

2025年5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
1 木		ごはん	精白米								
		豚肉の黒糖煮	冷凍豚肉角切・料理酒・なたね油(いため用)・合わせみそ・黒砂糖・濃口醤油・みりん・片栗粉			●					
		牛肉と青菜のしょうが汁	冷凍牛肉・チンゲンサイ・にんじん・たまねぎ・白ねぎ・しょうが・淡口醤油・料理酒・みりん・塩・胡椒・削節			●					
2 金		ごはん	精白米								
		さわらの野菜あんかけ	さわら・料理酒・塩・片栗粉・なたね油(揚げ用)・にんじん・たまねぎ・冷凍さやいんげん・冷凍ホールコーン・砂糖・濃口醤油・料理酒・削節・片栗粉・塩			●					
		若竹汁	冷凍鶏肉皮付・料理酒・ちらしかまぼこ(白星)・にんじん・たけのこ水煮・わかめ・淡口醤油・塩・削節・出しこんぶ			●					
		かしわもち	かしわもち								
7 水		パン	コッペパン			●					
		みかんジャム	みかんジャム								
		鶏肉のチャウダー	冷凍鶏肉皮付・鶏レバー・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)・バター・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・塩		●	●					
		カリポリフィッシュ	炒りだいず・煮干し・白胡麻・あおさ・砂糖・濃口醤油			●					
8 木		ごはん	精白米								
		ポークカレー	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)・カレールウ(粉末)・ポークブイヨン・トマトケチャップ・ウスターソース・料理ワイン			●					
		蒸し野菜(ブロッコリー)	冷凍ブロッコリー								
		中華ドレッシング	中華ドレッシング			●					
		ささみカツ	ポテトとお米のささみカツ・なたね油(揚げ用)								
9 金		ごはん	精白米								
		たけのこごはんの具	たけのこ水煮・冷凍鶏肉皮付・料理酒・冷凍油揚げ・にんじん・砂糖・濃口醤油・削節			●					
		わかさぎのから揚げ	わかさぎ・米粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油・料理酒			●					
		沢煮椀	冷凍豚肉糸切・ほうれんそう・じゃがいも・にんじん・ごぼう・しょうが・淡口醤油・料理酒・みりん・塩・胡椒・削節・塩			●					
		はちみつレモンゼリー	はちみつレモンゼリー								
12 月		ごはん	精白米								
		フィッシュ&チップス	白身魚フライ・なたね油(揚げ用)・じゃがいも・なたね油(揚げ用)			●					
		スープ煮	カットベーコン・にんじん・キャベツ・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・料理ワイン・塩・胡椒								
13 火		ごはん	精白米								
		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)			●			●		
		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			●					
		ウースタン	冷凍豚肉糸切・にんじん・たけのこ水煮・たまねぎ・青ねぎ・干しいたけ・なたね油(いため用)・ポークブイヨン・濃口醤油・料理酒・塩・胡椒			●					
14 水		米粉入りパン	米粉入りパン			●					
		大豆の洋風煮込み	冷凍牛肉・だいず・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)・デミグラスソース・ポークブイヨン・ホールトマト・砂糖・ウスターソース・料理ワイン・塩・胡椒・ガーリック・パプリカ・塩			●					
		蒸し野菜(カリフラワー)	冷凍カリフラワー								
		イタリアンドレッシング	イタリアンドレッシング								
		ミートボールのから揚げ	レバーミートボール・なたね油(揚げ用)								
15 木		発芽玄米入りごはん	精白米・発芽玄米								
		親子煮	冷凍鶏肉皮付・料理酒・冷凍液卵・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・青ねぎ・砂糖・濃口醤油・料理酒・塩・削節	●		●					
		ひじきの煮物	ひじき・冷凍豚肉糸切・にんじん・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・削節			●					
		いちごゼリー	いちごゼリー								
16 金		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								
		野菜スープ	カットベーコン・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・塩・胡椒			●					
19 月		パン	コッペパン			●					
		鶏肉のトマト煮	冷凍鶏肉皮付・たまねぎ・なたね油(いため用)・ホールトマト・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								
		グリーンスープ	冷凍グリーンピースペースト・カットベーコン・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・なたね油(いため用)・牛乳・生クリーム・ポークブイヨン・料理ワイン・塩・胡椒		●						

2025年5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	料理名	食材	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
20火		ごはん	精白米								
		カレーうどん	冷凍うどん・牛肉スライス・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			●					
		にんじんのツナ炒め	にんじん・まぐろ油漬・なたね油(いため用)・濃口醤油・塩・胡椒			●					
21水		パン	コッペパン			●					
		チーズ	チーズ		●						
		コロッケ	ポテトコロッケ・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								
		チンゲン菜のスープ	チンゲンサイ・豚肉スライス・木綿豆腐・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			●					
22木		ごはん	精白米								
		鶏肉の甘酢づけ	冷凍鶏肉皮付・塩・胡椒・片栗粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油・酢			●					
		みそ汁	こまつな・にんじん・キャベツ・たまねぎ・合わせみそ・削節・塩								
23金		ごはん	精白米								
		おろしハンバーグ	豆腐入チキンハンバーグ・冷凍おろしだいこん・チキンブイヨン(ストレート)・砂糖・濃口醤油・片栗粉			●					
		五色きんぴら	冷凍豚肉・ごぼう・にんじん・冷凍さやいんげん・干しいたけ・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・塩			●					
26月		ごはん	精白米								
		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								
		ウインナーポトフ	荒挽ミニカクテルウインナー・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・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								
27火		ごはん	精白米								
		ふりかけ(わかめウエット)	ふりかけ(わかめ)								
		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			●					
		切干し大根のカレー炒め	切干しだいこん・冷凍牛肉ひき肉・にんじん・なたね油(いため用)・濃口醤油・ウスターソース・料理酒・みりん・カレー粉			●					
28水		小魚の米粉揚げ	煮干し・米粉・あおさ・なたね油(揚げ用)								
		ごはん(小)	精白米								
		焼そば	焼そばめん・冷凍豚肉・冷凍いか・料理酒・にんじん・キャベツ・たまねぎ・青ねぎ・なたね油(いため用)・ウスターソース・料理酒・塩・胡椒			●					
29木		竹輪のいそべ揚げ	冷凍竹輪・米粉・あおさ・なたね油(揚げ用)								
		ごはん	精白米								
		ふりかけ(ゆかり)	ふりかけ(ゆかり)								
		まぐろとひじきの煮物	まぐろ油漬・ひじき・冷凍がんもどき・にんじん・たまねぎ・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・削節			●					
30金		いんげんのピリ辛炒め	冷凍さやいんげん・冷凍豚肉角切・にんじん・おろしにんにく・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			●					
		ごはん	精白米								
		あかうおのから揚げ	あかうお・塩・胡椒・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)								
		キャベツの鶏そぼろ煮	キャベツ・冷凍鶏肉皮引ひき肉・しょうが・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・塩・片栗粉			●					
		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・削節								
		ハスカップゼリー	ハスカップゼリー								

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
	792kcal	31.3g	346mg	103mg	3.7mg	434μgRAE	0.54mg	0.56mg	33mg	7.1g	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