

# 2025年6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		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)			●					
		たまねぎのレモンソテー	たまねぎ・チキンハム・パセリ・なたね油(いため用)・レモン果汁・砂糖・塩・胡椒								
		豆腐と野菜のスープ	冷凍豆腐・にんじん・冷凍ほうれんそう・たまねぎ・干しいたけ・ポークパイオン・淡口醤油・塩・胡椒・塩			●					
3火		ごはん	精白米								
		鉄火煮	牛肉スライス・冷凍生揚げ・じゃがいも・にんじん・ごぼう・なたね油(いため用)・合わせみそ・砂糖・濃口醤油・料理酒・削節			●					
	田作り風	煮干し・なたね油(揚げ用)・白胡麻・砂糖・濃口醤油			●						
4水		ごはん	精白米								
		さわらのエスカベッシュ	さわら・料理ワイン・塩・片栗粉・なたね油(揚げ用)・にんじん・たまねぎ・冷凍パプリカ(赤)・レモン果汁・おろしにんにく・砂糖・酢・塩・胡椒								
	押麦と野菜のスープ煮	押麦・冷凍鶏肉皮付・じゃがいも・にんじん・キャベツ・たまねぎ・冷凍グリーンピース・なたね油(いため用)・チキンパイオン(濃縮)・淡口醤油・料理ワイン・塩・胡椒・塩			●						
5木		ごはん	精白米								
		ふりかけ(ゆかり)	ふりかけ(ゆかり)								
		京風うま煮	冷凍豚肉・だいず・冷凍がんもどき・ひじき・にんじん・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			●					
		煮びたし	竹輪・冷凍ほうれんそう・キャベツ・砂糖・濃口醤油・削節・塩			●					
	ミニゼリー(アップル)	アップルゼリー(ミニ)									
6金		ごはん	精白米								
		ドライカレー	冷凍牛肉ひき肉・冷凍液卵・なたね油(いため用)・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)・トマトケチャップ・ウスターソース・料理ワイン・塩・胡椒・カレー粉・ガーリック・塩	●							
		きゅうりの中華づけ	きゅうり・胡麻油・砂糖・濃口醤油・酢・塩			●					
	わらびもち	わらびもち									
9月		パン	コッペパン			●					
		あらびきソーセージ	荒挽チキンウィンナー・なたね油(揚げ用)								
		ジャーマンポテト	カットベーコン・じゃがいも・たまねぎ・パセリ・なたね油(いため用)・胡椒・塩								
		コーンスープ	冷凍ホールコーン・スイートコーンペースト・にんじん・たまねぎ・なたね油(いため用)・牛乳・チキンパイオン(濃縮)・塩・胡椒		●						
10火		ごはん	精白米								
		豚肉のしょうが焼き	冷凍豚肉・たまねぎ・しょうが・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・みりん			●					
		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・神戸市産みそ・削節								
	れんごんのたつた揚げ	れんごん水煮・濃口醤油・みりん・片栗粉・なたね油(揚げ用)			●						
11水		ごはん	精白米								
		酢豚	冷凍豚肉角切・しょうが・濃口醤油・料理酒・片栗粉・なたね油(揚げ用)・にんじん・ピーマン・たまねぎ・たけのこ水煮・干しいたけ・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・トマトケチャップ・酢・片栗粉			●					
		しゅうまい(えび)	しゅうまい(えび)			●			●		
	ミニゼリー(アセロラ)	アセロラゼリー(ミニ)									
12木		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			●					
	旬菜スープ	こまつな・豚肉スライス・にんじん・たまねぎ・冷凍ホールコーン・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			●						
13金		ごはん	精白米								
		カレー肉じゃが	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・淡口醤油・料理酒・カレー粉・削節・塩			●					
	切干し大根のツナ炒め	切干しだいこん・まぐろ油漬・冷凍ほうれんそう・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・削節・塩			●						
16月		パン	コッペパン			●					
		スライスチーズ	スライスチーズ		●						
		煮込みハンバーグ	チキンハンバーグ・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								
		ジュリエンスープ	カットベーコン・じゃがいも・にんじん・冷凍こまつな・たまねぎ・なたね油(いため用)・ポークパイオン・料理ワイン・塩・胡椒・塩								
17火		ごはん	精白米								
		鶏肉の梅香あげ	冷凍鶏肉皮付・塩・胡椒・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)・うめペースト・砂糖・濃口醤油・料理酒			●					
		みそ汁	冷凍油揚げ・にんじん・たまねぎ・キャベツ・わかめ・合わせみそ・削節								
	きんぴら	ごぼう・にんじん・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒			●						

# 2025年6月 神戸市中学校給食献立・アレルギー特定原材料一覧表

◆飲む牛乳のチェック  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
18水		ごはん	精白米								
		ポークシチュー	冷凍豚肉・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・マッシュルーム水煮・なたね油(いため用)・デミグラスソース・トマトピューレ・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			●					
		カミカミビーンズ フルーツカクテル	炒りだいず・しらす干し・白胡麻・砂糖・濃口醤油・みりん カクテルゼリー・パイン缶・黄桃缶・砂糖			●			●	●	
19木		ごはん	精白米								
		鶏肉のうま煮	冷凍鶏肉皮付・冷凍生揚げ・にんじん・たまねぎ・青ねぎ・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			●					
		ひじきととうもろこしの煮物 カリフラワーの米粉揚げ	ひじき・冷凍ホールコーン・カットベーコン・にんじん・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・塩 冷凍カリフラワー・米粉・塩・なたね油(揚げ用)			●					
20金		ごはん	精白米								
		鶏肉とじゃがいもの揚げ煮	冷凍鶏肉皮付・しょうが・濃口醤油・料理酒・片栗粉・なたね油(揚げ用)・じゃがいも・なたね油(揚げ用)・にんじん・冷凍さやいんげん・砂糖・淡口醤油・料理酒・カレー粉・削節・塩			●					
		くきわかめの煮物	くきわかめ・しらす干し・砂糖・濃口醤油・料理酒			●			●	●	
23月		パン	コッペパン			●					
		マカロニのクリーム煮	マカロニ・冷凍鶏肉皮付・冷凍えび・料理ワイン・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(ストレート)・料理ワイン・塩・胡椒・塩		●	●			●		
		蒸し野菜(ブロッコリー)	冷凍ブロッコリー			●					
		柑橘ドレッシング 白身魚フライ	柑橘ドレッシング 白身魚フライ・なたね油(揚げ用)			●					
24火		ごはん	精白米								
		ふりかけ(ひじきウェット)	ふりかけ(ひじき)			●					
		ホキのから揚げ	ホキ・塩・胡椒・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)			●					
		えだまめ 豚肉のしょうが汁	冷凍えだまめ・塩 冷凍豚肉・料理酒・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・キャベツ・青ねぎ・しょうが・淡口醤油・塩・胡椒・削節			●					
25水		ごはん	精白米								
		ふりかけ(おかか)	ふりかけ(おかか)								
		スズカキア	兵庫県産鶏つくね・冷凍いか・キャベツ・たまねぎ・オリーブオイル・チキンブイヨン(濃縮)・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								
		カリフラワーのソテー 野菜コロッケ	カットベーコン・冷凍カリフラワー・なたね油(いため用)・塩・胡椒・塩 野菜コロッケ・なたね油(揚げ用)			●					
26木		ごはん	精白米								
		五目ごはんの具	冷凍鶏肉皮付・竹輪・冷凍油揚げ・にんじん・ごぼう・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・削節			●					
		わかさぎの甘酢づけ	わかさぎ・米粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油・酢			●					
		沢煮椀 さくらんぼゼリー	冷凍豚肉糸切・こまつな・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 さくらんぼゼリー			●					
27金		ごはん	精白米								
		韓国のリ タッカンジョン	韓国のリ 冷凍鶏肉皮付・おろしにんにく・濃口醤油・みりん・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油・酢・コチジャン			●					
		トッパ	トッパ・冷凍牛肉ひき肉・にんじん・たまねぎ・たけのこ水煮・青ねぎ・白胡麻・おろしにんにく・なたね油(いため用)・ポークブイヨン・淡口醤油・塩・胡椒			●					
30月		パン	コッペパン			●					
		スパゲティミートソース	スパゲティ・冷凍牛肉ひき肉・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)・ホワイトソース・トマトケチャップ・ウスターソース・料理ワイン・塩・胡椒・塩		●	●					
		ツナといんげんのソテー	まぐろ油漬・冷凍さやいんげん・にんじん・たまねぎ・なたね油(いため用)・濃口醤油・塩・塩			●					

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
	800kcal	31.1g	355mg	108mg	3.9mg	458μgRAE	0.49mg	0.57mg	29mg	6.9g	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。