

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

年 組 名前

◆飲用牛乳のチェック ☒ 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： ☐ =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)
※赤字での表示は「卵除去対応料理」です。

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		ごはん	精白米								
		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)・濃口醤油・みりん・料理酒・塩			●					
		春巻き	春巻・なたね油(揚げ用)			●					
2火		ごはん	精白米								
		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			●					
		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水		ごはん	精白米								
		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・淡口醤油・料理酒・塩・胡椒			●					
4木		パン	コッペパン			●					
		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	冷凍カリフラワー・砂糖・酢・塩・カレー粉・塩								
		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金		ごはん	精白米								
		のっぺい煮	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			●					
		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月		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			●					
		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火		ごはん	精白米								
		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・干しいたけ・チキンブイヨン(濃縮)・淡口醤油・塩・胡椒・塩			●					
10水		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			●					
		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木		パン	コッペパン			●					
		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)								
		ジャーマンポテト	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								
12金		アセロラミニゼリー	アセロラゼリー(ミニ)								
		ごはん	精白米								
		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			●					
		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			●					

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

年 組 名前

◆飲用牛乳のチェック ☒ 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： ☐ =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)
※赤字での表示は「卵除去対応料理」です。

日付	アレルギー 表示	料理名	食 材	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
15月		ごはん	精白米								
		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)			●					
		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			●					
		ビーフンスープ	ビーフン・冷凍豚肉糸切・にんじん・チンゲン菜・干しいたけ・ポークブイヨン・淡口醤油・料理酒・塩・胡椒			●					
		みかんゼリー	みかんゼリー								
16火		ごはん	精白米								
		他人とじ	冷凍豚肉・冷凍豆腐・冷凍液卵・にんじん・たまねぎ・青ねぎ・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・だしパック・塩	●		●					
		焼き平つくね	キャベツ入り平つくね・なたね油(いため用)								
17水		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			●					
		ごはん小	精白米								
		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			●					
		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			●					
		ポイルブロッコリー	冷凍ブロッコリー・塩								
18木		和風ドレッシング	和風ドレッシング								
		パン	コッペパン			●					
		洋なしジャム	洋なしジャム								
		ポークビーンズ	冷凍豚肉・だいず水煮・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・冷凍グリーンピース・なたね油(いため用)・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・塩・胡椒・塩								
		ペンネソテー	ペンネマカロニ・なたね油(いため用)・乾燥パセリ・塩・塩			●					
19		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								
		ごはん	精白米								
		トンカツ	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(いため用)・砂糖・濃口醤油・酢・料理酒・トウバンジャン・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								
22月		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			●					
23火		なます	だいごん・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								
		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水		ごはん	精白米								
		サケの塩焼き	さけ・塩・なたね油(いため用)								
		さつまいものうま煮	冷凍さつまいも・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			●					
		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 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
	802kcal	32.3g	338mg	117mg	3.9mg	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。