

2025年11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
4火		ごはん	米飯								
		まぐろとひじきの煮物	まぐろ油漬・ひじき・冷凍がんもどき・にんじん・たまねぎ・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・削節			●					
		いんげんのピリ辛炒め	冷凍さやいんげん・冷凍豚肉角切・にんじん・おろしにんにく・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・酢・料理酒・トウバンジャン・塩			●					
		ミニゼリー(アップル)	アップルゼリー(ミニ)								
5水		パン	コッペパン			●					
		鶏肉のスパイシー煮	冷凍鶏肉皮付・鶏レバー・たまねぎ・しょうが・なたね油(いため用)・ホールトマト・砂糖・濃口醤油・トマトケチャップ・ウスターソース・料理ワイン・塩・カレー粉・片栗粉			●					
		フライビーンズ	だいず水煮・片栗粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油			●					
		ポテトスープ	じゃがいも・カットベーコン・にんじん・たまねぎ・なたね油(いため用)・牛乳・ホホワイトソース・ポークパイオン・料理ワイン・塩・胡椒		●	●					
6木		ごはん	米飯								
		牛どんどん	冷凍牛肉スライス・たまねぎ・青ねぎ・しょうが・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・削節			●					
		甘辛ごぼう	ごぼう・片栗粉・なたね油(揚げ用)・白胡麻・砂糖・濃口醤油・みりん			●					
		沢煮椀	冷凍豚肉糸切・冷凍ほうれん草・じゃがいも・にんじん・しょうが・淡口醤油・料理酒・みりん・塩・胡椒・削節・塩			●					
7金		ごはん	米飯								
		さんまのかば焼	さんま・しょうが・料理酒・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油・みりん			●					
		塩こうじ汁	冷凍鶏肉皮付・塩こうじ・にんじん・キャベツ・れんこん水煮・白ねぎ・塩こうじ・合わせみそ・削節			●					
		いんげんのおかかあえ	冷凍さやいんげん・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・かつお節・塩			●					
10月		パン	コッペパン			●					
		スライスチーズ	スライスチーズ		●						
		煮込みハンバーグ	チキンハンバーグ・たまねぎ・なたね油(いため用)・砂糖・トマトケチャップ・ウスターソース								
		ジュリエヌスープ	カットベーコン・じゃがいも・にんじん・こまつな・たまねぎ・なたね油(いため用)・ポークパイオン・料理ワイン・塩・胡椒・塩								
11火		ごはん	米飯								
		肉みそどんの具	冷凍豚肉ひき肉・たけのこ水煮・にら・にんじん・なたね油(いため用)・合わせみそ・砂糖・濃口醤油・料理酒・トウバンジャン・片栗粉			●					
		わかさぎの甘酢づけ	わかさぎ・米粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油・酢			●					
		鶏肉のしょうが汁	冷凍鶏肉皮引・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			●					
12水		小型パン	小型パン			●					
		みかんジャム	みかんジャム								
		クリームスパゲティ	兵庫県産パスタ・冷凍鶏肉皮引・ほうれんそう・にんじん・たまねぎ・冷凍ホールコーン・マッシュルーム水煮・なたね油(いため用)・バター・牛乳・ホホワイトソース・チキンブイオン(濃縮)・料理ワイン・塩・胡椒・塩		●	●					
		フライドこうや	凍り豆腐・しょうが・砂糖・濃口醤油・料理酒・みりん・米粉・なたね油(揚げ用)			●					
13木		米粉入りパン	米粉入りパン			●					
		アイリッシュシチュー	冷凍牛肉角切・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・セロリ・なたね油(いため用)・ポークブイオン・料理ワイン・塩・胡椒								
		カリポリフィッシュ	いりだいず・煮干し・白胡麻・砂糖・濃口醤油			●					
		キャベツとコーンのソテー	キャベツ・冷凍ホールコーン・なたね油(いため用)・濃口醤油・塩・胡椒・塩			●					
14金		ごはん	米飯								
		ふりかけ(さけウェット)	ふりかけ(さけ湿)								
		鶏肉のうま煮	冷凍鶏肉皮付切込み・冷凍生揚げ・にんじん・たまねぎ・青ねぎ・つきこんにゃく・塩・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・削節			●					
		ひじきの煮物	ひじき・冷凍豚肉糸切・にんじん・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・削節			●					
17月		ごはん	米飯								
		ふりかけ(のり)	ふりかけ(のり)								
		五目タンメン	タンメン・冷凍豚肉スライス・冷凍えび・料理酒・ 冷凍液卵 ・にんじん・冷凍ほうれんそう・はくさい・干しいたけ・しょうが・なたね油(いため用)・ポークブイオン・淡口醤油・料理酒・塩・胡椒・塩	●		●			●		
		ハニーポテト	さつまいも・なたね油(揚げ用)・はちみつ								

2025年11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
18火		ごはん	米飯								
		豚肉のしょうが焼	冷凍豚肉スライス・たまねぎ・しょうが・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・みりん			●					
		みそ汁	木綿豆腐・油揚げ・こまつな・にんじん・たまねぎ・神戸市産合わせみそ・削節・塩								
		れんこんのたつた揚げ	れんこん水煮・濃口醤油・みりん・片栗粉・なたね油(揚げ用)			●					
19水		ごはん	米飯								
		ヤンニョムチキン	冷凍鶏肉皮付切込み・料理酒・塩・片栗粉・なたね油(揚げ用)・おろしにんにく・砂糖・濃口醤油・トマケチャップ・みりん・コチジャン			●					
		野菜スープ	カットベーコン・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)・ポークパイオン・淡口醤油・塩・胡椒・塩			●					
		大根のナムル	だいこん・きゅうり・白胡麻・なたね油(いため用)・胡麻油・濃口醤油・塩			●					
20木		ごはん(小)	米飯(小)								
		カレーうどん	冷凍うどん・冷凍豚肉スライス・にんじん・たまねぎ・白ねぎ・カレールウ(粉末)・砂糖・濃口醤油・料理酒・削節			●					
		牛肉入りきんぴら	牛肉スライス・にんじん・ごぼう・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒			●					
		はちみつレモンゼリー	はちみつレモンゼリー								
21金		ごはん	米飯								
		こまつなコロッケ	小松菜コロッケ・なたね油(揚げ用)			●					
		キャベツの鶏そぼろ煮	キャベツ・冷凍鶏肉皮引ひき肉・しょうが・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・塩・片栗粉			●					
		チンゲン菜のスープ	チンゲンサイ・冷凍豚肉スライス・冷凍豆腐・にんじん・たまねぎ・なたね油(いため用)・ポークパイオン・淡口醤油・料理酒・塩・胡椒			●					
		ゆずゼリー	ゆずゼリー								
25火		ごはん	米飯								
		肉と野菜のうま煮	冷凍豚肉スライス・じゃがいも・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・料理酒・塩・削節・塩			●					
		切干し大根のツナ炒め	切干しだいこん・まぐろ油漬・冷凍ほうれんそう・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・削節・塩			●					
		ミートボールのあんかけ	レバーミートボール・チキンパイオン(ストレート)・砂糖・濃口醤油・酢・料理酒・みりん・片栗粉			●					
26水		ごはん	米飯								
		大豆入りチキンカレー	冷凍鶏肉皮付・だいず・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)・チキンパイオン(濃縮)・トマケチャップ・ウスターソース・料理ワイン・胡椒			●					
		蒸し野菜(ブロッコリー)	冷凍ブロッコリー								
		イタリアンドレッシング	イタリアンドレッシング								
		ミニゼリー(アセロラ)	アセロラゼリー(ミニ)								
27木		ごはん	米飯								
		たらなのなんばんづけ	すけそうだら・塩・片栗粉・なたね油(揚げ用)・にんじん・たまねぎ・砂糖・濃口醤油・酢・一味とうがらし・塩			●					
		さつま汁	豚肉スライス・さつまいも・にんじん・ごぼう・青ねぎ・つきこんにゃく・塩・合わせみそ・削節								
		ほうれん草の煮びたし	冷凍ほうれんそう・さつま揚げスライス・砂糖・濃口醤油・削節・塩			●					
28金		ごはん	米飯								
		のりつくだ煮	つくだにペースト			●					
		鶏肉のさっぱり煮	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・酢・料理酒・片栗粉			●					
		きのこスープ	冷凍しめじ・冷凍えのきたけ・干しいたけ・冷凍豚肉スライス・木綿豆腐・にんじん・青ねぎ・たまねぎ・しょうが・なたね油(いため用)・ポークパイオン・淡口醤油・料理酒・塩・胡椒			●					

中学生一食あたり	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
平均栄養量	800kcal	31.4g	349mg	107mg	3.5mg	429μgRAE	0.52mg	0.57mg	30mg	6.7g	2.8g

○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。

神戸市中学校給食