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

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	

	~ =								_	す。 ・	
日付	チェック	料 理 名	食 材	呵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
1		ごはん	精白米								_
月		マーボー豆腐	冷凍豆腐・冷凍牛肉ひき肉・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・合わせみそ・砂糖・濃口醤油・トウバンジャン・片栗粉			•					
		キャベツとツナのソテー	まぐろ油漬・キャベツ・おろししょうが・なたね油(いため用)・濃□醤油・みりん・料理酒・塩								
		春巻き	春巻・なたね油(揚げ用)								
2		ごはん	精白米								
火		鶏肉のみそ煮	冷凍鶏肉皮付・おろししょうが・凍り豆腐・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・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・白みそ・だしパック・塩			•					
		サワラの照り焼き	さわら・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	1							
		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								
3		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)			•					
		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			•					
		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□醤油・料理酒・塩・胡椒			•					
4		パン	コッペパン								
木		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									
		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								
5		ごはん	精白米								_
金		ごはん 精白米 冷凍空間・冷凍空間・冷凍空間・冷凍空間・冷凍をではん 精白米 鶏肉のみそ煮 冷凍鶏肉皮付・お 冷凍鶏肉皮付・お 冷凍鶏肉皮付・お 冷凍鶏肉皮付・お 光凍鶏肉皮付・お 光凍鶏肉皮付・お 光凍鶏肉皮付・お 光凍鶏肉皮付・お 光凍鶏肉皮付・お 光凍鶏肉皮付・お 光凍鶏肉皮付・お 光凍鶏肉皮付・お 光水・ 光凍鶏肉皮付・お 光水・ 光凍鶏肉皮付・お 光水・ 北・ 光水・ イン イン イン イン イン イン イン イ	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			•		は、在のでは、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、			
		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			•					
8		ごはん	精白米								
月		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	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			•					
9		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			•					
		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			•					
10		ごはん	精白米								
水		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	切干しだいこん・まぐろ油漬・冷凍ほうれんそう・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・だしパック・塩								
		ブロッコリーのごま酢あえ	冷凍ブロッコリー・にんじん・白胡麻・砂糖・酢・塩・塩								
11		パン	コッペパン			•					
木		ハッシュドベジタブル	備蓄用ハッシュドベジタブル・にんじん・たまねぎ・なたね油(いため用)	† -							
		ささみカツ	ポテトとお米のささみカツ・なたね油 (揚げ用)	†							
			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	アセロラゼリー(ミニ)								
12		ごはん	精白米								
金		ごまひじきふりかけ	ふりかけ(ひじき)			•					
		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	1		•					
		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・								

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

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

15							」ル料理」で					
アジのたった場け あじ・あろししょうが・海口電池・科神池・科神池・科技池・協士 1 1 1 1 1 1 1 1 1	日付	チェック	料理名	食 材	即	乳	小麦	そば	落花生		かに	くるみ
さんぴらごぼう			ごはん	精白米								
ピーフンスープ ピーフン・治療療内外引・にんじん・チンゲン係・干しいたけ・ボークブイヨン・放口部か・料理者・ 多かんゼリー	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)		1						
16			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		1						
16	•		ビーフンスープ				•					
一個人とU 冷凍球外・冷凍回頭・冷凍が卵・にんじん・たまねぎ・青ねぎ・なたね油(いため用)・砂糖・瀬口醤油・			みかんゼリー	みかんゼリー		1						
「他人とし	16		ごはん	精白米								
小松菜とたくあんのおかが炒め	火		他人とじ		•		•					
17			焼き平つくね	キャベツ入り平つくね・なたね油(いため用)	1							
カレーラどん 冷凍方どん・冷凍原内・にんじん・たまねぎ・白ねぎ・カレール? (物末・砂糖・瀬口醤油・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・濃口醤油・料理酒 ボイルブロッコリー 冷凍 ブロッコリー・塩 利風ドレッシング 利風ドレッシング 利風ドレッシング 利風ドレッシング ブラベバン ブッペパン ブなしジャム 洋なしジャム 洋なしジャム 洋なしジャム ボークアイ コン (濃縮)・ホールトマト・砂糖・トマトケチャップ・パブリカ・ウスターソース・料理ワイン・塩・胡椒・塩 イヤペッにんしん・冷凍ホールレコーン・砂糖・酢・塩・塩 キャペッの目酢あえ キャペッにんしん・冷凍ホールコーン・砂糖・酢・塩・塩 トンカツ 豚ヒレカツ・なたね油 (場け用) でゅうりのピリ平砂め きゅうリ・冷凍類肉皮付・なたね油 (いため用)・砂糖・瀬口醤油・酢・料理酒・ドンカツ 海上の 冷凍土場間 でしたが、たまねぎ・育ねぎ・合わせみそ・だしパック オーカモ オーカー・ストル・カース・大阪 海山県 ボール・ストル・カーストル・カーストルーストル・カーストルーストルル・カーストルーストルーストルーストルーストルーストルーストルーストルーストルーストル			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	1							
フラッカン・別げ	17		ごはん小	精白米								
ボイルブロッコリー 冷凍プロッコリー・塩 和風ドレッシング 本なしジャム 洋なしジャム 洋なしジャム ボークビーンズ 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)・ガポークアイコン (護船)・ホールトマト・砂糖・ドマトケチャップ・パブリカ・ウスターソース・料理ワイン・塩・胡椒・塩 ヤャベンの目酵あえ キャベンの目酵あえ キャベンの目酵あえ キャベンの目酵あえ キャベンの目酵あえ キャベンでにんじん・冷凍ホールコーン・砂糖・酢・塩・塩 トンカンツ 豚ヒレカツ・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・酢・料理酒・トウパンジャン・塩 からりのピリ辛炒め きゅうり・冷凍焼肉皮付・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・酢・料理酒・たいパック オーターン オータ	水		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		1						
和風ドレッシング 和風ドレッシング 和風ドレッシング 18			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・濃口醤油・料理酒								
18			ボイルブロッコリー	冷凍ブロッコリー・塩								
注なしジャム 注なしジャム 注なしジャム			和風ドレッシング	和風ドレッシング								
# は	18		パン	コッペパン								
およいな およいな およいな たいない	木		洋なしジャム									
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 ではん 精白米 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 (ルため用)・砂糖・濃口醤油・酢・料理酒・トウパンジャン・塩 かそ汁 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 すき焼き 冷凍中肉・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 かばちゃと鶏だんでのうま煮 冷凍小ぼちゃ皮付・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・ボークハム・白胡麻・なたね油 (いため用)・砂糖・油・塩 のじゃが 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 かはずりでき お白米 内じゃが 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・だしパック・塩 白身魚のフライ 白身魚フライ・なたね油 (場げ用) のじき・冷凍油揚げ・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 ではん 精白米 サケの塩焼き さけ・塩・なたね油 (いため用) ・ 砂糖・濃口醤油・料理酒・だしパック ではん 精白米 サケの塩焼き さけ・塩・なたね油 (いため用)			ポークビーンズ	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・								
キャペツの甘酢あえ キャペツ・にんじん・冷凍ホールコーン・砂糖・酢・塩・塩 19			ペンネソテー	がらこに揚げ								
トンカツ 豚ヒレカツ・なたね油 (揚げ用) ●			キャベツの甘酢あえ	*** **								
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・ドウバンジャン・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 ごはん 精白米 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 ごはん 精白米	19		ごはん	精白米								
みそ注 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	-		トンカツ	豚ヒレカツ・なたね油 (揚げ用)		1						
22 ごはん 精白米	-		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		1						
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 ではん 精白米 内じゃが 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 白身魚フライ・なたね油(揚げ用) ・ のじきと油揚げの煮物 ひじき・冷凍油揚げ・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 ・ ではん 精白米 オース サケの塩焼き さけ・塩・なたね油(いため用)			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								
カルボ	22		ごはん	精白米								
23 ごはん 精白米 人 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 ・回身魚のフライ 白身魚フライ・なたね油(揚げ用) ● ひじきと油揚げの煮物 ひじき・冷凍油揚げ・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 ● 24 ごはん 精白米 サケの塩焼き さけ・塩・なたね油(いため用)	月		すき焼き				•					
23 ごはん 精白米			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								
水 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 白身魚フライ・なたね油 (揚げ用) ● ひじきと油揚げの煮物 ひじき・冷凍油揚げ・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 ● 24 ごはん 精白米 水 サケの塩焼き さけ・塩・なたね油 (いため用)			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								
	23		ごはん	精白米								
自身魚のフライ 自身魚フライ・なたね油(揚げ用) ● ● ひじきと油揚げの煮物 ひじき・冷凍油揚げ・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 ● 24 ごはん 精白米 水 サケの塩焼き さけ・塩・なたね油(いため用)	火				+		•					
24 ごはん 精白米 水 サケの塩焼き さけ・塩・なたね油(いため用)												
水 サケの塩焼き さけ・塩・なたね油(いため用)			ひじきと油揚げの煮物	ひじき・冷凍油揚げ・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		1	•					
- 9.7 (20) (20) (20) (20) (20) (20) (20) (20)	24		ごはん	精白米								
ナつキハナのミキ老	水		サケの塩焼き	さけ・塩・なたね油(いため用)		1						
75/KC 7 5/15 / 5/15/KC 7 5			さつまいものうま煮				•					
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 ●			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								

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						433μgRAE	0.59mg	0.58mg	35mg	6.3g	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。