## 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

1地区

		◆飲用牛乳	のチェック 🗹 をしてください。
年 組_	名前	□飲む	□飲まない

アレルギーチェック欄記入方法: =食べる =食べる =食べない (代替食も持参しない) =代替食持参 = (対応料理のみ) = (対応料理のみ) \*\* (大学) なのまっけ 「卵除去食希望 (対応料理のみ)

			* <mark>赤字</mark> での	表示	゙゚゚゚゚゚゙゙゙゙゙゙゙゙ヿ゚゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゚゚゚゙゚゚゙゚゚゙゚゚゙	<b>卵</b> 院	去文	寸応料	4理	]で	す。
日付	チェック	料理名	食 材		乳	小麦	そば	落花生		かに	くるみ
1		パン	コッペパン			•					
月		ポークチャップ	冷凍豚肉・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・料理ワイン・塩・ 胡椒・片栗粉								
		カリフラワーのカレーマリネ	冷凍カリフラワー・砂糖・酢・塩・カレー粉・塩								
		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								
2		ごはん	精白米								
火		トンカツ	豚ヒレカツ・なたね油 (揚げ用)								
		きゅうりのピリ辛炒め	きゅうり・冷凍鶏肉皮付・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								
		みそ汁	冷凍豆腐・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・だしパック								
3		ごはん	精白米								
水		和風ハンバーグ	豆腐入チキンハンバーグ・なたね油(いため用)・チキンブイヨン(濃縮)・砂糖・濃口醤油・料理酒・ みりん・片栗粉			•					
		キャベツとコーンのソテー	キャベツ・冷凍ホールコーン・にんじん・なたね油(いため用)・濃口醤油・塩・胡椒・塩								
		 春雨スープ			1						
			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		ごはん	精白米								
K		肉じゃが	冷凍豚肉・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・だしパック・塩			•					
		白身魚のフライ									
		ひじきと油揚げの煮物									
5		ごはん	精白米								_
È		サケの塩焼き	さけ・塩・なたね油(いため用)		ļ						
		さつまいものうま煮	冷凍さつまいも・冷凍鶏肉皮付・冷凍さやいんげん・おろししょうが・なたね油(いため用)・砂糖・ 濃口醤油・料理酒・だしパック・塩			•					
		豚肉のはりはり汁			ļ						
3		パン	コッペパン								
1		ハッシュドベジタブル				- ×					
		 ささみカツ		1							
		ジャーマンポテト	カットベーコン・じゃがいも・たまねぎ・乾燥パセリ・なたね油(いため用)・塩・胡椒・塩								
		アセロラミニゼリー									
9		ごはん	精白米								
人		筑前煮	冷凍鶏肉皮付・冷凍がんもどき・にんじん・たけのこ水煮・冷凍さやいんげん・角こんにゃく・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・だしパック・塩			•					
		 切干し大根のツナ炒め			ļ						
		ブロッコリーのごま酢あえ			ļ	- ×					
0		ごはん	精白米								
K		豚肉のなんばんづけ		1		•					
		じゃがいもとひじきの煮物	まぐろ油漬・ひじき・じゃがいも・にんじん・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・だしパック			•					
		豆腐と野菜のスープ	冷凍豆腐・にんじん・冷凍ほうれんそう・たまねぎ・干ししいたけ・チキンブイヨン(濃縮)・淡口醤油・ 塩・胡椒・塩			•					
1		ごはん	精白米								
<u>*</u>		鶏肉のみそ煮				•					
		 サワラの照り焼き									
		 白菜の煮びたし	はくさい・さつま揚げ・にんじん・砂糖・濃口醤油・だしパック								
2		ごはん	精白米								
VIN		マーボー豆腐	- ***・**・***・***・***・***・***・***・***・***			•					
		キャベツとツナのソテー	まぐろ沖清・キャベツ・おろししょうが・なたね沖(いため用)・濃口醤油・みりん・料理酒・塩								
			春巻・なたね油(揚げ用)								

## 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

1地区

		<b>◆</b> 飲用牛乳のチェック <b>∀</b> をし	ってください。
年 組_	名前	□飲む □飲まない	

	エフ		<u>                                    </u>								
日付	チェック	料理名	食 材	呵呵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
15		パン	コッペパン			•					
月		洋なしジャム	洋なしジャム		ļ						
		ポークビーンズ	冷凍豚肉・だいず水煮・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・冷凍グリンピース・なたね油(いため用)・ポークブイヨン(濃縮)・ホールトマト・砂糖・トマトケチャップ・パプリカ・ウスターソース・料理ワイン・塩・胡椒・塩								
		ペンネソテー	ペンネマカロニ・なたね油(いため用)・乾燥パセリ・塩・塩								
		キャベツの甘酢あえ	キャベツ・にんじん・冷凍ホールコーン・砂糖・酢・塩・塩								
16		ごはん小	精白米								
火		カレーうどん	冷凍うどん・冷凍豚肉・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・だしパック								
		タラのから揚げ	すけそうだら・塩・胡椒・片栗粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃□醤油・料理酒								
		ボイルブロッコリー	冷凍ブロッコリー・塩								
		和風ドレッシング	和風ドレッシング								
17		ごはん	精白米								
水		他人とじ	冷凍豚肉・冷凍豆腐・ <mark>冷凍液卵</mark> ・にんじん・たまねぎ・青ねぎ・なたね油 (いため用)・砂糖・濃口醤油・ 料理酒・だしパック・塩	•		•					
		焼き平つくね	キャベツ入り平つくね・なたね油(いため用)								
		小松菜とたくあんのおかか炒め	冷凍こまつな・きざみたくあん・なたね油(いため用)・濃口醤油・みりん・かつお節・塩								
18		ごはん	精白米								
木		のっぺい煮	冷凍鶏肉皮付・料理酒・冷凍油揚げ・冷凍さといも・にんじん・つきこんにゃく・濃口醤油・みりん・ 片栗粉・だしパック・塩			•					
		ワカサギの甘酢づけ	わかさぎ・米粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油・酢								
		沢煮椀	冷凍豚肉糸切・みずな・にんじん・だいこん・ごぼう・干ししいたけ・おろししょうが・淡口醤油・料理酒・ みりん・塩・胡椒・だしパック			•					
19		ごはん	精白米								
金		ごまひじきふりかけ	ふりかけ(ひじき)			•					1
		焼鳥風煮	冷凍鶏肉皮付・鶏レバー・白ねぎ・おろししょうが・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・片栗粉			•					
		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			•					
		とんじゃがスープ	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)・ポークブイヨン・淡口醤油・料理酒・ 塩・胡椒			•					
22		ごはん	精白米								
月		アジのたつた揚げ	あじ・おろししょうが・濃口醤油・料理酒・片栗粉・なたね油(揚げ用)			•					
		きんぴらごぼう	ごぼう・つきこんにゃく・にんじん・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・塩			•					
		ビーフンスープ	ビーフン・冷凍豚肉糸切・にんじん・チンゲン菜・干ししいたけ・ポークブイヨン・淡口醤油・料理酒・ 塩・胡椒			•					
		みかんゼリー	みかんゼリー								
23		ごはん	精白米								
火		すき焼き	冷凍牛肉・冷凍焼き豆腐・にんじん・はくさい・白ねぎ・糸こんにゃく・なたね油 (いため用)・砂糖・ 濃口醤油・料理酒・塩			•					
		かぼちゃと鶏だんごのうま煮	冷凍かぼちゃ皮付・兵庫県産鶏つくね・おろししょうが・砂糖・濃口醤油・料理酒・だしパック			•					
		なます	だいこん・きゅうり・にんじん・ポークハム・白胡麻・なたね油(いため用)・砂糖・酢・塩・塩			•					
24		ごはん	精白米								
水		鶏肉のから揚げ	冷凍鶏肉皮付・おろししょうが・濃口醤油・料理酒・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)	1		•					
		もやしのナムル	だいずもやし・きゅうり・白胡麻・なたね油(いため用)・胡麻油・濃口醤油・塩	f		•					
		チンゲン菜とコーンのスープ	チンゲン菜・冷凍豚肉・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			•					

4	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
- 1	均栄養量	802kcal		338mg			433μgRAE	0.59mg	0.58mg	35mg	6.3g	2.8g

<sup>○</sup>平均栄養量には牛乳 (200ml·126kcal) が含まれています。

<sup>○</sup>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。

<sup>○</sup>揚げ油については、複数回使用しています。

<sup>○</sup>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。

<sup>○</sup>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。