

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

◆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)  
※ 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
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・ポークパイオン・料理ワイン・塩・胡椒・塩						●		
		牛肉のレモンソテー	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			●					
		ミニゼリー(ピーチ)	ピーチゼリー(ミニ)								
3火		ごはん	精白米								
		鶏肉のみそがらめ	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)・ポークパイオン・ナンプラー(ニョクマム)・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)・ポークパイオン・淡口醤油・料理酒・塩・胡椒・塩			●					
		カリフラワーとハムのソテー	冷凍カリフラワー・チキンハム・なたね油(いため用)・塩・胡椒・塩								
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			●					
		小松菜とたくあん炒め	冷凍こまつな・きざみたくあん・白胡麻・胡麻油・濃口醤油・塩			●					
		節分豆	節分まめ								
6金		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・塩			●					
		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)			●			●		
9月		背割パン	コッペパン			●					
		セルフドッグの具	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	トマトケチャップスティック								
		ポテトスープ	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・ポークパイオン・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	ケチャップソース								
		小松菜の中華炒め	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			●					
		みそ汁	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	精白米・発芽玄米								
		大和煮	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・つきこんにゃく・塩・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・削節			●					
		つくねのうま煮	根菜入りつくね・白ねぎ・砂糖・濃口醤油・料理酒・削節・片栗粉			●					
13金		ごはん	精白米								
		さけごはんの具	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			●					
		揚げのふくめ煮	冷凍生揚げ・砂糖・濃口醤油・料理酒・削節			●					
		沢煮椀	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			●					
		ミニゼリー(アセロラ)	アセロラゼリー(ミニ)								
16月		ごはん	精白米								
		あじフライ	あじフライ・なたね油(揚げ用)			●					
		タルタルソース	タルタルソース(卵抜き)								
		キャベツとウィンナーのソテー	キャベツ・チキンウィンナー・なたね油(いため用)・塩・胡椒・塩								
		ビーフンスープ	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・ポークパイオン・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 ☒ 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
17火		ごはん	精白米								
		神戸市産味付けのり	神戸産味付けのり								
		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・冷凍グリーンピース・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			●					
		豆乳プリン	豆乳プリン								
18水		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			●					
		ますのから揚げ	ます・塩・胡椒・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)								
19木		米粉入りパン	米粉入りパン			●					
		ポトフ	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								
		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	だいた水煮・片栗粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油			●					
20金		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			●			●		
		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			●					
24火		ごはん	精白米								
		和風ハンバーグ	豆腐入チキンハンバーグ・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			●					
		アップルゼリー	アップルゼリー								
25水		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		●	●					
		小魚の米粉揚げ	煮干し・米粉・なたね油(揚げ用)								
26木		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・冷凍グリーンピース・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

