

2025年10月 神戸市中学校給食献立・アレルギー特定原材料一覧表

◆飲用牛乳のチェック ☒ をしてください。

☐ 飲む ☐ 飲まない

年 組 名前

アレルギーチェック欄記入方法：☐ =食べる ☒ =食べない(代替食も持参しない) ☒ =代替食持参 ☒ =卵除去食希望(対応料理のみ)
※赤字での表示は「卵除去対応料理」です。

日付	アレルギー	料理名	食材	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
1 水		パン	コッペパン			●					
		チキンポトフ	冷凍鶏肉皮付・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・だいこん・なたね油(いため用)・チキンブイヨン(濃縮)・料理ワイン・塩・胡椒								
		カミカミビーンズ フルーツカクテル	炒りだいず・しらす干し・白胡麻・砂糖・濃口醤油・みりん カクテルゼリー・パイン缶・黄桃缶・砂糖			●			●	●	
2 木		ごはん	精白米								
		ポークカレー	冷凍豚肉・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・なたね油(いため用)・カレールウ(粉末)・ポークブイヨン・トマトケチャップ・ウスターソース・料理ワイン			●					
		キャベツとウインナーのソテー さけフライ	キャベツ・チキンウインナー・なたね油(いため用)・塩・胡椒・塩 さけフライ・なたね油(揚げ用)			●					
3 金		ごはん	精白米								
		豚肉のかわり揚げ	冷凍豚肉角切・濃口醤油・料理酒・片栗粉・なたね油(揚げ用)・合わせみそ・砂糖・みりん			●					
		秋のほっこり椀	冷凍しめじ・冷凍えのきたけ・冷凍鶏肉皮付・料理酒・冷凍さといも・にんじん・だいこん・青ねぎ・つきこんにゃく・塩・淡口醤油・削節			●					
		小松菜とさつま揚げの煮びたし	冷凍こまつな・さつま揚げ・砂糖・濃口醤油・削節・塩			●					
6 月		パン	コッペパン			●					
		かぼちゃコロッケ	かぼちゃコロッケ・なたね油(揚げ用)			●					
		野菜ソテー	キャベツ・にんじん・たまねぎ・なたね油(いため用)・塩・胡椒								
		豚肉と野菜のスープ	冷凍豚肉・にんじん・たまねぎ・冷凍さやいんげん・しょうが・なたね油(いため用)・ポークブイヨン・淡口醤油・料理酒・塩・胡椒・塩			●					
		ミニゼリー(アップル)	アップルゼリー(ミニ)								
7 火		ごはん	精白米								
		焼鳥風煮	冷凍鶏肉皮付・鶏レバー・白ねぎ・しょうが・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・片栗粉			●					
		みそ汁	じゃがいも・こまつな・たまねぎ・合わせみそ・削節・塩								
		月見だんご	月見だんご								
8 水		ごはん(小)	精白米								
		カレー焼そば	焼そばめん・冷凍豚肉・冷凍いか・料理酒・にんじん・キャベツ・たまねぎ・青ねぎ・なたね油(いため用)・濃口醤油・料理酒・塩・カレー粉			●					
		竹輪の米粉天ぷら	冷凍竹輪・米粉・なたね油(揚げ用)								
9 木		ごはん	精白米								
		ちくぜん煮	冷凍鶏肉皮付・冷凍がんもどき・にんじん・ごぼう・冷凍さやいんげん・角こんにゃく・塩・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・塩・削節・塩			●					
		ひじきととうもろこしの煮物	ひじき・冷凍ホールコーン・カットペーコン・にんじん・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・塩			●					
10 金		ごはん	精白米								
		森のハンバーグ	豆腐入チキンハンバーグ・マッシュルーム水煮・冷凍しめじ・冷凍えのきたけ・チキンブイヨン(ストレート)・砂糖・濃口醤油・料理酒・みりん・片栗粉			●					
		沢煮椀	冷凍豚肉糸切・ほうれんそう・じゃがいも・にんじん・ごぼう・しょうが・淡口醤油・料理酒・みりん・塩・胡椒・削節・塩			●					
		いんげんのおかかソテー	冷凍さやいんげん・なたね油(いため用)・濃口醤油・みりん・かつお節・塩			●					
14 火		ごはん	精白米								
		鶏肉と野菜のうま煮	冷凍鶏肉皮付・料理酒・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・冷凍グリーンピース・砂糖・濃口醤油・料理酒・塩・削節・塩			●					
		きざみこんぶの炒め物	きざみこんぶ・豚肉スライス・にんじん・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・みりん・塩			●					
		わかさぎのから揚げ	わかさぎ・米粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油・料理酒			●					
15 水		ごはん	精白米								
		チキンカツ	冷凍鶏肉皮付・塩・胡椒・小麦粉・冷凍液卵・パン粉・なたね油(揚げ用)	●		●					
		ケチャップソース	ケチャップソース								
		ビーフンスープ	ビーフン・冷凍豚肉糸切・チンゲンサイ・にんじん・たまねぎ・干しいたけ・ポークブイヨン・淡口醤油・塩・胡椒			●					
		フライドポテト	じゃがいも・なたね油(揚げ用)								
16 木		ごはん	精白米								
		ビビンパの具	冷凍牛肉糸切・濃口醤油・冷凍ほうれんそう・にんじん・だいこん・しょうが・白胡麻・胡麻油・砂糖・濃口醤油・酢・塩			●					
		揚げぎょうざ	ぎょうざ・なたね油(揚げ用)			●					
		わかめスープ	冷凍豚肉・わかめ・にんじん・たまねぎ・青ねぎ・おろしにんにく・なたね油(いため用)・ポークブイヨン・淡口醤油・料理酒・塩・胡椒			●					
17 金		パン	コッペパン			●					
		いちごジャム	いちごジャム								
		クリームシチュー	冷凍鶏肉皮付・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・キャベツ・なたね油(いため用)・牛乳・ホワイトソース・チキンブイヨン(濃縮)・料理ワイン・塩・胡椒		●	●					
		小魚の米粉揚げ	煮干し・米粉・なたね油(揚げ用)								

2025年10月 神戸市中学校給食献立・アレルギー特定原材料一覧表

◆飲用牛乳のチェック ☒ をしてください。

名前	組	年
山田 太郎	1組	1年
田中 花子	2組	2年
佐藤 健一	3組	3年
鈴木 美咲	4組	4年
高橋 誠二	5組	5年
中村 由美	6組	6年
小林 大輔	7組	7年
渡辺 真一	8組	8年
森田 裕子	9組	9年
伊藤 隆夫	10組	10年

☐飲む ☐飲まない

アレルギーチェック欄記入方法：☐ =食べる ☒ =食べない(代替食も持参しない) ☒ =代替食持参 ☐ =卵除去食希望(対応料理のみ)

※ **赤字**での表示は「卵除去対応料理」です。

日付	アレルギー 食材	料理名	食 材	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
20月		ごはん	精白米								
		大豆の洋風煮込み	冷凍豚肉・だいず・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・冷凍グリーンピース・なたね油(いため用)・デミグラスソース・ポークパイオン・ホールトマト・砂糖・ウスターソース・料理ワイン・塩・胡椒・ガーリック・パプリカ・塩			●					
		蒸し野菜(ブロッコリー) マヨネーズ しゅうまいのから揚げ(えび)	冷凍ブロッコリー マヨネーズ しゅうまい(えび)・なたね油(揚げ用)	●		●			●		
21火		ごはん(小)	精白米								
		煮込みうどん	冷凍うどん・牛肉スライス・冷凍液卵・にんじん・たまねぎ・青ねぎ・干しいたけ・濃口醤油・料理酒・塩・削節	●		●					
		カリフラワーの米粉揚げ	冷凍カリフラワー・米粉・塩・なたね油(揚げ用)								
22水		パン	コッペパン			●					
		バジルポテト	じゃがいも・兵庫県産バジルペースト・荒挽ミニカクテルウインナー・にんじん・おろしにんにく・なたね油(いため用)・塩・胡椒・塩								
		スープ煮	カットベーコン・にんじん・キャベツ・たまねぎ・冷凍ホールコーン・なたね油(いため用)・ポークパイオン・料理ワイン・塩・胡椒								
		アセロラゼリー	アセロラゼリー								
23木		ごはん	精白米								
		ますのから揚げ	ます・塩・胡椒・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)								
		きんぴら大根 みそ汁	だいごん・にんじん・冷凍油揚げ・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・塩 じゃがいも・にんじん・たまねぎ・わかめ・合わせみそ・削節			●					
24金		ごはん	精白米								
		京風うま煮	冷凍豚肉・だいず・冷凍がんもどき・ひじき・にんじん・冷凍さやいんげん・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・塩・削節・塩			●					
		甘酢あえ 食べる小魚(芋けんぴ入り)	しらす干し・チンゲンサイ・にんじん・キャベツ・砂糖・淡口醤油・酢・塩 たべる小魚(いもけんぴ入)			●			●	●	
27月		ごはん	精白米								
		鶏肉とさつまいものうま煮	冷凍鶏肉皮付・しょうが・濃口醤油・料理酒・片栗粉・なたね油(揚げ用)・さつまいも・なたね油(揚げ用)・にんじん・たまねぎ・冷凍さやいんげん・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・トマトケチャップ・塩			●					
		カリフラワーのソテー いちじくゼリー	カットベーコン・冷凍カリフラワー・なたね油(いため用)・塩・胡椒・塩 県産いちじくゼリー								
28火		ごはん	精白米								
		菜めしの具	冷凍こまつな・しらす干し・冷凍油揚げ・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・塩・削節・塩			●			●	●	
		さんまのかんろ煮 豚肉のしょうが汁 まっ茶プリン	焼さんま・しょうが・砂糖・濃口醤油・料理酒 冷凍豚肉・料理酒・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・キャベツ・青ねぎ・しょうが・淡口醤油・塩・胡椒・削節 抹茶プリン			●					
29水		背割パン	コッペパン			●					
		セルフドッグの具 トマトケチャップ ポーククリームスープ	チキンスティック・なたね油(揚げ用)・にんじん・キャベツ・たまねぎ・なたね油(いため用)・塩・カレー粉 トマトケチャップスティック 冷凍豚肉・にんじん・たまねぎ・冷凍ほうれんそう・冷凍ホールコーン・なたね油(いため用)・バター・牛乳・ホワイトソース・ポークパイオン・料理ワイン・塩・胡椒・塩						●	●	
30木		ごはん	精白米								
		ふりかけ(ゆかり) あじのねぎだれ 高野の五目煮	ふりかけ(ゆかり) あじ・しょうが・料理酒・片栗粉・なたね油(揚げ用)・白ねぎ・砂糖・濃口醤油・酢 凍り豆腐・冷凍豚肉・にんじん・たまねぎ・冷凍グリーンピース・角こんにゃく・塩・砂糖・濃口醤油・料理酒・塩・削節・塩			●					
						●					
31金		ごはん	精白米								
		鶏肉のピリ辛煮 豚汁 小松菜の中華炒め	冷凍鶏肉皮付・たまねぎ・しょうが・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・トウバンジャン・料理酒・片栗粉 冷凍豚肉・じゃがいも・にんじん・ごぼう・白ねぎ・合わせみそ・削節 冷凍こまつな・にんじん・白胡麻・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・酢・胡麻油・塩			●					
						●					

中学生一食あたり 平均栄養量	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B1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
	792kcal	31.4g	354mg	105mg	3.6mg	438μgRAE	0.55mg	0.57mg	36mg	7.3g	2.7g

- 平均栄養量には牛乳(200ml・126kcal)が含まれています。
○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。
○揚げ油については、複数回使用しています。
○特定原材料8品目を使用したり、加工食品の原材料として使用したりする可能性がある場合は、「●」を表示しています。
○各学校に提供する給食食材の詳細情報は、神戸市中学校給食のホームページの「使用食品一覧表」でご確認ください。