

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

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 style="background-color: black; width: 1em; height: 1em; vertical-align: middle;" type="black"/> =代替食持参 <input style="border: 1px solid black; width: 1em; height: 1em; vertical-align: middle;" type="checkbox"/> =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	チアラクギ	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					●							
	豆乳チャウダー	豆乳・冷凍えび・料理ワイン・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)・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										●		
	牛肉のレモンソテー ミニゼリー(ピーチ)	冷凍牛肉・たまねぎ・なたね油(いため用)・ホールトマト・レモン果汁・砂糖・濃口醤油・料理酒 ピーチゼリー(ミニ)					●							
3 火	ごはん	精白米												
	鶏肉のみぞがらめ	冷凍鶏肉皮付・鶏レバー・しょうが・おろしにんにく・濃口醤油・料理酒・片栗粉・なたね油(揚げ用)・白胡麻・赤みそ・砂糖・みりん					●							
	カインザウ	冷凍豚肉ひき肉・チンゲン菜・にんじん・たまねぎ・なたね油(いため用)・ポークブイヨン・ナンプラー(ニヨクマム)・砂糖・塩・胡椒												
4 水	ごはん	精白米												
	かぼちゃコロッケ	かぼちゃコロッケ・なたね油(揚げ用)					●							
	冬野菜のスープ	冷凍豚肉・だいこん・はくさい・にんじん・ほうれんそう・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					●							
5 木	ごはん	精白米												
	いわしのかば焼	いわし・しょうが・料理酒・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油・みりん					●							
	豚肉のはりはり汁	冷凍豚肉・木綿豆腐・油揚げ・みずな・にんじん・だいこん・しょうが・淡口醤油・料理酒・塩・削節					●							
6 金	小松菜とたくあんの炒め物 節分豆	冷凍こまつな・きざみたくあん・白胡麻・胡麻油・濃口醤油・塩 節分まめ					●							
	ごはん	精白米												
	肉と野菜のうま煮	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・削節					●							
	彩りひじき	ひじき・まぐろ油漬(菜種油)・にんじん・たまねぎ・冷凍むきえだまめ・冷凍ホールコーン・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・削節・塩					●							
	しゅうまいのから揚げ(えび)	しゅうまい(えび)・なたね油(揚げ用)					●					●		
	背割パン セルフドッグの具 トマトケチャップ ポテトスープ	コッペパン チキンスティック・なたね油(揚げ用)・にんじん・キャベツ・たまねぎ・なたね油(いため用)・塩・カレー粉 トマトケチャップスティック じゃがいも・カットベーコン・にんじん・たまねぎ・なたね油(いため用)・牛乳・ホワイトソース・ポークブイヨン・料理ワイン・塩・胡椒					●	●						
10 火	ごはん	精白米												
	豚ロースカツ	豚ロースカツ・なたね油(揚げ用)					●							
	ケチャップソース 小松菜の中華炒め みそ汁	ケチャップソース 冷凍こまつな・にんじん・白胡麻・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・酢・胡麻油・塩 冷凍豆腐・冷凍油揚げ・にんじん・たまねぎ・わかめ・合わせみそ・削節					●							
12 木	発芽玄米入りごはん 大和煮 つくねのうま煮	精白米・発芽玄米 冷凍牛肉・神戸市産大豆・じゃがいも・にんじん・たけのこ水煮・つきこんにやく・塩・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・削節 根菜入りつくね・白ねぎ・砂糖・濃口醤油・料理酒・削節・片栗粉					●							
	ごはん	精白米												
	さけごはんの具 揚げのふくめ煮 沢煮椀 ミニゼリー(アセロラ)	冷凍鮭フレーク・竹輪・冷凍ホールコーン・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・塩 冷凍生揚げ・砂糖・濃口醤油・料理酒・削節 冷凍豚肉糸切・こまつな・じゃがいも・にんじん・ごぼう・冷凍えのきたけ・しょうが・淡口醤油・料理酒・みりん・塩・胡椒・削節・塩 アセロラゼリー(ミニ)					●							
16 月	ごはん あじフライ タルタルソース キャベツヒュンナーのソテー ビーフンスープ	精白米 あじフライ・なたね油(揚げ用) タルタルソース(卵抜き) キャベツ・チキンヒュンナー・なたね油(いため用)・塩・胡椒・塩 ビーフン・冷凍豚肉糸切・にんじん・冷凍ほうれんそう・はくさい・干しいたけ・ポークブイヨン・淡口醤油・料理酒・塩・胡椒・塩					●							

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

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 : =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
17 火	ごはん	精白米									
	神戸市産味付けのり	神戸市産味付けのり									
	他人とじ	牛肉スライス・凍り豆腐・冷凍液卵・にんじん・たまねぎ・冷凍グリンピース・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・塩・削節・塩		●			●				
	切干し大根の炒め物	切干しだいこん・冷凍豚肉・にんじん・青ねぎ・なたね油(いため用)・ポークブイヨン・濃口醤油・みりん・オイスターソース			●				●		
18 水	豆乳プリン	豆乳プリン									
	ごはん(小)	精白米									
	ふりかけ(ひじき)	ふりかけ(ひじき)		●							
	みそラーメン	冷凍中華めん・冷凍豚肉・冷凍いか・料理酒・にんじん・キャベツ・青ねぎ・冷凍ホールコーン・なたね油(いため用)・ポークブイヨン・合わせみそ・淡口醤油・塩・胡椒		●							
19 木	ますのから揚げ	ます・塩・胡椒・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)									
	米粉入りパン	米粉入りパン		●							
	ボトフ	冷凍牛肉角切・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)・ポークブイヨン・料理ワイン・塩・胡椒・カレー粉									
	蒸し野菜(ブロッコリー)	冷凍ブロッコリー									
20 金	ノンエッグドレッシング	ノンエッグドレッシング									
	フライビーンズ	だいす水煮・片栗粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油		●							
	ごはん	精白米									
	八宝菜	冷凍豚肉・冷凍えび・冷凍いか・料理酒・にんじん・はくさい・たまねぎ・青ねぎ・干しいたけ・なたね油(いため用)・濃口醤油・料理酒・塩・片栗粉		●					●		
24 火	鶏肉のピリ辛煮	冷凍鶏肉皮付・たまねぎ・しょうが・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・トウバンジャン・料理酒・片栗粉		●							
	ごはん	精白米									
	和風ハンバーグ	豆腐入りキンカンバーグ・チキンブイヨン(ストレート)・砂糖・濃口醤油・料理酒・みりん・片栗粉		●							
	五色煮	豚肉スライス・ひじき・にんじん・ごぼう・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・削節・塩			●						
25 水	アップルゼリー	アップルゼリー									
	パン	コッペパン		●							
	神戸いちじくジャム	神戸いちじくジャム									
	クリームシチュー	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)・牛乳・ホワイトソース・チキンブイヨン(濃縮)・料理ワイン・塩・胡椒		●	●						
26 木	小魚の米粉揚げ	煮干し・米粉・なたね油(揚げ用)									
	豚肉とブロッコリーのカレー炒め	冷凍豚肉・冷凍ブロッコリー・にんじん・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・カレー粉・料理酒・塩・胡椒・ガーリック・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・削節		●							
27 金	にんじんのツナ炒め	にんじん・まぐろ油漬(菜種油)・なたね油(いため用)・濃口醤油・塩・胡椒		●							
	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)									
	野菜ソテー	キャベツ・にんじん・たまねぎ・なたね油(いため用)・塩・胡椒									

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
	790kcal	31.6g	347mg	111mg	3.9mg	528μgRAE	0.54mg	0.58mg	30mg	7.0g	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

