2025年11月 神戸市中学校給食献立・アレルギー特定原材料一覧表

2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 =食べない(代替食も持参しない) =代替食持参 = (対応料理のみ) **今月は「卵除去対応料理」はありません。

	7.7		※今月は[! 	*12167	\\ 	רטיע ני			ا ر	\ <u>-</u> /	U 0
日付	チェック	料理名	食 材	即	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
4		ごはん	精白米				ļļ				
火		つくだに(兵庫のり)	つくだに (兵庫のり)		ļ		ļļ				
		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								
		ホキの塩焼き	ホキ・塩・なたね油(いため用)								
		ベーコンときのこのスパゲティ	兵庫県産パスタ・カットベーコン・たまねぎ・冷凍しめじ・乾燥パセリ・なたね油(いため用)・塩・胡椒・淡口醤油・塩			•					
5		ごはん	精白米								
水		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			•					
					1						
		きゅうりとしらすの酢の物	きゅうり・しらす干し・砂糖・酢・塩								
6		パン	コッペパン								
木		アジのケチャップソース	あじ・料理酒・塩・胡椒・片栗粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・トマトケチャップ・ウスターソース								
	[ごぼうサラダ	ごぼう・ポークハム・なたね油(いため用)・にんじん・きゅうり・塩		1		[]				
		ごまドレッシング	ごまドレッシング								
		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			•					
7		ごはん	精白米								
金		マーボー豆腐	冷凍豆腐・冷凍豚肉ひき肉・にんじん・たまねぎ・たけのこ水煮・青ねぎ・干ししいたけ・おろししょうが・なたね油(いため用)・料理酒・ポークブイヨン(濃縮)・合わせみそ・砂糖・濃口醤油・トウバンジャン・片栗粉			•					
		鶏肉のさっぱり煮			1						
		ボイルブロッコリー									
		アイランドドレッシング	アイランドドレッシング								
10		ごはん	精白米								
月		小松菜まんじゅうのあんかけ	県内産こまつなまんじゅう・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃□醤油・みりん・片栗粉		1						
		ひじきとツナの煮物	ひじき・まぐろ油漬・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		1						
		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			•					
		ピーチミニゼリー	ピーチゼリー (ミニ)		1						
11		ごはん	精白米								
火		豚肉と厚揚げのみそ炒め	冷凍豚肉・冷凍生揚げ・キャベツ・たまねぎ・冷凍パプリカ(赤)・なたね油(いため用)・料理酒・ 合わせみそ・砂糖・濃口醤油・塩			•					
		サケの塩焼き	さけ・塩・なたね油(いため用)								
		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								
12		ごはん	精白米								
水		サワラのたつた揚げ	さわら・おろししょうが・濃口醤油・料理酒・片栗粉・なたね油(揚げ用)								
		もやしのソテー	まぐろ油漬・だいずもやし・青ねぎ・なたね油(いため用)・チキンブイヨン(濃縮)・塩・胡椒・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			•					
13		ごはん	精白米								
木		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								
		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・かつお節・塩								
		さつま汁	冷凍豚肉・冷凍さつまいも・にんじん・だいこん・ごぼう・青ねぎ・つきこんにゃく・合わせみそ・だしパック・塩								
14		ごはん	精白米								
金		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			•					
		ささみカツ	ポテトとお米のささみカツ・なたね油 (揚げ用)		1		[
		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		1	•	ļ				
		食べる小魚(芋けんぴ入り)	たべる小魚(いもけんぴ入)		1						
17		ごはん	精白米								
月		焼き平つくね	キャベツ入り平つくね・なたね油(いため用)								
		ほくほく肉さつま	冷凍さつまいも・冷凍牛肉・たまねぎ・なたね油 (いため用) · 砂糖・濃口醤油・料理酒・みりん・だしパック		1	•					
		きのこスープ	冷凍しめじ・冷凍えのきたけ・干ししいたけ・冷凍豚肉・冷凍豆腐・にんじん・青ねぎ・おろししょうが・		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								

2025年11月 神戸市中学校給食献立・アレルギー特定原材料一覧表

2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

※今月は「卵除去対応料理」はありません。

			※フ月は別称云刈心料理」はめりま								
日付	チェック	料理名	食 材	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
18		ごはん	精白米								
火		豚肉のなんばんづけ	冷凍豚肉カット・濃口醤油・料理酒・片栗粉・なたね油(揚げ用)・にんじん・たまねぎ・砂糖・濃口醤油・酢・塩			•					
		ひじきと高野豆腐の炒り煮	ひじき・凍り豆腐・にんじん・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			•					
		フォーガー	平めんビーフン・冷凍鶏肉皮付・冷凍ほうれんそう・キャベツ・たまねぎ・チキンブイヨン(濃縮)・砂糖・ナンプラー(ニョクマム)・塩・胡椒・塩								
19		ごはん	精白米								
水		マスのから揚げ	ます・塩・胡椒・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)								
		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・なたね油(いため用)・濃口醤油・みりん・塩			•					
		けんちん汁	冷凍鶏肉皮付・冷凍豆腐・冷凍油揚げ・冷凍さといも・にんじん・冷凍ほうれんそう・ごぼう・ 干ししいたけ・なたね油(いため用)・淡口醤油・料理酒・塩・だしパック・塩			•					
20		パン	コッペパン			•					
木		りんごジャム	りんごジャム		1						
		鶏肉のソテー									
		カリフラワーのカレーマリネ									
		ジュリエンヌスープ	カットベーコン・じゃがいも・にんじん・こまつな・たまねぎ・なたね油 (いため用) ・ポークブイヨン・ 料理ワイン・塩・胡椒・塩								
21		ごはん	精白米								
金		ごまさけふりかけ	ふりかけ(さけ)		1						
		鶏肉のうま煮	冷凍鶏肉皮付・冷凍がんもどき・にんじん・たまねぎ・青ねぎ・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			•					
		キャベツと豚肉のソテー	冷凍豚肉・キャベツ・たまねぎ・料理酒・なたね油(いため用)・塩・胡椒・濃口醤油・塩								
		ほうれん草のおひたし	冷凍ほうれんそう・濃□醤油・だしパック・塩			•					
25		ごはん	精白米								\neg
火		カツオのフライ	かつおカツ・なたね油 (揚げ用)			•					
		マスのから揚げ ます・塩・胡椒・片栗粉・米粉・なたね油(場げ用) きゅうリと大根のツナあえ きゅうリだいこん・にんじん・柔くろ油漬・なたね油(いため用)・濃口醤油・みりん・塩 けんちん汁 冷凍鶏の皮付・冷凍豆腐・冷凍油揚げ・冷凍さといも・にんじん・冷凍すうれんそう・ごぼう 下しいに対しない カー・カリフラワー カリフラワーのカレーマリネ 冷凍力の皮付・塩・胡椒・米粉・なたね油(いため用) カリフラワーのカレーマリネ 冷凍力リフラワー・砂糖・酢・塩・カレー粉・塩 カットペーコン・じゃがいも・にんじん・こまつな・たまねぎ・なたね油(いため用)・ポークブ 料理ワイン・塩・胡椒・塩 精白米 ごまさけぶりかけ ありかけ(さけ) 郷内のうま煮 冷凍剤のイナー 冷凍豚肉・キャベツ・たまねぎ・料理酒・なたね油(いため用)・塩・胡椒・塩 持つ米 カツオのフライ かっあかったたね油(場げ用) こんぶ豆 きごみこんが、だいず水煮・にんじん・砂糖・濃口醤油・塩 デジカトのフライ かっおカツ・なたね油(場げ用) こんぶ豆 きごみこんが、だいず水煮・にんじん・砂糖・濃口醤油・カリん・だいがった塩 冷凍豚肉・乳の・塩・カリム・モ・おおしいがり・塩・カリス・塩・カリス・塩・カリス・塩・カリス・塩・油椒・だじパック・塩 デジル・グ・塩 冷凍豚肉・乳・カリん・塩・胡椒・だじパック・塩 デジル・グ・塩・カリム・モ・カリム・ごぼう・冷凍えのきたけ・おおしし 次に醤油・料理酒・カリん・塩・胡椒・だじパック・塩 アンス・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・			1						1
		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∪しょうが・ 淡口醤油・料理酒・みりん・塩・胡椒・だしパック・塩			•					
26		ごはん	精白米								
水		大根のうま煮	だいこん・冷凍鶏肉皮付・竹輪・にんじん・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			•					
		豚肉のしょうが炒め	冷凍豚肉・たまねぎ・青ねぎ・おろししょうが・濃口醤油・みりん・料理酒・なたね油(いため用)								
		いんげんのごまあえ	冷凍さやいんげん・白胡麻・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・塩			•					
27		パン	コッペパン			•					\Box
木		ハンバーグ	チキンハンバーグ・なたね油(いため用)・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								
		 ツナポテト	まぐろ油漬・じゃがいも・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		1						
			冷凍豚肉・れんこん水煮・にんじん・だいこん・白ねぎ・おろしにんにく・なたね油(いため用)・			•					
28		ごはん	精白米								
金						•					
			小松菜コロッケ・なたね油(揚げ用)			•					
		みそ汁	冷凍豆腐・冷凍油揚げ・チンゲンサイ・にんじん・神戸市産合わせみそ・だしパック								
		いちじくゼリー	県産いちじくゼリー								
				_	_					-	_

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				123mg		387μgRAE	0.57mg	0.59mg	31mg	6.5g	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。

神戸市中学校給食 Ω、