

2024年4月 神戸市中学校給食献立・アレルギー特定原材料一覧表

日付	曜日	料理名	食材	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
10	水	鶏肉のから揚げ	鶏肉皮付・おろししょうが・こいくちしょうゆ・料理酒・かたくり粉・米粉・なたね油			●					
		ほうれん草とコーンのソテー	ほうれん草・ホールコーン・なたね油・こいくちしょうゆ・みりん			●					
		ひじき豆腐	豆腐・ひじき・豚肉スライス・にんじん・つきこんにやく・なたね油・料理酒・砂糖・こいくちしょうゆ・削り節〔だし用〕			●					
		きゅうりのおかかあえ	きゅうり・えのきたけ・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・酢・かつお節			●					
11	木	ブルコギ	牛肉スライス・にんじん・ピーマン(4色)スライス・玉ねぎ・白ごま・おろしにんにく・なたね油・ごま油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・コチジャン・一味とうがらし・かたくり粉			●					
		揚げポークぎょうざ	ぎょうざ・なたね油			●					
		カリフラワーのカレーマリネ	カリフラワー・砂糖・酢・塩・カレー粉								
12	金	エビ・イカミックスフライ(ウスターソース)	エビフライ・なたね油・いかリンゴフライ・なたね油・ウスターソース(小袋)	●		●			●		
		ブロッコリーのソテー	ブロッコリー・なたね油・こいくちしょうゆ・みりん			●					
		ジャーマンポテト	カットベーコン・じゃがいも(角小)・玉ねぎ・パセリ・なたね油・塩・こしょう								
		小松菜ともやしのオイスター炒め	小松菜・だいずもやし・竹輪(きざみ)・なたね油・塩・こしょう・オイスターソース								
		いちごゼリー	いちごゼリー								
15	月	ポークチャップ	豚肉カット(もも)・にんじん・玉ねぎ・なたね油・砂糖・トマトケチャップ・ウスターソース・料理ワイン・塩・こしょう・かたくり粉								
		竹輪のいそべ揚げ	竹輪(1/4カット)・小麦粉・あおさ・なたね油			●					
		こんぶ豆	きざみこんぶ・水煮大豆・にんじん・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・みりん・削り節〔だし用〕			●					
16	火	鶏肉のマスタード焼き	鶏肉皮引・塩・こしょう・米粉・なたね油・玉ねぎ・なたね油・粒マスタード・こいくちしょうゆ・料理酒・みりん			●					
		小松菜のごま浸し	小松菜・にんじん・白ごま・砂糖・こいくちしょうゆ・削り節〔だし用〕			●					
		きゅうりと大根のツナあえ	きゅうり・大根・マグロ油漬・なたね油・こいくちしょうゆ・みりん			●					
		きんぴらごぼう	ごぼう(せん切り)・つきこんにやく・にんじん・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒			●					
		ミルクケーキ(ココア)	ミルクケーキ(ココア)								
17	水	サワラの香味焼き	サワラ・なたね油・こいくちしょうゆ・砂糖・料理酒・おろししょうが・ガーリック			●					
		アスパラのおかかソテー	アスパラガス・なたね油・こいくちしょうゆ・みりん・かつお節			●					
		肉じゃが	牛肉スライス・じゃがいも(角小)・にんじん・玉ねぎ・さやいんげん・なたね油・料理酒・砂糖・こいくちしょうゆ・塩・削り節〔だし用〕			●					
		たけのこごはんの具	たけのこ水煮(短冊)・鶏肉皮引・料理酒・きざみ油揚げ・にんじん・砂糖・こいくちしょうゆ・削り節〔だし用〕			●					
		花見だんご	三色だんご								
18	木	豚肉と野菜のカレー炒め	豚肉スライス・料理酒・こいくちしょうゆ・にんじん・玉ねぎ・ピーマン・ホールトマト・神戸市内産オニオンソテー・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・塩・カレー粉・かたくり粉			●					
		野菜クロック	野菜クロック・なたね油			●					
		カリフラワーの洋風煮	カリフラワー・チキンウインナースライス・玉ねぎ・なたね油・ポークフィヨン・塩・こしょう								
19	金	ハンバーグのデミグラスソースかけ	豆腐入チキンハンバーグ・なたね油・デミグラスソース			●					
		スパゲティソテー	スパゲティ(半分カット)・なたね油			●					
		チンゲン菜と豚肉のソテー	豚肉スライス・こいくちしょうゆ・料理酒・チンゲン菜・パプリカ(黄ダイス)・白ねぎ・おろししょうが・なたね油・こいくちしょうゆ・料理酒・こしょう			●					
		かぼちゃのスープ煮	かぼちゃ・塩・こしょう・ポークフィヨン								

2024年4月 神戸市中学校給食献立・アレルギー特定原材料一覧表

日付	曜日	料理名	食材	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
22	月	厚揚げと牛肉のピリ辛みそ炒め	生揚げ(大)・牛肉スライス・こいくちしょうゆ・料理酒・にんじん・青ねぎ・たけのこ水煮(短冊)・ピーマン(4色)スライス・おろししょうが・なたね油・料理酒・チキンブイオン・合わせみそ・砂糖・こいくちしょうゆ・トウバンジャン・かたくり粉			●				
		アイランドサラダ (アイランドドレッシング)	ポークハム・なたね油・にんじん・キャベツ・きゅうり・アイランドドレッシング			●				
		小松菜とわかめの炒め物	小松菜・ホールコーン・わかめ・なたね油・こいくちしょうゆ・みりん			●				
		ゆかりふりかけ	ふりかけ(ゆかり)							
23	火	ベジタブルカレー	ベジタブルカレー							
		ミニポークミンチカツ	ポークミンチカツ(30g)・なたね油			●				
		親子煮	鶏肉皮引・液卵・じゃがいも(角小)・にんじん・玉ねぎ・青ねぎ・おろししょうが・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・削り節(だし用)・かたくり粉	●		●				
		ブロッコリーとイカの炒め物	イカ・ブロッコリー・なたね油・チキンブイオン・うすくちしょうゆ・料理酒・塩・ガーリック・かたくり粉			●				
24	水	アジのなんばんづけ	アジ・こいくちしょうゆ・料理酒・かたくり粉・なたね油・にんじん・玉ねぎ・砂糖・こいくちしょうゆ・酢・かたくり粉			●				
		がんもどきとひじきの煮物	がんもどき(小)・ひじき・マグロ油漬・にんじん・玉ねぎ・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・削り節(だし用)			●				
		小松菜とたくあんの炒め物	小松菜・きざみたくあん(白)・なたね油・こいくちしょうゆ・みりん			●				
		フルーツ杏仁風プリン	フルーツ杏仁風プリン							
25	木	豚肉とじゃがいもの炒め煮	豚肉スライス・じゃがいも・なたね油・にんじん・さやいんげん・つきこんにやく・おろししょうが・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒			●				
		ワカサギのから揚げ	ワカサギ・米粉・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒			●				
		ほうれん草とさつま揚げの煮びたし	ほうれん草・さつま揚げスライス・砂糖・こいくちしょうゆ・削り節(だし用)			●				
26	金	鶏肉のさっぱり煮	鶏肉皮付・にんじん・玉ねぎ・おろししょうが・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・酢・料理酒			●				
		切り干し大根のカレー炒め	切り干しだいこん・牛肉ひき肉・にんじん・なたね油・ポークブイオン・こいくちしょうゆ・ウスターソース・料理酒・みりん・カレー粉			●				
		もやしのナムル	だいずもやし・きゅうり・ポークハム・白ごま・なたね油・ごま油・こいくちしょうゆ			●				
30	火	平つくねの照り焼き	キャベツ入り平つくね・なたね油・おろししょうが・砂糖・こいくちしょうゆ・みりん・かたくり粉			●				
		ブロッコリーのスープ煮	ブロッコリー・ポークブイオン・うすくちしょうゆ			●				
		きゅうりのピリから炒め	きゅうり・豚肉スライス・生揚げ(小)・なたね油・おろしにんにく・トウバンジャン・砂糖・こいくちしょうゆ・酢・料理酒			●				
		チンゲン菜とツナの炒め物	マグロ野菜スープ煮・チンゲン菜・にんじん・白ごま・ごま油・こいくちしょうゆ・みりん			●				
		のりふりかけ	ふりかけ(のり)							

中学生一食あたり平均栄養量(「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」に基づき算出しています)

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
803kcal	33.3g	347mg	109mg	3.5mg	309µgRAE	0.51mg	0.57mg	32mg	4.7g	2.4g

- ご飯(約220g・343kcal)と牛乳(200ml・126kcal)が毎回ついています。
- 食材の表記において下味等、調理工程順の使用を表すため、1つの料理に同一の食材が複数回表記される場合があります。
- 特定原材料7品目が使用されていたり、加工食品の原材料として使用されていたりする場合は、『●』を表示しています。
- 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。
- 上記以外の特定原材料に準ずるもの21品目や、加工食品の製造過程で、同一生産ラインで使用されているアレルギー原材料食品については、神戸市中学校給食のホームページをご確認ください。 [神戸市中学校給食](#)