

2025年9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月		米粉入りパン	米粉入りパン			●					
		スライスチーズ	スライスチーズ		●						
		ポークシチュー	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)・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			●					
		たまねぎのレモンソテー	たまねぎ・チキンハム・なたね油(いため用)・レモン果汁・砂糖・塩・胡椒								
2火		発芽玄米入りごはん	精白米・発芽玄米								
		まぐろとひじきの煮物	まぐろ油漬・ひじき・冷凍生揚げ・にんじん・たまねぎ・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・削節			●					
		きゅうりのピリ辛炒め	きゅうり・冷凍豚肉角切・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			●					
		ミニゼリー(洋なし)	洋なしゼリー(ミニ)								
3水		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		●	●					
		フライビーンズ	だいず水煮・片栗粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油			●					
		ぶどう	ぶどう								
4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			●					
		みそ汁	冷凍豆腐・冷凍油揚げ・こまつな・にんじん・たまねぎ・合わせみそ・削節・塩			●					
		かぼちゃコロッケ	かぼちゃコロッケ・なたね油(揚げ用)			●					
5金		ごはん	精白米								
		豆腐のカレー	冷凍豆腐・冷凍牛肉ひき肉・にんじん・たまねぎ・なす・しょうが・なたね油(いため用)・ポークパイオン・ 濃口醤油・トマトピューレ・トマトケチャップ・料理ワイン・塩・胡椒・ガーリック・カレー粉			●					
		蒸し野菜(カリフラワー)	冷凍カリフラワー								
		フレンチドレッシング	フレンチドレッシング								
8月		なしゼリー	なしゼリー								
		ごはん	精白米								
		トマトソースチキン	冷凍鶏肉皮付・塩・胡椒・片栗粉・なたね油(揚げ用)・たまねぎ・なたね油(いため用)・ チキンパイオン(ストレート)・兵庫県産トマトジュース・砂糖・塩・胡椒								
		野菜ソテー	冷凍豚肉糸切・にんじん・冷凍ほうれんそう・キャベツ・冷凍ホールコーン・なたね油(いため用)・ 濃口醤油・料理酒・塩・胡椒・塩			●					
9火		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・チキンパイオン(ストレート)・砂糖・濃口醤油・片栗粉			●					
		とうがんスープ	とうがん・豚肉スライス・冷凍えび・料理酒・にんじん・干しいたけ・なたね油(いため用)・胡麻油・ ポークパイオン・淡口醤油・料理酒・塩・胡椒			●			●		
		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			●					
10水		パン	コッペパン			●					
		さわらのエスニック風	さわら・料理酒・塩・片栗粉・カレー粉・なたね油(揚げ用)・にんじん・たまねぎ・砂糖・濃口醤油・酢・ 塩・一味とうがらし・塩			●					
		豆乳コーンポタージュ	冷凍ホールコーン・スイートコーンペースト・豆乳・にんじん・たまねぎ・米粉のホワイトルウ・ 白みそ・塩・胡椒・削節								
11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			●					
		五色きんぴら	冷凍豚肉・ごぼう・にんじん・ピーマン・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			●					
12金		ごはん	精白米								
		ふりかけ(おかか)	ふりかけ(おかか)								
		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・冷凍グリーンピース・砂糖・濃口醤油・ 料理酒・塩・削節・塩	●		●					
		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			●					
16火		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			●					
		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			●					
		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			●			●	●	

2025年9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
17水		パン	コッペパン			●					
		コロッケ	コロッケ(神戸産ポテト入)・なたね油(揚げ用)			●					
		キャベツのソテー	キャベツ・塩・胡椒・なたね油(いため用)								
		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木		ごはん	精白米								
		つくだ煮	つくだに(ひじきのり)			●					
		大和煮	牛肉スライス・だいず・じゃがいも・にんじん・たけのこ水煮・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			●					
		神戸たまねぎ天の煮びたし	神戸たまねぎ天・冷凍ほうれんそう・キャベツ・砂糖・濃口醤油・削節・塩			●					
19金		ごはん	精白米								
		ふりかけ(わかめウェット)	ふりかけ(わかめ)								
		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			●					
		小松菜と揚げのみそ煮	こまつな・冷凍生揚げ・合わせみそ・砂糖・濃口醤油・削節・塩			●					
22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	柑橘ドレッシング			●					
24水		竹輪の米粉揚げ	冷凍竹輪・米粉・なたね油(揚げ用)								
		ごはん	精白米								
		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)								
		ほうれん草のバターソテー	冷凍ほうれんそう・にんじん・冷凍ホールコーン・なたね油(いため用)・バター・塩・胡椒・塩		●						
25木		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			●					
		ごはん	精白米								
		あじのたつた揚げ	あじ・しょうが・濃口醤油・料理酒・片栗粉・なたね油(揚げ用)			●					
		こんぶ豆	きざみこんぶ・だいず水煮・砂糖・濃口醤油・料理酒・みりん			●					
26金		沢煮椀	冷凍豚肉糸切・冷凍ほうれん草・じゃがいも・にんじん・ごぼう・冷凍えのきたけ・しょうが・淡口醤油・料理酒・みりん・塩・胡椒・削節・塩			●					
		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			●					
		田作り風	煮干し・なたね油(揚げ用)・白胡麻・砂糖・濃口醤油			●					
29月		小松菜と豚肉の炒め物	冷凍豚肉・濃口醤油・料理酒・冷凍こまつな・にんじん・白ねぎ・しょうが・なたね油(いため用)・濃口醤油・料理酒・胡椒・塩			●					
		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								
		フォーガー	平めんビーフン・冷凍鶏肉皮付・冷凍ほうれんそう・キャベツ・たまねぎ・チキンブイヨン(濃縮)・砂糖・ナンプラー(ニョクマム)・塩・胡椒・塩								
30火		ごはん	精白米								
		ひじきごはんの具	ひじき・しらす干し・竹輪・冷凍油揚げ・にんじん・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・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			●					
		さつま汁	冷凍豚肉・さつまいも・にんじん・ごぼう・青ねぎ・つきこんにゃく・塩・合わせみそ・削節								
30火		ミニゼリー(アセロラ)	アセロラゼリー(ミニ)								

中学生一食あたり	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
平均栄養量	791kcal	31.7g	353mg	115mg	3.8mg	532μgRAE	0.52mg	0.58mg	28mg	6.6g	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。