

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

年 組 名前			◆飲用牛乳のチェック <input checked="" type="checkbox"/> をしてください。											
			□飲む				□飲まない							
アレルギーチェック欄記入方法 : <input type="checkbox"/> =食べる <input checked="" type="checkbox"/> =食べない(代替食も持参しない) <input type="checkbox"/> =代替食持参 <input type="checkbox"/> =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	にんじん・キャベツ・きゅうり・塩											
3月		フレンチドレッシング	フレンチドレッシング											
		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・おろしそうが・淡口醤油・料理酒・塩・だしパック						●					
4月		節分豆	節分まめ											
		ごはん	精白米											
		和風ハンバーグ	豆腐入りキンキンハンバーグ・なたね油(いため用)・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・つきこんにやく・なたね油(いため用)・料理酒・砂糖・濃口醤油・塩						●					
5月		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						●					
		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)											
6月		チンゲン菜ヒツナの炒め物	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						●					
		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						●					
		ボイルブロッコリー	冷凍ブロッコリー・塩											
9月		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						●					
		ごはん	精白米											
		メープルジャム	メープルジャム						●					
10月		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・おろしそうが・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	冷凍ほうれんそう・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						●					
		ごはん	精白米											
12月		豚肉のみぞ野菜炒め	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・おろしそうが・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						●					
		ごはん	精白米											
13金		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											
16月		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						●					
		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	冷凍ほうれんそう・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

年	組	名前	<input checked="" type="checkbox"/> 飲用牛乳のチェック <input checked="" type="checkbox"/> をしてください。 <input type="checkbox"/> 飲む <input type="checkbox"/> 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)

※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		切干し大根・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								
18 水	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								
	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								
19 木	もやしのカレー風味あえ		だいじょもやし・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								
	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								
20 金	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								
	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								
24 火	みそ汁		じやがいも・にんじん・たまねぎ・青ねぎ・わかめ・合わせみそ・だしパック								
	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								
25 水	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								
	豆乳プリン		豆乳プリン								
	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								
26 木	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								
	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								
27 金	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								
	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



給食の魅力を発信中!
フォローしてね!

神戸市学校給食会