

神戸市中学校給食使用食品一覧表（令和02年08月）

食品名	原材料名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	フルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まっただけ	もも	やまいも	りんご	アーモンド
米粉	うるち米.																												
つきこんにやく	蒟蒻粉、水酸化カルシウム、海草粉（ひじき）、水分.																												
糸こんにやく	蒟蒻粉、水酸化カルシウム、水分.																												
冷凍さといも(カット)	里芋.																												
じゃがいも〔角小〕	ばれいしょ.	▲	▲	▲																	▲		▲						
かたくり粉	馬鈴薯澱粉																												
砂糖	原料糖〔さとうきび、てん菜〕.																												
いり大豆	大豆.	▲	▲	▲		▲	▲			▲		▲			▲		▲	▲	▲		●	▲	▲	▲		▲		▲	
豆腐	豆乳〔大豆〕、でん粉〔米〕、デキストリン〔コーン、馬鈴薯、甘藷〕、豆腐用凝固剤〔塩化マグネシウム〕、水.																					●							
生揚げ〔小〕	豆乳〔大豆〕、でん粉〔米〕、ぶどう糖、揚げ油（植物油脂）〔菜種〕、トレハロース、豆腐用凝固剤〔塩化マグネシウム、硫酸カルシウム〕、水.																					●							
きざみ油揚げ	大豆、植物油〔菜種〕、凝固剤〔塩化カルシウム〕、加工助剤〔消泡剤〕.																					●							
がんもどき〔小〕	粉末状大豆たん白〔大豆〕、植物油脂〔菜種〕、にんじん、上新粉、おから〔大豆〕、食塩、砂糖、揚げ油（植物油脂）〔菜種〕、クエン酸、水.	▲	▲	▲			▲	▲														●							
白ごま	白ごま〔胡麻種子（白）〕.																●												
グリーンピース	グリーンピース.																												
カリフラワー	カリフラワー.																												
小松菜	こまつな.																												
たけのこ水煮(短冊)	たけのこ、クエン酸（pH調整剤）、水.																												
ホールコーン	とうもろこし	▲	▲	▲																		▲		▲					
ピーマン	ピーマン.	▲	▲	▲																		▲						▲	
パプリカ(赤スライス)	赤ピーマン.			▲										▲								▲		▲					
パプリカ(黄スライス)	黄ピーマン.			▲										▲								▲		▲					
ブロッコリー	ブロッコリー.																												
ほうれん草	ほうれん草.																												
うめペースト	梅肉、食物繊維（グァーガム分解物）〔グァー豆〕、りんご、砂糖〔サトウキビ、甜菜〕、鰹節エキス〔鰹、たん白加水分解物（トウモロコシ他）、魚介エキス（鰯）〕、水.			▲		▲	▲					▲				▲	▲					▲							●

●・・・この食品の原材料として使用している。

▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン（機械・器具など）で別製品を作る際に原材料として使用している。

神戸市中学校給食使用食品一覧表（令和02年08月）

食品名	原材料名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	フルーイ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まっただけ	もも	やまいも	りんご	アーモンド
しめじ	ブナシメジ.																								▲				
ひじき	ひじき.																												
シラス干し	しらすぼし [いわし (稚魚)]、食塩 [塩].						●	●		▲										▲									
マグロ油漬	きはだまぐろ、菜種油、野菜エキス [たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩]、食塩、水.	▲	▲	▲			▲										▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲				▲	
スルメ	するめいか.						▲			●								▲	▲										
ポークハム	豚肉、でん粉 [タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉]、食塩、砂糖、海藻ミネラル [海藻粉末 (紅藻)]、香辛料 [ペパー、ナツメグ、ローレル、オニオンパウダー]、酵母エキス [デキストリン (甘藷)]、水.	▲	▲	▲								▲			▲		▲			▲	▲	▲		●		▲		▲	
鶏レバー	鶏レバー、しょうゆ [脱脂加工大豆、小麦、食塩、アミノ酸液、ぶどう糖]、しょうが、砂糖 [さとうきび、甜菜]、香辛料 [マスタード、タイム]、水.	▲	▲	●			▲	▲				▲			▲		▲		▲	▲	●	●	▲	▲		▲		▲	
液卵	鶏卵.	●		▲			▲	▲									▲		▲		▲	▲		▲					
ごま油	食用ごま油 [ごま].																●												
なたね油	食用なたね油 [菜種].																▲												
洋梨ゼリー	異性化液糖 [とうもろこし]、洋梨果肉 [洋梨]、洋梨濃縮果汁 [洋梨]、還元水あめ [とうもろこし、さつまいも、じゃがいも、タピオカ]、砂糖 [甜菜]、ゲル化剤 (増粘多糖類) [カラギーナン、ローカストビーンガム、キサンタンガム、塩化カリウム、食品素材 (とうもろこし、じゃがいも、さつまいも)]、酸味料 [クエン酸 (とうもろこし)、クエン酸Na (とうもろこし)]、クエン酸第一鉄ナトリウム、香料 [ペアフレーバー]、酸化防止剤 (ビタミンC) [L-アスコルビン酸ナトリウム (とうもろこし、タピオカ)]、酸化防止剤 (酵素処理ルチン) [エンジュ抽出物、デキストリン (タピオカ)]、消泡剤 (加工助剤) [グリセリン脂肪酸エステル (菜種)、抽出トコフェロール (大豆)、食品素材 (とうもろこし)]、着色料 (ベニバナ黄色素) [とうもろこし]、水.	▲	▲									▲			▲					▲	▲	▲		▲		▲		▲	
フルーツ杏仁風プリン	糖類、(果糖ぶどう糖液糖)、水あめ、豆乳加工品、ももピューレ、あんず濃縮果汁、ドロマイト、糊料、増粘多糖類 [カラギナン、カロブビーンガム、ジェランガム、ペクチン、ナタデココ、マンナン、キサンタンガム]、加工でん粉 [アセチル化アジピン酸架橋デンプン]、酸味料 [クエン酸三ナトリウム (結晶)、クエン酸 (無水)]、乳酸Ca [乳酸カルシウム]、クエン酸鉄Na [クエン酸第一鉄ナトリウム]、香料、カロチノイド色素 [トウガラシ色素、β-カロテン]、その他キャリアオーバー等、水.	▲	▲																		●					●		●	
料理酒	米醸造液 (米、ぶどう糖、食塩) [トウモロコシ、馬鈴薯、甘藷、海水]、アルコール [サトウキビ他]、ぶどう糖 [とうもろこし、馬鈴薯、甘藷等]、発酵調味料 (米、食塩、アルコール) [海水、サトウキビ]、食塩 [海水]、水.			▲																									
みりん	もち米、米こうじ [米]、醸造アルコール [さとうきび]、糖類 [とうもろこし、キャッサバ (タピオカ)、じゃがいも、さつまいも]、水.																												
ウスターソース [小袋]	トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット、糖類 [砂糖、ぶどう糖果糖液糖]、醸造酢、食塩、香辛料、たん白加水分解物.		▲	▲											▲						▲	▲	▲		▲				▲

●・・・この食品の原材料として使用している。

▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン (機械・器具など) で別製品を作る際に原材料として使用している。

神戸市中学校給食使用食品一覧表（令和02年08月）

食品名	原材料名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	フルクイーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まっただけ	もも	やまいも	りんご	アーモンド	
ウスターソース	醸造酢〔アルコール〕、砂糖類〔砂糖、ぶどう糖果糖液糖〕、トマト、たまねぎ、食塩〔海水〕、たん白加水分解物〔コーングルテン、食塩〕、酵母エキス〔ブドウ糖、植物油〕、香辛料〔各種スパイス、でん粉、デキストリン、コーンパウダー〕、水。			▲					▲		▲				▲		▲		▲		▲	▲		▲				▲		
コチジャン	米みそ〔大豆、米、食塩〕、水あめ〔とうもろこし〕、麦芽エキス〔大麦〕、米こうじ調味料〔米、米こうじ、ぶどう糖〕、唐辛子、砂糖〔さとうきび、てんさい〕、食塩、酵母エキス。			▲												▲					●									
こいくちしょうゆ	脱脂加工大豆〔大豆〕、大豆、小麦、食塩、アルコール〔果汁みつ、糖みつ、粗留アルコール〕、水。			●																	●									
うすくちしょうゆ	脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール〔果汁みつ、糖みつ、粗留アルコール〕、水。			●																	●									
塩	海水。																													
酢	穀類（米、コーン）、アルコール〔サトウキビ〕、酒かす〔米、米麴、糖類他〕、食塩、水。			▲													▲				▲								▲	
チキンブイヨン	鶏骨抽出スープ、たまねぎエキス、にんじんエキス、食塩、酵母エキス、水。																					●								
ポークブイヨン	豚骨、豚肉、玉ねぎ。																						●							
トマトケチャップ	トマト、糖類〔砂糖、ぶどう糖果糖液糖〕、ぶどう糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料。		▲	▲											▲						▲	▲							▲	
和風ドレッシング	砂糖類〔砂糖、さとうきび、甜菜、果糖ぶどう糖液糖、でん粉（コーンスターチ）〕、なたね油〔菜種サラダ油〕、醸造酢〔アルコール、酒かす、米、ブドウ糖（コーン）、水〕、米酢〔米、アルコール、食塩、酒かす〕、たまねぎ、食塩〔海水〕、酵母エキス〔デキストリン、パン酵母〕、でん粉〔ワキシーコーンスターチ〕、カツオエキス〔水、鰹粉、食塩〕、赤ピーマン、香辛料〔ホワイトペッパー〕、水。	▲	▲	▲			▲					▲					▲		▲		▲	▲		▲					▲	
合わせみそ	大豆、米、食塩、酒精〔無変性アルコール〕。																				●									
カレー粉	陳皮、ターメリック、マスタード、フェヌグリーフ、コリアンダー、赤唐辛子、クミン、フェネル、ブラックペッパー、シナモン、ローレル、ジンジャー、オニオン、グローブ、ガーリック、ナツメグ。																				▲									
こしょう	ホワイトペッパー。																													
一味とうがらし	唐がらし。																													
ガーリック	ガーリック。	▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲					▲		▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲				▲		
おろしにんにく	にんにく、食塩、環状オリゴ糖〔シクロデキストリン〕、酸味料〔グルコン酸、乳酸〕、増粘剤（キサンタン）〔キサンタンガム〕、水。																													
チキンコロッケ	じゃがいも〔ばれいしょ〕、鶏肉、たまねぎ、乾燥マッシュポテト〔ばれいしょ〕、植物油脂〔とうもろこし〕、パン粉、小麦粉、食塩、香辛料、加工でん粉〔タピオカ、とうもろこし、ばれいしょ〕、水。			●																	●	●								

●・・・この食品の原材料として使用している。  
▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン（機械・器具など）で別製品を作る際に原材料として使用している。

神戸市中学校給食使用食品一覧表（令和02年08月）

食品名	原材料名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	フルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まっただけ	もも	やまいも	りんご	アーモンド
かぼちゃコロッケ	かぼちゃ、パン粉〔小麦粉、食用油脂（パーム、菜種、大豆）、イースト（パン酵母）、砂糖（甜菜）、ブドウ糖（とうもろこし）、酵素（加工助剤）、ビタミンC（加工助剤）、大豆レシチン（キャリアオーバー）〕、小麦粉、ばれいしょ、小麦粉加工品〔小麦粉、グリセリン脂肪酸エステル（キャリアオーバー）〕、たまねぎ、砂糖〔甜菜〕、食用植物油〔パーム〕、でん粉〔とうもろこし〕、貝Ca〔未焼成カルシウム〕、食塩、酵母粉末、水。	▲	▲	●			▲	▲		▲					▲		▲	▲		▲	●	▲	▲	▲					▲
エビカツレツ	むきえび〔えび〕、スケソウダラ〔砂糖〕、たまねぎ、でん粉〔馬鈴薯澱粉、コーンスターチ、クエン酸三ナトリウム、グリセリン脂肪酸エステル、大豆粉〕、植物性たん白〔脱脂大豆、レシチン〕、パン粉〔小麦粉、ショートニング、砂糖、イースト、食塩、グリセリン脂肪酸エステル、L-アスコルビン酸〕、還元水あめ〔コーンスターチ、馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉、タピオカ澱粉〕、植物油〔大豆油、とうもろこし油〕、小麦粉〔小麦〕、砂糖〔さとうきび、甜菜〕、食塩〔海水〕。	▲	▲	●			●	▲		▲					▲		▲	▲	▲	▲	●	▲		▲					▲
キャベツ入り平つくね	キャベツ、鶏肉、豚脂、でん粉〔タピオカ、馬鈴薯〕、えんどう豆たん白、砂糖、発酵調味料〔発酵調味液（サトウキビ）、pH調整剤〕、食塩、鰹節、しょうが、酵母エキス〔デキストリン（甘藷）〕、香辛料〔ガーリック〕。	▲	▲	▲								▲			▲		▲			▲	▲	●		●		▲			▲
韓国風のり	乾海苔、ごま油〔ごま〕、食塩〔塩田産天日塩、海水、塩田産にがり〕。						▲	▲									●												
ふりかけ（えごま）	コーンスターチ〔とうもろこし〕、えごま、砂糖〔さとうきび、てん菜〕、かつおぶし〔鰹〕、麦芽糖〔コーンスターチ、馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉〕、魚醤〔カタクチイワシ〕、食塩〔海水〕、乾燥わかめ〔わかめ〕、焼き海苔〔海苔〕、かつおぶし粉末〔鰹〕、かぼちゃペースト〔かぼちゃ〕、紫いもペースト〔さつまいも〕、発酵調味料〔米、トウモロコシ、馬鈴薯、甘藷、ブドウ〕、アオサ粉〔アオサ〕、酵母エキス〔パン酵母〕、水あめ〔甘藷でん粉〕、かつおエキス〔鰹〕、馬鈴薯でん粉、ジンジャー粉末〔しょうが〕、こんぶエキス〔いわし、こんぶ、キャッサバ、とうもろこし〕。	▲	▲	▲		▲	▲								▲		▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲					
さやいんげん	いんげん。																												
ごぼう（せん切り）	ごぼう。																												
おろししょうが	しょうが、酸化防止剤（V. C）〔L-アスコルビン酸〕、pH調整剤〔グルコン酸、DL-リンゴ酸〕。																												
きざみたくあん	塩押し大根、米ぬか、糖類（異性化液糖、水あめ）、食塩、梅酢、たん白加水分解物、醸造酢、うこん色素、水。			●													▲				▲								▲
パセリ	パセリ。	▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲					▲		▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲				▲	
干しいたけ	乾しいたけ。																												
きざみ塩こんぶ	醤油〔大豆、小麦、食塩、上水〕、昆布、還元水飴〔トウモロコシ、馬鈴薯、甘藷、タピオカ〕、食塩〔海水〕、酵母エキス〔トルラ酵母、パン酵母、さつまいも、食塩、酵母、キャッサバ〕。			●																	●								
たらこ	無添加無着色汐バラコ〔すけとうだらたらこ生〕、食塩。																												
料理ワイン	ぶどう、液状ぶどう糖〔とうもろこし、馬鈴薯、甘藷等〕、食塩〔海水、水〕。			▲				▲				▲								▲	▲					▲			▲
削り節〔だし用〕	いわしふし、うるめふし、むろあじふし。						▲													▲									

●・・・この食品の原材料として使用している。

▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン（機械・器具など）で別製品を作る際に原材料として使用している。

神戸市中学校給食使用食品一覧表（令和02年08月）

食品名	原材料名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	フルーイ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まっただけ	もも	やまいも	りんご	アーモンド	
いかリングフライ	いか、パン粉〔小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、大豆粉、食品素材（小麦、とうもろこし、食塩）〕、小麦粉〔小麦〕、ファットスプレッド〔なたね油、大豆油、水、食品素材（なたね）〕、粉末状植物性たん白〔脱脂大豆〕、食塩、全卵〔凍結全卵〕、亜鉛含有酵母〔パン酵母〕、たん白加水分解物〔大豆、ゼラチン〕、香辛料〔白こしょう、でん粉（さつまいも）〕、調味料（アミノ酸等）〔L-グルタミン酸ナトリウム、DL-アラニン、5'-リボヌクレオチドナトリウム、コハク酸ナトリウム〕、ピロリン酸鉄〔ピロリン酸第二鉄〕、水。	●	▲	●			▲	▲	●											●	●									
ハッシュドビーフ	玉ねぎ、人参、トマトペースト、デミグラスソース〔玉ねぎ、人参、セロリ、牛肉、チキンブイヨン、トマト、砂糖〕、牛肉、砂糖〔さとうきび、甜菜〕、乾燥マッシュポテト〔じゃがいも〕、ビーフエキス〔ビーフミートエキス〕、ソテーオニオン〔オニオンパウダー、調整ラード〕、食塩、牛脂、酵母エキス〔デキストリン、食塩、液糖〕、たん白加水分解物〔とうもろこし〕、にんにくペースト〔にんにく、食塩、pH調整剤（クエン酸）〕、香辛料〔大豆〕、増粘剤（加工でん粉）〔アセチル化アジピン酸架橋でん粉〕、カラメル色素〔ぶどう糖、糖蜜〕、酸味料〔クエン酸〕、香料、甘味料（アセスルファムK）〔アセスルファムカリウム〕、水。	▲	▲	▲			▲	▲	▲		▲			●		▲	▲	▲	▲	●	●	▲	●					▲		
ゆかり粉	赤しそ、砂糖〔サトウキビ、甜菜〕、食塩〔海水〕、酵母エキス〔デキストリン〕、リンゴ酸〔DL-リンゴ酸〕。	▲	▲	▲			▲				▲						▲	▲	▲		▲	▲		▲				▲		

●・・・この食品の原材料として使用している。

▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン（機械・器具など）で別製品を作る際に原材料として使用している。