

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2025年05月）

食品名	原材料名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	クルミ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミアナッツ	
小麦粉	小麦粉.			●																										
ペンネマカロニ	デュラム小麦のセモリナ.			●																										
米粉	うるち米.																													
つきこんにやく	蒟蒻粉、水酸化カルシウム、海藻粉（ひじき）、水分。 ●本製品で使用している海藻粉は、えび、かにの生息地で採取されています。																													
じゃがいも【角小】	馬鈴薯.																				▲									
かたくり粉	加工でん粉【加工でん粉（馬鈴薯由来）】																													
砂糖	原料糖【さとうきび、てん菜】.																													
はちみつ	はちみつ.			▲												▲					▲									
水煮大豆	大豆、水.																				●									
豆腐	豆乳【大豆】、でん粉【とうもろこし】、デキストリン【とうもろこし、ばれいしょ、甘藷】、豆腐用凝固剤【塩化マグネシウム】、水.																				●									
焼き豆腐	豆乳【大豆】、加工でん粉【ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン】、豆腐用凝固剤【硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン】、水.	▲		▲																	●									
生揚げ【小】	豆乳【大豆】、でん粉【とうもろこし】、ぶどう糖、揚げ油（植物油脂）【なたね】、トレハロース、豆腐用凝固剤【塩化マグネシウム、硫酸カルシウム】、水.																				●									
生揚げ【大】	豆乳【大豆】、デキストリン【とうもろこし、ばれいしょ、甘藷】、でん粉【とうもろこし】、ぶどう糖、揚げ油（植物油脂）【なたね】、豆腐用凝固剤【塩化マグネシウム、硫酸カルシウム】、水.																				●									
きざみ油揚げ	丸大豆、植物油脂（なたね油）、植物油脂（大豆油）、豆腐用凝固剤【塩化カルシウム】、消泡剤.																				●									
白ごま	いりごま.	▲	▲	▲												●		▲	▲	▲	▲		▲		▲					
冷やいんげん	いんげん.																				▲									
かぼちゃ	かぼちゃ.			▲																			▲		▲	▲				
カリフラワー	カリフラワー.																													
きざみたくあん（白）	塩押しだいこん【大根、海水】、ぶどう糖果糖液糖【とうもろこし】、砂糖【さとうきび、甜菜】、発酵調味料【とうもろこし、馬鈴薯、甘藷、米、海水】、食塩【海水】、たん白加水分解物【馬鈴薯】、梅酢【梅、海水、さとうきび、とうもろこし、タピオカ】、醸造酢【さとうきび】、水.			▲																										
たけのこ水煮（短冊）	たけのこ、クエン酸（pH調整剤）、水.																													
たけのこ水煮（乱切り）	たけのこ、クエン酸（pH調整剤）、水.																													

●・・・この食品の原材料として使用している。

▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン（機械・器具など）で別製品を作る際に原材料として使用している。

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2025年05月）

食品名	原材料名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	フルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミアナッツ
ホールコーン	とうもろこし.																												
ホールトマト	トマト、トマトピューレ、クエン酸.																												
ピーマン	ピーマン.		▲	▲																	▲								
パプリカ(赤スライス)	赤ピーマン.			▲								▲	▲								▲	▲		▲		▲			
パプリカ(黄スライス)	黄ピーマン.			▲								▲	▲								▲	▲		▲		▲			
ブロッコリー	ブロッコリー.																												
えのきたけ	えのきたけ.																												
しめじ	ぶなしめじ.																												
ひじき	ひじき.																												
わかめ	湯通し塩蔵わかめ.																												
くきわかめ	湯通し塩蔵わかめ.																												
シラス干し	しらすぼし [いわし(稚魚)]、食塩 [塩].						●	●		▲										▲									
マグロ油漬	きはだまぐろ、菜種油、野菜エキス [たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩]、食塩、水.		▲	▲			▲										▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲					
千切りかまぼこ	魚肉 [スケソウタラ]、馬鈴薯澱粉 [馬鈴薯]、加工澱粉 [リン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン]、砂糖 [さとうきび、甜菜]、発酵調味料 [液状ブドウ糖、米、一級アルコール、たん白加水分解物、米麴、食塩]、食塩 [海水].			▲																	▲								
さつま揚げスライス	魚肉、でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、植物油、水.	▲		▲			▲			▲											▲								
ポークハム	豚肉、でん粉 [タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉]、食塩、砂糖、海藻ミネラル [海藻粉末(紅藻)]、香辛料 [ペパー、ナツメグ、ローレル、オニオンパウダー]、酵母エキス [デキストリン(甘藷)]、水.	▲		▲											▲		▲				▲	▲		●	▲		▲		
カットベーコン	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料 [ペパー、オニオンパウダー、ジンジャー]、水.	▲		▲											▲		▲				▲	▲		●	▲		▲		
蒸しささみ	鶏肉(ささみ).	▲	▲	▲													▲				▲	●		▲		▲			
鶏レバー	鶏肝、こいくちしょうゆ [小麦、脱脂加工大豆、食塩、大豆、米、アルコール]、砂糖、香辛料 [ジンジャー]、水.	▲	▲	●													▲				●	●		▲		▲			
ごま油	食用ごま油 [ごま].																●				▲								
なたね油	食用なたね油 [菜種].																▲				▲								

●・・・この食品の原材料として使用している。

▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン(機械・器具など)で別製品を作る際に原材料として使用している。

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2025年05月）

食品名	原材料名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	フルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミアナッツ
かしわもち	こしあん（赤生あん〔小豆〕、砂糖、還元水飴、水飴、塩）、米粉（国産）、砂糖〔ソルビトール〕、麦芽糖、ソルビトール〔ソルビトール〕、加工澱粉〔ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン〕、酵素〔 α -グルコシルトランスフェラーゼ〕。		▲	▲												▲	▲				▲								
はちみつレモンゼリー	糖類（水あめ、果糖ぶどう糖液糖）、レモン果汁、はちみつ、ゲル化材（増粘多糖類〔キサンタンガム、タラガム、カラギナン〕、酸味料〔クエン酸三ナトリウム（結晶）、クエン酸（無水）〕、クエン酸鉄Na〔クエン酸第一鉄ナトリウム〕、香料〔香料〕、着色料（ビタミンB2〔リボフラビン〕、水。																												
アセロラゼリー	果糖ぶどう糖液糖、アセロラ果汁、ゲル化剤（増粘多糖類）〔カロブベーンガム、カラギナン、キサンタンガム〕、加工でん粉〔アセチル化アジピン酸架橋デンプン〕、酸味料〔クエン酸、クエン酸三ナトリウム〕、野菜色素〔ムラサキイモ色素〕、クチナシ色素〔クチナシ赤色素〕、香料、、カロチノイド色素〔トウガラシ色素〕、水。 ※マカダミアナッツのコンタミネーション（▲）は現在調査中																										●		▲
料理酒	アルコール、発酵調味料（米・米麹・食塩）、水あめ〔水飴〕、食塩、酸味料〔コハク酸〕、水。		▲	▲	▲			▲				▲		▲							▲	▲		▲				▲	▲
みりん	もち米、米こうじ〔米〕、醸造アルコール〔さとうきび〕、糖類〔とうもろこし、キャッサバ（タピオカ）、じゃがいも、さつまいも〕、水。																												
ウスターソース	醸造酢〔アルコール〕、砂糖類〔砂糖、ぶどう糖果糖液糖〕、トマト、たまねぎ、食塩〔海水〕、たん白加水分解物〔コーングルテン、食塩〕、酵母エキス〔ブドウ糖、植物油〕、香辛料〔各種スパイス、でん粉、デキストリン、コーンパウダー〕、水。			▲											▲		▲		▲		▲	▲		▲	▲			▲	
トウバンジャン	塩蔵唐辛子〔とうがらし、食塩〕、そら豆加工品〔そら豆、食塩、米こうじ〕、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤（ビタミンC）〔L-アスコルビン酸〕																												
コチジャン	米みそ〔大豆、米、食塩、そらまめ〕、水あめ〔とうもろこし〕、麦芽エキス〔大麦〕、米こうじ調味料〔米、米こうじ、ぶどう糖〕、乾燥唐辛子、砂糖〔さとうきび、てんさい〕、食塩、酵母エキスパウダー〔酵母〕。			▲													▲					●							
こいくちしょうゆ	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール〔エタノール（さとうきび）〕、水。			●																		●							
うすくちしょうゆ	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール〔エタノール（さとうきび）〕、水。			●																		●							
塩	海水。																												
酢	穀類〔米、コーン〕、アルコール〔サトウキビ〕、酒かす〔米、米麹、アルコール〕、食塩、水。			▲								▲										▲						▲	
チキンブイヨン	鶏骨抽出スープ、たまねぎエキス、にんじんエキス、食塩、酵母エキス、水。	▲	▲	▲			▲	▲		▲		▲			▲		▲	▲	▲	▲	▲	●	▲	▲			▲		
ポークブイヨン	豚骨、豚肉、玉ねぎ。																							●					

●・・・この食品の原材料として使用している。

▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン（機械・器具など）で別製品を作る際に原材料として使用している。

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2025年05月）

食品名	原材料名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	フルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミアナッツ
オイスターソース	かきエキス [かき煮汁、デキストリン、水あめ、食塩]、砂糖 [さとうきび、てんさい]、食塩、醸造酢 [麦芽、アルコール、食塩]、酵母エキスパウダー [酵母エキス、デキストリン]、増粘剤 (加工デンプン、キサンタン)、[ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、キサンタンガム]。		▲	▲		▲	▲								▲		▲			▲	▲	▲					▲	▲	
トマトケチャップ	トマト、糖類 (砂糖、ぶどう糖果糖液糖 [てん菜、とうもろこし、ばれいしょ等])、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢 [さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等]、食塩 [海水、岩塩等]、たまねぎ、香辛料。		▲	▲											▲						▲							▲	
ケチャップソース	野菜・果実 [トマト、たまねぎ、りんご、にんじん、セロリ]、糖類 [砂糖、ぶどう糖果糖液糖]、醸造酢 [トウモロコシ等]、食塩 [塩]、香辛料 [ホワイトペッパー、マスタード]、水。		▲	▲		▲						▲									▲		▲						
中華ドレッシング	しょうゆ [大豆、小麦、食塩]、食用植物油 [胡麻油、菜種油]、醸造酢 [りんご果汁、アルコール、水]、砂糖 [さとうきび、甜菜]、小麦発酵調味液 [小麦、食塩]、食塩 [海水]、たまねぎエキス [玉ねぎ]、チキンエキス [チキンストック、食塩]、香辛料 [ガーリック、ホワイトペッパー]、水。	▲	▲	●			▲	▲				▲					●		▲	▲	●	●				▲		●	
合わせみそ	大豆、米、食塩、酒精 [無変性アルコール]																				●								
神戸市内産オニオンソテー	たまねぎ。		▲	▲											▲		▲				▲	▲	▲					▲	
カレー粉	陳皮、ターメリック、マスタード、フェヌグリーク、コリアンダー、赤唐辛子、クミン、フェンネル、黒こしょう、シナモン、ローレル、ジンジャー [ジンジャー、コーングリッツ]、オニオン、ガーリック、グローブ、ナツメグ。																					▲							
こしょう	ホワイトペッパー。																												
ガーリック	ガーリック。	▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲		▲		▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲	
おろしにんにく	にんにく、食塩、環状オリゴ糖 [シクロデキストリン]、酸味料 [グルコン酸、乳酸]、増粘剤 (キサンタン) [キサンタンガム]、水。																												
ゆかり粉	塩蔵赤しそ [赤しそ、食塩、梅酢 (梅、食塩)]、砂糖 [サトウキビ、甜菜]、食塩 [海水]、酵母エキス [デキストリン (トウモロコシ他)]、酸味料 [D-L-リンゴ酸]。	▲	▲	▲								▲					▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲			▲		
春巻 (50g)	豚肉、野菜 (にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油、豚脂、しょうゆ、はるさめ、でん粉、しょうがペースト、小麦粉、ポークブイヨン、ショートニング、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、小麦粉、植物油、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール [D-ソルビトール]、クエン酸鉄 Na [クエン酸第一鉄ナトリウム]、乳化剤 [グリセリン脂肪酸エステル]、増粘剤、(キサンタンガム)、水。			●																	●			●					

●・・・この食品の原材料として使用している。

▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン (機械・器具など) で別製品を作る際に原材料として使用している。

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2025年05月）

食品名	原材料名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	クルミ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミアナッツ
にんじんコロッケ	馬鈴薯、人参、乾燥マッシュポテト〔馬鈴薯、乳化剤（グリセリン脂肪酸エステル）、クエン酸、ピロリン酸ナトリウム〕、食塩〔海水〕、砂糖〔さとうきび、甜菜〕、香辛料〔白こしょう〕、パン粉〔小麦粉、ショートニング、砂糖、食塩、イースト、大豆粉、乳化剤（グリセリン脂肪酸エステル、レシチン等）〕、イーストフード、水〕、乾燥マッシュポテト〔馬鈴薯、乳化剤（グリセリン脂肪酸エステル）、クエン酸、ピロリン酸ナトリウム〕、バターミックス〔小麦粉、コーングリッツ、植物性たん白、植物油脂、デキストリン、乳化剤、増粘剤（グァーガム）〕、水。	▲	▲	●			▲	▲		▲					▲		▲			▲	●	▲		▲					
エビしゅうまい	えび、たまねぎ、たら、食用精製加工油脂、パン粉、でん粉、デキストリン、調味料〔砂糖、食塩、ほたてエキス、還元水あめ、えびエキス、たん白加水分解物、酵母エキス、香辛料〕、ピロリン酸鉄（ピロリン酸第二鉄）、水、皮〔小麦粉、還元水あめ、水〕	▲	▲	●			●	▲		▲					▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲	▲		
神戸市内産キャベツ入り平つくね	キャベツ、鶏肉、豚脂、でん粉〔タピオカ、馬鈴薯〕、えんどう豆たん白、砂糖、発酵調味料〔発酵調味液（サトウキビ）、pH調整剤〕、食塩、鰹節、しょうが、酵母エキス〔酵母エキス、デキストリン（甘藷）〕、香辛料〔ガーリック〕。	▲		▲											▲		▲			▲	●		●	▲		▲			
兵庫県産鶏つくね	鶏肉、玉ねぎ、でん粉〔豆澱粉（えんどう豆）〕、発酵調味料〔穀物発酵液、魚しょう、焼酎、食塩〕、食塩、砂糖、香辛料〔ペパー〕、水。	▲		▲											▲		▲			▲	●		▲	▲		▲			
ふりかけ〔おかか〕	調味顆粒〔ぶどう糖、砂糖、食塩、鰹節粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、酵母エキス、抹茶〕、味付鰹削り節〔鰹削り節、砂糖、食塩、酵母エキス、しいたけエキス〕、海苔、貝カルシウム、セルロース、酸化防止剤〔ビタミンE〕。●本商品で使用している海苔は、えび・かきの生息域で採取しています。						▲	▲									▲												
ふりかけ（えごま）	コーンスターチ〔とうもろこし〕、えごま、砂糖〔さとうきび、てん菜〕、かつおぶし〔鰹〕、麦芽糖〔コーンスターチ、馬鈴薯澱粉、甘藷澱粉〕、魚醤〔カタクチイワシ、食塩〕、食塩〔海水〕、乾燥わかめ〔わかめ〕、焼き海苔〔海苔〕、かつおぶし粉末〔鰹〕、かぼちゃペースト〔かぼちゃ〕、紫いもペースト〔さつまいも〕、発酵調味料〔米、トウモロコシ、馬鈴薯、甘藷、ブドウ〕、アオサ粉〔アオサ〕、酵母エキス〔パン酵母〕、水あめ〔甘藷でん粉〕、かつおエキス〔鰹〕、馬鈴薯でん粉、ジンジャー粉末〔しょうが〕、こんぶエキス〔いわし、こんぶ、キャッサバ、さとうきび〕。●わかめ・海苔はえび・かきの生息域で採取しています。						▲	▲																					
さつまいも（乱切り）	さつまいも、クエン酸、ビタミンC。																												
じゃがいも	ポテト〔じゃがいも〕、クエン酸、ビタミンC。																												
アスパラガス	アスパラガス。																												
さやいんげん	いんげん。																				▲								
ごぼう（せん切り）	ごぼう。																				▲								
おろししょうが	しょうが、酸化防止剤（V. C）〔L-アスコルビン酸〕、pH調整剤〔グルコン酸、DL-リンゴ酸〕。																												
パセリ	パセリ。	▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲			▲		▲		▲		▲	▲	▲	▲	▲			▲	▲		

●・・・この食品の原材料として使用している。
▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン（機械・器具など）で別製品を作る際に原材料として使用している。

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2025年05月）

食品名	原材料名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	フルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミアナッツ
だいずもやし	大豆もやし																				●								
干ししいたけ	しいたけ																												
きざみ塩こんぶ	醤油〔大豆、小麦、食塩〕、昆布〔北海道日高産〕〔昆布〕、還元水飴〔トウモロコシ、馬鈴薯、甘藷、タピオカ〕、食塩〔海水〕、酵母エキス〔トウモロコシ酵母、パン酵母、さつまいも、タピオカ、食塩、パン酵母、キャッサバ〕			●																	●								
かつお節	削り節																			▲									
料理ワイン	米発酵調味料、ワイン、ぶどう糖〔とうもろこし〕、アルコール、食塩、香料〔香料〕、酸味料〔L-酒石酸〕、クエン酸、D-レリノゴ酸、酸化防止剤〔亜硫酸塩〕〔二酸化硫黄〕、水																												
削り節〔だし用〕	いわしふし〔いわし・うるめ〕、むろあじ煮干、むろあじふし〔むろあじ〕						▲													▲									
ごまドレッシング	食用植物油、砂糖類〔ぶどう糖果糖液糖、砂糖〕、しょうゆ、醸造酢、ごま、しいたけエキス、食塩、酵母エキスパウダー、香辛料抽出物、加工でん粉〔オクテニルコハク酸デンプンナトリウム〕、増粘剤〔キサンタンガム〕、水 ※マカダミアナッツのコンタミネーション（▲）は現在調査中			●												●					●								▲
粒マスタード	醸造酢、からし、植物油、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテオニオン、ポークエキスパウダー、香辛料、にんにく、調味料〔アミノ酸等〕〔L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム〕、香辛料抽出物、水 ※マカダミアナッツのコンタミネーション（▲）は現在調査中			●																	●		●				●		▲
ポークミンチカツ〔30g〕	豚肉、たまねぎ、食塩〔海水〕、砂糖〔さとうきび、甜菜〕、胡椒〔黒こしょう〕、ナツメグ〔ナツメグ、コーンパウダー〕、ばれいしょでん粉〔ばれいしょ〕、パン粉〔小麦粉、パン酵母、ショートニング、食塩、ぶどう糖、イーストフード、ビタミンC〕、パン粉〔小麦粉、ショートニング、砂糖、イースト、食塩、ビタミンC〕小麦粉〔小麦〕、とうもろこしでん粉〔トウモロコシ〕、植物性たん白〔大豆〕、植物性油脂〔なたね〕、食塩〔海水〕、水	▲	▲	●		▲				▲					▲	▲			▲	●	▲		●						
豆腐入りチキンハンバーグ	鶏肉、豆腐〔豆乳（丸大豆、水）〕、澱粉、加工でん粉、塩化マグネシウム（にがり）〕、玉ねぎ、粉末状大豆たん白〔大豆たん白、大豆レシチン〕、でん粉〔タピオカ、馬鈴薯〕、豚脂、粒状大豆たん白〔脱脂大豆〕、植物油（なたね油、パーム油）、発酵調味料〔発酵調味液（サトウキビ）、pH調整剤〕、しょうゆ（大豆、食塩）〔種麹（麹菌、トウモロコシ）、アルコール（さとうきび）〕、砂糖、食塩、香辛料〔ブラックペパー、ナツメグ、ガーリック〕、水	▲		▲											▲					●	●		●	▲				▲	
ベジタブルカレー	玉ねぎ、じゃがいも、人参、とうもろこし、赤ピーマン、パンプキンペースト、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、はちみつ、カレー粉〔香辛料、コーンスターチ〕、食塩、トマトペースト、砂糖〔さとうきび、甜菜〕、酵母エキス〔酵母エキス、デキストリン〕、しょうがペースト〔しょうが、食塩、酒精、pH調整剤（クエン酸）〕、増粘多糖類、香辛料〔オニオン、ガーリック〕、増粘剤〔加工でん粉〕〔アセチル化アジピン酸架橋デンプン〕、水	▲	▲	▲		▲	▲			▲		▲			▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲		

●・・・この食品の原材料として使用している。
▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン（機械・器具など）で別製品を作る際に原材料として使用している。

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2025年05月）

食品名	原材料名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	フルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミアナッツ
ハッシュドビーフ	玉ねぎ、人参、トマトペースト、デミグラスソース〔玉ねぎ、人参、セロリ、牛肉、チキンブイヨン、トマト、砂糖〕、牛肉、砂糖〔さとうきび、甜菜〕、乾燥マッシュポテト〔じゃがいも〕、ビーフエキス〔ビーフミートエキス〕、ソテーオニオン〔オニオンパウダー、調整ラード〕、食塩、牛脂、酵母エキス〔酵母・食塩・デキストリン、食塩、液糖〕、たん白加水分解物〔とうもろこし〕、にんにくペースト〔ガーリックフレーク、食塩、pH調整剤（クエン酸）〕、香辛料〔大豆〕、増粘剤（加工でん粉）〔アセチル化アジピン酸架橋デンプン〕、カラメル色素〔でん粉加水分解物、糖蜜〕、酸味料〔クエン酸〕、香料、甘味料（アセスルファムK）〔アセスルファムカリウム〕、水。	▲	▲	▲			▲	▲		▲		▲			●		▲	▲	▲	▲	●	●	▲	▲			▲		
トマトソース	玉ねぎ、人参、トマトペースト、牛肉、コーンスターチ〔とうもろこし〕、砂糖〔さとうきび、甜菜〕、ビーフエキス〔ビーフミートエキス〕、牛脂、酵母エキス〔酵母・食塩、デキストリン〕、食塩、チキンエキス、粉末ブイヨン、にんにくペースト、香辛料、水。	▲	▲	▲			▲	▲		▲		▲			●		▲	▲	▲	▲	▲	●	▲	▲			▲		

●・・・この食品の原材料として使用している。

▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン（機械・器具など）で別製品を作る際に原材料として使用している。