

2025年7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火 | | ごはん | 精白米 | | | | | | | | |
| | | 梅じゃごはんの具 | 乾燥うめ・しらす干し・だいこん葉・みりん・削節 | | | | | | ● | ● | |
| | | ますのから揚げ | ます・塩・胡椒・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用) | | | | | | | | |
| | | みそ汁 | 冷凍豆腐・じゃがいも・こまつな・にんじん・たまねぎ・合わせみそ・削節・塩 | | | | | | | | |
| | | ハスカップゼリー | ハスカップゼリー | | | | | | | | |
| 2水 | | パン | コッペパン | | | ● | | | | | |
| | | メープルジャム | メープルジャム | | | | | | | | |
| | | 大豆の洋風煮込み | 冷凍豚肉・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・ポークパイオン・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 | | | ● | | | | | |
| | | 野菜のドレッシングそえ イタリアンドレッシング | にんじん・キャベツ・きゅうり・塩 イタリアンドレッシング | | | | | | | | |
| 3木 | | ごはん | 精白米 | | | | | | | | |
| | | 牛肉のしぐれ煮 | 冷凍牛肉・たまねぎ・つきこんにゃく・塩・しょうが・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・みりん | | | ● | | | | | |
| | | 七夕そうめん汁 | そうめん・冷凍鶏肉皮付・料理酒・ちらしかまぼこ(黄星)・ちらしかまぼこ(白星)・にんじん・たまねぎ・みつば・淡口醤油・料理酒・塩・削節・出しこんぶ | | | ● | | | | | |
| | | あじフライ ミニゼリー(ピーチ) | あじフライ・なたね油(揚げ用) ピーチゼリー(ミニ) | | | ● | | | | | |
| 4金 | | 発芽玄米入りごはん 他人とじ | 精白米・発芽玄米 冷凍牛肉・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 | ● | | ● | | | | | |
| | | なすの田楽 | なす・なたね油(揚げ用)・冷凍鶏肉皮引ひき肉・なたね油(いため用)・合わせみそ・砂糖・料理酒・片栗粉 | | | | | | | | |
| 7月 | | 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 | | | ● | | | | | |
| | | 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 | | | ● | | | | | |
| | | カリフラワーの甘酢づけ | 冷凍カリフラワー・砂糖・酢・塩・カレー粉・塩 | | | | | | | | |
| 8火 | | ごはん | 精白米 | | | | | | | | |
| | | 夏野菜のカレー | 冷凍豚肉・かぼちゃ・ピーマン・なす・にんじん・たまねぎ・なたね油(いため用)・カレールウ(粉末)・ポークパイオン・トマトケチャップ・ウスターソース・料理ワイン | | | ● | | | | | |
| | 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水 | | ごはん | 精白米 | | | | | | | | |
| | | ヤンニョムチキン | 冷凍鶏肉皮付・料理酒・塩・片栗粉・なたね油(揚げ用)・おろしにんにく・砂糖・濃口醤油・トマトケチャップ・みりん・コチジャン | | | ● | | | | | |
| | 春雨スープ | 緑豆春雨・冷凍豚肉・にんじん・冷凍ほうれんそう・たまねぎ・干しいたけ・しょうが・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 | | | ● | | | | | | |
| 10木 | | ごはん | 精白米 | | | | | | | | |
| | | 焼鳥風煮 | 冷凍鶏肉皮付・鶏レバー・白ねぎ・しょうが・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・片栗粉 | | | ● | | | | | |
| | | みそ汁 | 冷凍油揚げ・にんじん・キャベツ・たまねぎ・合わせみそ・削節 | | | | | | | | |
| | | コロッケ | ポテトコロッケ・なたね油(揚げ用) | | | ● | | | | | |
| 11金 | | パン | コッペパン | | | ● | | | | | |
| | | りんごジャム | りんごジャム | | | | | | | | |
| | | キャベツ入りミンチカツ | 市産キャベツ入りミンチカツ・なたね油(揚げ用) | | | ● | | | | | |
| | | とんじゃがスープ | 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)・ポークパイオン・淡口醤油・料理酒・塩・胡椒 | | | ● | | | | | |

2025年7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 |
|-----|------------|--|--|---|---|----|----|-----|----|----|-----|
| 14月 | | ごはん | 精白米 | | | | | | | | |
| | | ふりかけ(わかめウエット) | ふりかけ(わかめ) | | | | | | | | |
| | | 豆腐チャンプルー | 冷凍豆腐・豚肉スライス・砂糖・濃口醤油・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)・濃口醤油・塩・胡椒 | | | ● | | | | | |
| | | にんじんシリシリ | にんじん・冷凍液卵・まぐろ油漬・なたね油(いため用)・濃口醤油・塩・胡椒 | ● | | ● | | | | | |
| | パイナップル | カットパイナップル | | | | | | | | | |
| 15火 | | ごはん | 精白米 | | | | | | | | |
| | | ブルコギトッパの具 | 牛肉スライス・にんじん・ピーマン・たまねぎ・白胡麻・おろしにんにく・なたね油(いため用)・胡麻油・砂糖・濃口醤油・料理酒・コチジャン・一味とうがらし・片栗粉 | | | ● | | | | | |
| | | 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) | | | ● | | | | | |
| | | わかめスープ | 冷凍豚肉・わかめ・にんじん・たまねぎ・青ねぎ・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・料理酒・塩・胡椒 | | | ● | | | | | |
| | ミニゼリー(レモン) | レモンゼリー(ミニ) | | | | | | | | | |
| 16水 | | ごはん | 精白米 | | | | | | | | |
| | | 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・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 | | ● | ● | | | | | |
| | | わかさぎのカレー揚げ | わかさぎ・塩・米粉・カレー粉・なたね油(揚げ用) | | | | | | | | |
| | | 蒸し野菜(ブロッコリー) | 冷凍ブロッコリー | | | | | | | | |
| | 青じそドレッシング | 青じそドレッシング | | | ● | | | | | | |
| 17木 | | ごはん | 精白米 | | | | | | | | |
| | | 鶏肉のさっぱり煮 | 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・酢・料理酒・片栗粉 | | | ● | | | | | |
| | 豚肉と野菜のスープ | 冷凍豚肉・にんじん・たまねぎ・冷凍さやいんげん・しょうが・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・塩 | | | ● | | | | | | |
| 18金 | | 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 | 冷凍豚肉・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 | | | ● | | | | | | |

| 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 |
|-------------------|---------|-------|-------|--------|-------|----------|--------|--------|-------|------|-------|
| | 783kcal | 30.9g | 344mg | 107mg | 4.0mg | 471μgRAE | 0.53mg | 0.57mg | 36mg | 6.2g | 2.6g |

- 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。