

2026年2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。

☐ 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)
※今月は「卵除去対応料理」はありません。

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
2月		パン	コッペパン			●					
		ポークシチュー	冷凍豚肉・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・マッシュルーム水煮・なたね油(いため用)・デミグラスソース・トマトピューレ・トマトケチャップ・ウスターソース・料理ワイン・塩・胡椒・ガーリック			●					
		かぼちゃのオイル焼き	冷凍かぼちゃ皮付・なたね油(いため用)・塩・胡椒								
		フレンチサラダ フレンチドレッシング	にんじん・キャベツ・きゅうり・塩 フレンチドレッシング								
3火		ごはん	精白米								
		イワシのフライ	いわしフライ・なたね油(揚げ用)			●					
		ケチャップソース	ケチャップソース								
		キャベツのごま酢あえ	キャベツ・にんじん・白胡麻・砂糖・酢・塩・塩								
		豚肉のはりはり汁	冷凍豚肉・冷凍豆腐・冷凍油揚げ・みずな・にんじん・おろししょうが・淡口醤油・料理酒・塩・だしパック			●					
		節分豆	節分まめ								
4水		ごはん	精白米								
		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			●					
		牛肉とごぼうのきんぴら	冷凍牛肉糸切・ごぼう・冷凍さやいんげん・つきこんにゃく・なたね油(いため用)・料理酒・砂糖・濃口醤油・塩			●					
		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)・ポークブイヨン・淡口醤油・塩・胡椒・塩			●					
5木		ごはん	精白米								
		ハッシュドビーフ	冷凍牛肉・にんじん・たまねぎ・冷凍グリーンピース・マッシュルーム水煮・なたね油(いため用)・ポークブイヨン・ホールトマト・トマトケチャップ・ウスターソース・料理ワイン・塩・胡椒・ガーリック・米粉・塩								
		ささみカツ	ポテトとお米のささみカツ・なたね油(揚げ用)								
		チンゲン菜とツナの炒め物	まぐろ油漬(菜種油)・チンゲン菜・にんじん・白胡麻・胡麻油・濃口醤油・みりん・塩			●					
6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			●					
		ポイルブロッコリー	冷凍ブロッコリー・塩								
		柑橘ドレッシング	柑橘ドレッシング								
		押麦と野菜のスープ煮	押麦・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)・チキンブイヨン(濃縮)・淡口醤油・料理ワイン・塩・胡椒			●					
9月		パン	コッペパン			●					
		メープルジャム	メープルジャム								
		鶏肉のオレンジソース	冷凍鶏肉皮付・塩・胡椒・なたね油(いため用)・たまねぎ・おろししょうが・オレンジジュース・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理ワイン・パプリカ・片栗粉			●					
		ほうれん草のソテー	冷凍ほうれん草・なたね油(いため用)・濃口醤油・みりん・塩			●					
		ミネストローネ	ツイストマカロニ・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)・ポークブイヨン・ホールトマト・塩・胡椒・塩			●					
10火		ごはん	精白米								
		豚肉のみそ野菜炒め	冷凍豚肉・にんじん・キャベツ・たけのこ水煮・冷凍ホールコーン・干しいたけ・おろししょうが・なたね油(いため用)・料理酒・合わせみそ・砂糖・濃口醤油・塩			●					
		マスの塩焼き	ます・塩・なたね油(いため用)								
		ひじきとツナの煮物	ひじき・まぐろ油漬(菜種油)・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・だしパック・塩			●					
12木		ごはん	精白米								
		鶏肉とコーンのトマト煮	冷凍鶏肉皮付・たまねぎ・にんじん・冷凍グリーンピース・冷凍ホールコーン・おろしにんにく・なたね油(いため用)・チキンブイヨン(濃縮)・ホールトマト・トマトケチャップ・ウスターソース・料理ワイン・塩・胡椒・塩								
		ワカサギのから揚げ	わかさぎ・米粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油・料理酒			●					
		いんげんとベーコンのソテー	冷凍さやいんげん・カットベーコン・なたね油(いため用)・塩・胡椒・塩								
13金		ごはん	精白米								
		大豆入りチキンカレー	冷凍鶏肉皮付・だいず水煮・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)・チキンブイヨン(濃縮)・トマトケチャップ・ウスターソース・料理ワイン・胡椒			●					
		ホキのから揚げ	ホキ・塩・胡椒・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)								
		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			●					
16月		米粉入りパン	米粉入りパン			●					
		サワラのレモンソース	さわら・料理酒・塩・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)・レモン果汁・砂糖・淡口醤油・片栗粉			●					
		ほうれん草とコーンのソテー	冷凍ほうれん草・冷凍ホールコーン・なたね油(いため用)・濃口醤油・みりん・塩			●					
		ウインナーポトフ	荒挽ミニカクテルウインナー・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・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								

2026年2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。
☐ 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)
※今月は「卵除去対応料理」はありません。


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
17 火		ごはん	精白米								
		味付けのり(兵庫県産)	味付けのり								
		かぼちゃコロッケ	かぼちゃコロッケ・なたね油(揚げ用)			●					
		切干し大根の洋風煮	切干しだいこん・カットベーコン・にんじん・なたね油(いため用)・ポークブイヨン(濃縮)・淡口醤油・塩・胡椒			●					
		鶏肉のしょうが汁	冷凍鶏肉皮付・料理酒・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・キャベツ・青ねぎ・おろししょうが・淡口醤油・塩・胡椒・だしパック			●					
18 水		ごはん	精白米								
		牛肉とブロッコリーのごまだれ炒め	冷凍牛肉・冷凍ブロッコリー・にんじん・たまねぎ・冷凍しめじ・なたね油(いため用)・練りごま・砂糖・濃口醤油・塩・酢・オイスターソース・白胡麻・片栗粉・塩			●					
		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			●					
		もやしのカレー風味あえ	だいずもやし・にんじん・きゅうり・なたね油(いため用)・砂糖・淡口醤油・酢・塩・カレー粉・塩			●					
19 木		ごはん	精白米								
		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			●					
		鶏肉の照り焼き	冷凍鶏肉皮付・濃口醤油・砂糖・料理酒・おろししょうが・なたね油(いため用)・濃口醤油・砂糖・みりん・片栗粉			●					
		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・だしパック・塩			●					
20 金		ごはん	精白米								
		アジのつけ焼き	あじ・料理酒・みりん・濃口醤油・なたね油(いため用)			●					
		豚肉と野菜の旨だれ炒め	冷凍豚肉・にんじん・キャベツ・たまねぎ・料理酒・濃口醤油・砂糖・オイスターソース・胡麻油・塩			●					
		みそ汁	じゃがいも・にんじん・たまねぎ・青ねぎ・わかめ・合わせみそ・だしパック								
24 火		ごはん	精白米								
		マグロの揚げ煮	まぐろ・おろししょうが・濃口醤油・料理酒・片栗粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・みりん			●					
		白菜の甘酢あえ	はくさい・にんじん・冷凍ほうれんそう・神戸市産しらす干し・砂糖・酢・塩・塩						●	●	
		とんじかがスープ	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			●					
		豆乳プリン	豆乳プリン								
25 水		ごはん	精白米								
		牛肉のうま煮	冷凍牛肉・冷凍生揚げ・にんじん・たまねぎ・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			●					
		平つくねの照り焼き	キャベツ入り平つくね・なたね油(いため用)・おろししょうが・砂糖・濃口醤油・みりん・片栗粉			●					
		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			●					
26 木		ごはん	精白米								
		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			●					
		ジャーマンポテト	カットベーコン・カットポテト・たまねぎ・乾燥パセリ・なたね油(いため用)・塩・胡椒・塩								
		ツナと野菜の煮物	だいこん・キャベツ・白ねぎ・まぐろ油漬(菜種油)・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・みりん・おろししょうが・だしパック・塩			●					
27 金		ごはん	精白米								
		鶏肉の甘酢づけ	冷凍鶏肉皮付・塩・胡椒・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油・酢			●					
		きゅうりと大根のツナあえ	きゅうり・だいこん・にんじん・まぐろ油漬(菜種油)・なたね油(いため用)・濃口醤油・みりん・塩			●					
		旬菜スープ	こまつな・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・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
810kcal	33.6g	338mg	113mg	3.4mg	446μgRAE	0.54mg	0.60mg	35mg	7.5g	2.7g

○平均栄養量は牛乳(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



給食の魅力を発信中！
フォローしてね！
神戸市学校給食会 