

2026年11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								
		ホキのから揚げ	ホキ・塩・胡椒・片栗粉・米粉・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								
		マヨネーズ	マヨネーズ	●	●						
		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								
4水		小型パン	コッペパン		●						
		いちごジャム	いちごジャム								
		クリームスパゲティ	兵庫県産パスタ・冷凍鶏肉皮付・冷凍ほうれんそう・にんじん・たまねぎ・冷凍ホールコーン・マッシュルーム水煮・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		●	●					
		カリフラワーのソテー	カットベーコン・冷凍カリフラワー・パセリ・なたね油(いため用)・塩・胡椒・塩								
5木		ごはん	精白米								
		牛どんどんの具	冷凍牛肉・たまねぎ・青ねぎ・しょうが・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・削節		●						
		甘辛ごぼう	ごぼう・片栗粉・なたね油(揚げ用)・白胡麻・砂糖・濃口醤油・みりん		●						
		沢煮椀	冷凍豚肉糸切・冷凍こまつな・じゃがいも・にんじん・しょうが・淡口醤油・料理酒・みりん・塩・胡椒・削節・塩		●						
6金		ごはん	精白米								
		つくだに(兵庫のり)	つくだに(兵庫のり)		●						
		高野豆腐の五目煮	凍り豆腐・冷凍豚肉・にんじん・たまねぎ・冷凍さやいんげん・角こんにゃく・塩・砂糖・濃口醤油・料理酒・塩・削節・塩		●						
		兵庫県産つくねのうま煮	兵庫県産鶏つくね・白ねぎ・砂糖・濃口醤油・料理酒・削節・片栗粉		●						
9月		ごはん	精白米								
		のりふりかけ	ふりかけ(のり)								
		五目ワンタン	タンメン・豚肉スライス・冷凍えび・料理酒・ 冷凍液卵 ・にんじん・冷凍ほうれんそう・はくさい・干しいたけ・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	●	●				●		
10火		ハニーポテト	さつまいも・なたね油(揚げ用)・はちみつ								
		ごはん	精白米								
		鶏肉のみぞれあえ	冷凍鶏肉皮付・塩・胡椒・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)・冷凍おろしだいこん・砂糖・濃口醤油・酢		●						
		みそ汁	油揚げ・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								
11水		煮びたし	さつま揚げ・冷凍ほうれんそう・キャベツ・砂糖・濃口醤油・削節・塩		●						
		ごはん	精白米								
		大豆入りチキンカレー	冷凍鶏肉皮付・だいず・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)・チキンブイヨン(濃縮)・トマトケチャップ・ウスターソース・料理ワイン・胡椒		●						
		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		●						
12木		グレープゼリー	グレープゼリー								
		ごはん	精白米								
		タッコムタン	冷凍鶏肉皮付・トック・にんじん・だいこん・白ねぎ・干しいたけ・しょうが・おろしにんにく・胡麻油・なたね油(いため用)・チキンブイヨン(濃縮)・塩・胡椒								
		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		●						
13金		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)		●				●		
		ミニゼリー(アップル)	アップルゼリー(ミニ)								
		ごはん	精白米								
		肉みそどんの具	冷凍豚肉ひき肉・たけのこ水煮・にら・にんじん・なたね油(いため用)・合わせみそ・砂糖・濃口醤油・料理酒・トウバンジャン・片栗粉		●						
16月		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		●						
		鶏肉のしょうが汁	冷凍鶏肉皮引・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		●						
		抹茶プリン	抹茶プリン								
		パン	パン		●						
17火		りんごジャム	りんごジャム								
		かぼちゃコロッケ	かぼちゃコロッケ・なたね油(揚げ用)		●						
		キャベツとウインナーのソテー	キャベツ・チキンウインナー・なたね油(いため用)・塩・胡椒・塩								
		チンゲン菜のスープ	チンゲン菜・冷凍豚肉・冷凍豆腐・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		●						
17火		ごはん	精白米								
		さんまのかば焼	さんま・しょうが・料理酒・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油・みりん		●						
		さつまいも汁	冷凍豚肉・さつまいも・にんじん・だいこん・ごぼう・青ねぎ・つきこんにゃく・塩・合わせみそ・削節								
		たまねぎの甘酢炒め	たまねぎ・冷凍パプリカ(赤)・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・酢・片栗粉		●						

2026年11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
18水		米粉入りパン	米粉入りパン			●					
		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			●					
		野菜のドレッシングそえ	にんじん・キャベツ・きゅうり・塩								
		ごまドレッシング	ごまドレッシング								
19木		ミニゼリー(レモン)	レモンゼリー(ミニ)								
		ごはん(小)	精白米								
		カレーうどん	冷凍うどん・冷凍豚肉・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(菜種油)・なたね油(いため用)・濃口醤油・塩・胡椒			●					
20金		チキンハムカツ	ハムカツ・なたね油(揚げ用)								
		ごはん	精白米								
		鶏肉と野菜のうま煮	冷凍鶏肉皮付・料理酒・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			●					
		田作り風	煮干し・なたね油(揚げ用)・白胡麻・砂糖・濃口醤油			●					
24火		小松菜とわかめの炒め物	冷凍こまつな・にんじん・冷凍ホールコーン・わかめ・なたね油(いため用)・濃口醤油・みりん・塩			●					
		いちじくゼリー	県産いちじくゼリー								
		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			●					
25水		ひじきととうもろこしの煮物	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			●					
		パン	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								
26木		野菜ソテー	冷凍豚肉糸切・にんじん・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			●					
		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)			●					
		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			●					
27金		ご汁	だいずペースト・豆乳・冷凍豚肉・にんじん・だいこん・つきごんにゃく・塩・合わせみそ・淡口醤油・削節			●					
		ごはん	精白米								
		牛肉炒め	冷凍牛肉・にんじん・たまねぎ・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・みりん・片栗粉			●					
		きのこスープ	冷凍しめじ・冷凍えのきたけ・干しいたけ・冷凍豚肉・木綿豆腐・にんじん・たまねぎ・青ねぎ・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			●					
30月		カリフラワーの米粉揚げ	冷凍カリフラワー・米粉・塩・なたね油(揚げ用)								
		ごはん	精白米								
		鶏肉のスパイシー煮	冷凍鶏肉皮付・鶏レバー・たまねぎ・しょうが・なたね油(いため用)・ホールトマト・砂糖・濃口醤油・トマトケチャップ・ウスターソース・料理ワイン・塩・カレー粉・片栗粉			●					
		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			●					
		ジュリエンヌスープ	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)・ポークブイヨン・料理ワイン・塩・胡椒・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
	802kcal	31.4g	360mg	109mg	3.8mg	448μgRAE	0.51mg	0.57mg	33mg	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



給食の魅力を発信中！
フォローしてね！

神戸市学校給食会