときゅうりのレモン風味あえ	大根・きゅうり・にんじん・なたね油・こいくちしょうゆ・みりん・レモン果汁			●				
	牛肉とごぼうのきんぴら	牛肉糸切・ごぼう (せん切り)・つきこんにゃく・なたね油・料理酒・砂糖・こいくちしょうゆ			●				
	豚肉のカレーあんかけ	豚肉カット [もも]・こいくちしょうゆ・料理酒・かたくり粉・なたね油・にんじん・玉ねぎ・パプリカ (赤ダイス)・パプリカ (黄ダイス)・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・カレー粉・削り節 [だし用]・かたくり粉			●				
28 月	小松菜とたくあんのおかか炒め	小松菜・きざみたくあん・千切りかまぼこ・なたね油・こいくちしょうゆ・みりん・かつお節			●				
	ひじきとツナの煮物	ひじき・マグロ油漬・さやいんげん・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・削り節 [だし用]			●				
	鶏肉の梅照り焼き	鶏肉皮引・料理酒・塩・かたくり粉・なたね油・にんじん・玉ねぎ・なす・ピーマン・なたね油・うめペースト・こいくちしょうゆ・料理酒・みりん・かたくり粉・塩			●				
	炒り豆腐	豆腐・豚肉スライス・液卵・にんじん・玉ねぎ・グリーンピース・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・塩	●		●				
28 月	揚げじゃがいものごまあえ	じゃがいも (スティック)・なたね油・白ごま・砂糖・こいくちしょうゆ			●				

日 曜 付 日	料 理 名	食 材	卵	乳	小 麦	そ ば	落 花 生	え び	か に
18 金	アジの照り焼き	アジ・こいくちしょうゆ・砂糖・料理酒・おろししょうが・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・みりん・かたくり粉			●				
	ほうれん草のおひたし	ほうれん草・こいくちしょうゆ・削り節 [だし用]			●				
	牛肉の卵とじ	牛肉スライス・液卵・にんじん・玉ねぎ・青ねぎ・おろししょうが・干しいたけ・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・かたくり粉・削り節 [だし用]	●		●				
	ブロッコリーのごま酢あえ	ブロッコリー・にんじん・白ごま・砂糖・酢・塩							
21 月	フルーツ杏仁風プリン	フルーツ杏仁風プリン							
	ベジタブルカレー	ベジタブルカレー							
	ごぼう入りミンチカツ	ミンチカツ [ごぼう]・なたね油			●				
	キャベツの甘酢あえ	キャベツ・にんじん・ホールコーン・シラス干し・砂糖・酢・塩						●	●
22 火	こんぶ豆	きざみこんぶ・水煮大豆・にんじん・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・みりん・削り節 [だし用]			●				
	ミルメーク (ココア)	ミルメーク [ココア]							
	サケのピリ辛ごま焼き	サケ・こいくちしょうゆ・料理酒・砂糖・おろししょうが・なたね油・青ねぎ・白ごま・こいくちしょうゆ・砂糖・みりん・トウバンジャン・かたくり粉			●				
	パプリカのマリネ	パプリカ (赤スライス)・パプリカ (黄スライス)・カットベーコン・大根・なたね油・砂糖・酢・塩							
24 木	チンゲン菜としめじのソテー	チンゲン菜・しめじ・マグロ油漬・なたね油・こいくちしょうゆ・みりん			●				
	里いもとイカのうま煮	冷凍さといも (カット)・イカ・料理酒・にんじん・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・みりん・削り節 [だし用]			●				
	鶏肉の甘酢づけ	鶏肉皮付・塩・こしょう・かたくり粉・米粉・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・酢			●				
	カリフラワーの洋風煮	カリフラワー・カットベーコン・玉ねぎ・なたね油・ポークブイヨン・塩・こしょう							
25 金	大根ときゅうりのレモン風味あえ	大根・きゅうり・にんじん・なたね油・こいくちしょうゆ・みりん・レモン果汁			●				
	牛肉とごぼうのきんぴら	牛肉糸切・ごぼう (せん切り)・つきこんにゃく・なたね油・料理酒・砂糖・こいくちしょうゆ			●				
	豚肉のカレーあんかけ	豚肉カット [もも]・こいくちしょうゆ・料理酒・かたくり粉・なたね油・にんじん・玉ねぎ・パプリカ (赤ダイス)・パプリカ (黄ダイス)・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・カレー粉・削り節 [だし用]・かたくり粉			●				
	小松菜とたくあんのおかか炒め	小松菜・きざみたくあん・千切りかまぼこ・なたね油・こいくちしょうゆ・みりん・かつお節			●				
28 月	ひじきとツナの煮物	ひじき・マグロ油漬・さやいんげん・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・削り節 [だし用]			●				
	鶏肉の梅照り焼き	鶏肉皮引・料理酒・塩・かたくり粉・なたね油・にんじん・玉ねぎ・なす・ピーマン・なたね油・うめペースト・こいくちしょうゆ・料理酒・みりん・かたくり粉・塩			●				
	炒り豆腐	豆腐・豚肉スライス・液卵・にんじん・玉ねぎ・グリーンピース・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・塩	●		●				
	揚げじゃがいものごまあえ	じゃがいも (スティック)・なたね油・白ごま・砂糖・こいくちしょうゆ			●				

	エネルギー	たんぱく質	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミン A	ビタミン B ₁	ビタミン B ₂	ビタミン C	食物繊維	食塩相当量
月平均	833kcal	32.4 g	352mg	107 mg	3.1 mg	437 μgRAE	0.52 mg	0.61 mg	39 mg	4.6 g	2.4 g

Syokuiku Times

「中学校給食アイデアメニュー募集」入賞メニュー発表！

令和3年度「中学校給食アイデアメニュー募集」には、過去最多の計1140メニューの応募がありました。どのメニューも神戸市や兵庫県産の食材を使った料理、季節や行事の料理など、栄養も色合いも考え、創意工夫されたメニューばかりでした。

たくさんのメニューの中から、PR ポイントがすばらしく、「食べたくなる」優れたメニューを入賞メニューとして選定し、最優秀賞1・優秀賞8・優良賞6の合計15メニューを決定しました。

また、今年度は神戸の地元シェフにご協力いただき、プロならではの視点でアドバイス・審査をいただきました。厳正な審査の結果、発想力や独創性、彩りの豊かさ、完成度の高さなど、プロの目線で特に優れている4メニューを「シェフ特別賞」として選定しました。

入賞メニューのうち学校給食として活用できるメニューは、今後の学校給食の献立として順次登場していきますので、ご期待ください。

最優秀賞	ボリューム満点 マーボー厚揚げ 北神戸中学校
特別エ 賞	小松菜と豆腐のあえもの 魚崎中学校
	しゃけのピリ辛ごま焼き 北神戸中学校
	鶏肉の夏野菜ソースがけ 北神戸中学校
	鶏むね肉の梅照り焼き 北神戸中学校
優秀賞	まごわやさしいなむる 塩屋中学校
	イワシのトマト煮込み 多聞東中学校
	肉なしヘルシードライカレー 太山寺中学校
	牛肉のポン酢炒め 西神中学校

優良賞	特別エ 賞	野菜たっぷり焼肉風サラダ 有野北中学校
	鶏むね肉と小松菜のレモン炒め 唐櫃中学校	
	牛肉とサバの葱味噌いため 白川台中学校	
	クリスマス生姜焼き 垂水東中学校	
	黒豆の和え物 多聞東中学校	
特別エ 賞	切り干し大根入り 豚バラ大根 多聞東中学校	

神戸のシェフから各メニューへのコメントがあります。神戸市中学校給食のホームページをご覧ください。

登場を楽しみにしててくださいね

・ご飯 (約220g・358kcal) と牛乳 (200ml・138kcal) が毎回ついています。

・食材の表記において下味等、調理工程順の使用を表すため、1つの料理に同一の食材が複数回表記される場合があります。

・特定原材料7品目が使用されていたり、加工食品の原材料として使用されていたりする場合は、【●】を表示しています。

・調理場では別の調理等も行っており、コンタミネーション (微量混入) の可能性があります。

・上記以外の特定原材料に準ずるもの21品目や、加工食品の製造過程で、同一生産ラインで使用されているアレルギー原材料食品については、神戸市中学校給食のホームページをご確認ください。