

2025年9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
1月		パン	コッペパン			●					
		牛肉と大豆の洋風煮込み	冷凍牛肉・だいず水煮・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)・デミグラスソース・チキンブイヨン(濃縮)・ホールトマト・ウスターソース・料理ワイン・塩・胡椒・ガーリック・パプリカ・塩			●					
		ポークカツ	豚ロースカツ・なたね油(揚げ用)			●					
2火		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								
		ごはん	精白米								
		くきわかめと野菜の和風マーボー豆腐	くきわかめ・冷凍豆腐・冷凍豚肉ひき肉・にんじん・にら・白ねぎ・冷凍えのきたけ・おろししょうが・なたね油(いため用)・胡麻油・合わせみそ・砂糖・濃口醤油・料理酒・だしパック・片栗粉			●					
		じゃがいものうま煮	じゃがいも・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			●					
3水		ボイルブロッコリー 和風ドレッシング	冷凍ブロッコリー・塩 和風ドレッシング								
		ごはん	精白米								
		タッカンジョン	冷凍鶏肉皮付・おろしにんにく・濃口醤油・みりん・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油・酢・コチジャン			●					
4木		きゅうりのおかかあえ	きゅうり・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・酢・かつお節・塩			●					
		トック	トック・冷凍牛肉ひき肉・にんじん・たまねぎ・たけのこ水煮・青ねぎ・白胡麻・おろしにんにく・なたね油(いため用)・ポークブイヨン・淡口醤油・塩・胡椒			●					
		ごはん	精白米								
5金		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)			●					
		さつまいもと豚肉のしょうが煮	冷凍さつまいも・冷凍豚肉・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			●					
		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・干しいたけ・ポークブイヨン・淡口醤油・塩・胡椒・塩			●					
		なしゼリー	なしゼリー								
8月		ごはん小	精白米								
		焼きそば	焼そばめん・冷凍豚肉・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			●					
		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			●					
		小松菜の中華あえ	冷凍こまつな・にんじん・冷凍ホールコーン・塩								
9火		中華ドレッシング	中華ドレッシング			●					
		パン	コッペパン			●					
		鶏肉のマスタード焼き	冷凍鶏肉皮付・塩・胡椒・米粉・なたね油(いため用)・たまねぎ・なたね油(いため用)・粒マスタード・砂糖・濃口醤油・料理酒・みりん			●					
		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			●					
10水		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			●					
		ごはん	精白米								
		ピリ辛肉じゃが	冷凍豚肉・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・冷凍グリーンピース・つきこんにゃく・胡麻油・砂糖・濃口醤油・料理酒・トウバンジャン・コチジャン・だしパック・塩			●					
		鶏肉と揚げなすのみぞれ炒め	冷凍鶏肉皮付・料理酒・塩・胡椒・なたね油(いため用)・なす・なたね油(揚げ用)・冷凍おろしだいこん・砂糖・濃口醤油・みりん・酢・片栗粉			●					
11木		厚揚げの甘煮	冷凍生揚げ・冷凍グリーンピース・砂糖・濃口醤油・料理酒・だしパック・片栗粉・塩			●					
		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			●					
		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			●					
12金		春雨スープ	緑豆春雨・冷凍豚肉・にんじん・冷凍ほうれんそう・たまねぎ・干しいたけ・おろししょうが・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			●					
		フルーツ杏仁風プリン	フルーツ杏仁風プリン								
		ごはん	精白米								
		鶏肉のうま煮	冷凍鶏肉皮付・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・だしパック			●					
12金		白身魚のフライ	白身魚フライ・なたね油(揚げ用)			●					
		ほうれん草のおひたし	冷凍ほうれんそう・濃口醤油・だしパック・塩			●					
		ごはん	精白米								
12金		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			●					
		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			●					
		神戸たまねぎ天の煮びたし	神戸たまねぎ天・冷凍ほうれんそう・砂糖・濃口醤油・だしパック・塩			●					

2025年9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
16 火		ごはん	精白米								
		平つくねの照り焼き	神戸市内産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			●					
		かぼちゃのふくめ煮	冷凍かぼちゃ皮付・砂糖・濃口醤油・料理酒・だしパック			●					
		とんじがスープ	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			●					
17 水		ごはん	精白米								
		大和煮	冷凍牛肉・だいず水煮・じゃがいも・にんじん・たけのこ水煮・つきこんにゃく・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・だしパック・塩			●					
		ささみカツ	ポテトとお米のささみカツ・なたね油(揚げ用)								
		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								
18 木		ごはん	精白米								
		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			●					
		キャベツのじゃこソテー	キャベツ・冷凍パプリカ(赤)・冷凍パプリカ(黄)・しらす干し・なたね油(いため用)・淡口醤油・塩・胡椒・塩			●			●	●	
		豚肉と野菜のスープ	冷凍豚肉・にんじん・たまねぎ・おろししょうが・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			●					
19 金		ごはん	精白米								
		おかかふりかけ	ふりかけ(おかか)								
		揚げ春巻	春巻・なたね油(揚げ用)			●					
		小松菜のごまびたし	冷凍ごまつな・竹輪・にんじん・白胡麻・砂糖・濃口醤油・だしパック・塩			●					
22 月		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			●					
		米粉入りパン	米粉入りパン			●					
		豆乳チャウダー	豆乳・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)・米粉のホワイトルウ・ポークブイヨン・料理ワイン・塩・胡椒・塩								
		かぼちゃコロッケ	かぼちゃコロッケ・なたね油(揚げ用)			●					
24 水		きゅうりのピクルス	きゅうり・にんじん・砂糖・塩・酢・塩								
		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・冷凍グリーンピース・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・塩			●					
		サケのレモン風味焼き	さけ・料理酒・レモン果汁・みりん・濃口醤油・なたね油(いため用)			●					
25 木		えだまめ	冷凍えだまめ・塩								
		ごはん	精白米								
		鶏肉の梅香揚げ	冷凍鶏肉皮付・塩・胡椒・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)・うめペースト・砂糖・濃口醤油・料理酒			●					
		小松菜とたくあんのおかか炒め	冷凍ごまつな・きざみたたくあん・にんじん・なたね油(いため用)・濃口醤油・みりん・かつお節・塩			●					
26 金		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								
		ごはん	精白米								
		サワラの塩こうじ焼き	さわら・塩こうじ・みりん・なたね油(いため用)								
		こんぶ豆	きざみこんぶ・だいず水煮・にんじん・砂糖・濃口醤油・料理酒・みりん・だしパック・塩			●					
29 月		沢煮椀	冷凍豚肉糸切・冷凍ほうれんそう・じゃがいも・にんじん・ごぼう・冷凍えのきたけ・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・塩			●					
		パン	コッペパン			●					
		鶏肉と夏野菜のカレー煮込み	冷凍鶏肉皮付・冷凍かぼちゃ皮付・ホールトマト・冷凍ピーマン・にんじん・たまねぎ・なたね油(いため用)・カレー粉・チキンブイヨン(濃縮)・ウスターソース・料理ワイン・塩・塩								
		ツナポテト	まぐろ油漬・カットポテト・たまねぎ・にんじん・乾燥パセリ・なたね油(いため用)・塩・胡椒・塩								
30 火		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								
		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			●					
		アカウオのから揚げ	あかうお・塩・胡椒・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)								
		ひじきとコーンの煮物	ひじき・冷凍ホールコーン・ポークハム・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・だしパック・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
	803kcal	32.5g	348mg	120mg	3.7mg	434μgRAE	0.54mg	0.58mg	32mg	7.0g	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」で確認ください。