

2025年12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月		パン	コッペパン			●					
		野菜のクリームスープ	冷凍鶏肉皮付・にんじん・キャベツ・だいこん・なたね油(いため用)・バター・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		●	●					
		さつまいもと大豆のかりんとう	さつまいも・なたね油(揚げ用)・炒りだいず・黒砂糖・塩								
2火		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			●					
		ツナキャベツ	キャベツ・まぐろ野菜スープ煮・青ねぎ・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油			●					
		あらびきソーセージ	荒挽チキンウィンナー・なたね油(揚げ用)								
3水		ごはん	精白米								
		お米と野菜ふりかけ	ふりかけ(お米と野菜)								
		ミートボールのチリソース	レバーミートボール・たまねぎ・しょうが・なたね油(いため用)・チキンブイヨン(ストレート)・砂糖・濃口醤油・トマトケチャップ・酢・料理酒・トウバンジャン・片栗粉			●					
		春雨スープ	緑豆春雨・冷凍豚肉・にんじん・ほうれんそう・たまねぎ・干しいたけ・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			●					
4木		ごはん	精白米								
		すき焼き	牛肉スライス・冷凍焼き豆腐・にんじん・はくさい・白ねぎ・糸こんにゃく・塩・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒			●					
		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)								
5金		ごはん	精白米								
		大豆ごはんの具	蒸しだいず・冷凍油揚げ・しらす干し・にんじん・砂糖・濃口醤油・料理酒・塩・削節			●			●	●	
		ますのから揚げ	ます・塩・胡椒・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)								
		沢煮椀	冷凍豚肉糸切・みずな・にんじん・だいこん・ごぼう・干しいたけ・しょうが・淡口醤油・料理酒・みりん・塩・胡椒・削節			●					
8月		パン	コッペパン			●					
		スパイシーチキン	冷凍鶏肉皮付・プレーンヨーグルト・トマトケチャップ・ウスターソース・塩・胡椒・パプリカ・カレー粉・ガラムマサラ・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)		●						
		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)・ポークブイヨン・料理ワイン・塩・胡椒								
		ミニゼリー(洋なし)	洋なしゼリー(ミニ)								
9火		ごはん	精白米								
		ふりかけ(おかか)	ふりかけ(おかか)								
		コロッケ	ポテトコロッケ・なたね油(揚げ用)			●					
		にんじんのツナ炒め	にんじん・まぐろ油漬(菜種油)・なたね油(いため用)・濃口醤油・塩・胡椒			●					
		みそ汁	木綿豆腐・油揚げ・冷凍こまつな・にんじん・たまねぎ・合わせみそ・削節・塩								
10水		ごはん	精白米								
		高野の五目煮	凍り豆腐・冷凍豚肉・にんじん・たまねぎ・冷凍さやいんげん・角こんにゃく・塩・砂糖・濃口醤油・料理酒・塩・削節・塩			●					
		かぼちゃのそぼろあんかけ	冷凍かぼちゃ皮付・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・片栗粉			●					
11木		しゅうまいのから揚げ(えび)	しゅうまい(えび)・なたね油(揚げ用)			●			●		
		ごはん	精白米								
		鶏肉のみそがらめ	冷凍鶏肉皮付・鶏レバー・しょうが・おろしにんにく・濃口醤油・料理酒・片栗粉・なたね油(揚げ用)・白胡椒・赤みそ・砂糖・みりん			●					
12金		豚肉と野菜のスープ	冷凍豚肉・にんじん・たまねぎ・こまつな・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			●					
		ごはん	精白米								
		ふりかけ(のり)	ふりかけ(のり)								
		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			●					
		切干し大根のカレー炒め	切干しだいこん・冷凍牛肉ひき肉・にんじん・なたね油(いため用)・濃口醤油・ウスターソース・料理酒・みりん・カレー粉			●					

2025年12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
15月		ごはん(小)	精白米								
		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)・ウスターソース・料理酒・塩・胡椒			●					
		たまねぎのレモンソテー	たまねぎ・チキンハム・なたね油(いため用)・レモン果汁・砂糖・塩・胡椒								
		わかさぎのカレー揚げ	わかさぎ・塩・米粉・カレー粉・なたね油(揚げ用)								
16火		ごはん	精白米								
		いわしフライ	いわしフライ・なたね油(揚げ用)			●					
		ウスターソース	ウスターソース(5g)								
		キャベツのソテー	キャベツ・塩・胡椒・なたね油(いため用)								
		みそ汁	木綿豆腐・冷凍油揚げ・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・青ねぎ・合わせみそ・削節								
		アップルゼリー	アップルゼリー								
17水		パン	コッペパン			●					
		ハッシュドベジタブル	備蓄用ハッシュドベジタブル・たまねぎ・なたね油(いため用)								
		ささみカツ	ポテトとお米のささみカツ・なたね油(揚げ用)								
		蒸し野菜(ブロッコリー)	ブロッコリー								
		青じそドレッシング	青じそドレッシング								
18木		ごはん	精白米								
		和風ハンバーグ	豆腐入りチキンハンバーグ・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			●					
		五色煮	冷凍豚肉・ひじき・にんじん・ごぼう・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・削節・塩			●					
		みかん	みかん								
19金		発芽玄米入りごはん	精白米・発芽玄米								
		大根のみそ煮	だいこん・冷凍鶏肉皮付・竹輪・にんじん・角こんにゃく・塩・なたね油(いため用)・合わせみそ・砂糖・濃口醤油・料理酒・削節			●					
		豚肉とふの卵とじ	おつゆふ・ 冷凍液卵 ・冷凍豚肉・たまねぎ・青ねぎ・砂糖・濃口醤油・料理酒・削節	●		●					
22月		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)								
		ほうれん草のガーリック炒め	冷凍ほうれん草・カットベーコン・なたね油(いため用)・胡椒・ガーリック・塩								
23火		ごはん(小)	精白米								
		あじのたつた揚げ	あじ・しょうが・濃口醤油・料理酒・片栗粉・なたね油(揚げ用)			●					
		ほうとう	ほうとう・冷凍鶏肉皮付・料理酒・かぼちゃ・にんじん・だいこん・青ねぎ・干しいたけ・合わせみそ・濃口醤油・みりん・削節			●					
		キャベツと豚肉の甘辛炒め	冷凍豚肉・キャベツ・たまねぎ・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・塩・胡椒			●					
24水		ごはん	精白米								
		鶏肉のトマト煮	冷凍鶏肉皮付・たまねぎ・なたね油(いため用)・ホールトマト・砂糖・トマトケチャップ・ウスターソース・料理ワイン・塩・胡椒・片栗粉								
		チンゲン菜とコーンのスープ	チンゲン菜・豚肉スライス・にんじん・たまねぎ・冷凍ホールコーン・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			●					
		ブロッコリーといかの炒め物	冷凍いか・冷凍ブロッコリー・なたね油(いため用)・淡口醤油・料理酒・塩・ガーリック・塩			●					

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	787kcal	31.4g	363mg	103mg	3.6mg	558μgRAE	0.51mg	0.58mg	34mg	6.0g	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。