

2025年2月 神戸市中学校給食献立・アレルギー特定原材料一覧表

日付	曜日	料理名	食材	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くまみ	
3	月	イワシのフライ(ケチャップソース)	イワシフライ・なたね油・ケチャップソース			●						
		ほうれん草とコーンのソテー	ほうれん草・ホールコーン・なたね油・こいくちしょうゆ・みりん			●						
		牛肉とアスパラのオイスター炒め	牛肉糸切・アスパラガス・玉ねぎ・なたね油・料理酒・塩・こしょう・砂糖・オイスターソース									
		ひじきの煮物	豚肉糸切・ひじき・にんじん・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・削り節(だし用)			●						
		節分豆	節分豆									
4	火	豚肉のなんばんづけ	豚肉カット[もも]・こいくちしょうゆ・料理酒・かたくり粉・なたね油・にんじん・玉ねぎ・砂糖・こいくちしょうゆ・酢・かたくり粉			●						
		大根のうま煮	大根・鶏肉皮付・竹輪(きざみ)・にんじん・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・削り節(だし用)			●						
		小松菜とさつま揚げの煮びたし	小松菜・さつま揚げスライス・砂糖・こいくちしょうゆ・削り節(だし用)			●						
		すまし汁[兵庫区・長田区・西区]	わかめ・ゆば・うすくちしょうゆ・塩・削り節(だし用)			●						
5	水	鶏肉の黒糖煮	鶏肉皮付・にんじん・玉ねぎ・ピーマン(4色)スライス・なたね油・合わせみそ・黒砂糖・こいくちしょうゆ・みりん・料理酒・かたくり粉			●						
		たまねぎ天の煮物	淡路たまねぎ天・チンゲン菜・砂糖・こいくちしょうゆ・削り節(だし用)			●						
		カリフラワーとベーコンのソテー	カットベーコン・カリフラワー・なたね油・塩・こしょう									
6	木	ピリ辛肉じゃが	豚肉スライス・じゃがいも・にんじん・玉ねぎ・グリーンピース・つきこんにゃく・ごま油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・トウバンジャン・コチジャン・削り節(だし用)			●						
		ワカサギの甘酢づけ	ワカサギ・米粉・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・酢			●						
		白菜の煮びたし	白菜・竹輪(きざみ)・にんじん・砂糖・こいくちしょうゆ・削り節(だし用)			●						
		すまし汁[東灘区・灘区・北区]	わかめ・ゆば・うすくちしょうゆ・塩・削り節(だし用)			●						
7	金	タッカンジョン	鶏肉皮付・おろしにんにく・こいくちしょうゆ・みりん・かたくり粉・米粉・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・酢・コチジャン			●						
		キャベツとコーンのソテー	キャベツ・ホールコーン・にんじん・なたね油・こいくちしょうゆ・塩・こしょう			●						
		チンゲン菜としめじのソテー	チンゲン菜・しめじ・マグロ油漬・なたね油・こいくちしょうゆ・みりん			●						
		大根のレモン風味あえ	大根・パセリ・なたね油・うすくちしょうゆ・砂糖・レモン果汁			●						
10	月	ハッシュドビーフ	ハッシュドビーフ									
		さつまいもコロック	さつまいもコロック・なたね油			●						
		フレンチサラダ(フレンチドレッシング)	にんじん・キャベツ・きゅうり・フレンチドレッシング									
		いんげんのごまあえ	さやいんげん・白ごま・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ			●						
12	水	和風おろしハンバーグ	豆腐入チキンハンバーグ・なたね油・大根おろし・砂糖・こいくちしょうゆ・酢・かたくり粉			●						
		キャベツとツナのソテー	マグロ油漬・キャベツ・おろししょうが・なたね油・こいくちしょうゆ・みりん・料理酒			●						
		豚肉とマカロニのトマト煮	ツイストマカロニ・豚肉スライス・じゃがいも(角小)・玉ねぎ・グリーンピース・なたね油・ポークブイヨン・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			●						
		カリフラワーのカレーマリネ	カリフラワー・砂糖・酢・塩・カレー粉									
13	木	タラの中華風あんかけ	スケソウダラ・料理酒・塩・かたくり粉・なたね油・チンゲン菜・にんじん・玉ねぎ・ごま油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・チキンブイヨン・かたくり粉			●						
		筑前煮	鶏肉皮付・がんもどき(小)・にんじん・たけのこ水煮(乱切り)・さやいんげん・角こんにゃく・なたね油・料理酒・砂糖・こいくちしょうゆ・削り節(だし用)			●						
		大根のナムル	大根・きゅうり・白ごま・なたね油・ごま油・こいくちしょうゆ			●						
		お米と野菜ふりかけ	お米と野菜ふりかけ(お米と野菜)									
14	金	鶏肉のマスタード焼き	鶏肉皮付・塩・こしょう・米粉・なたね油・玉ねぎ・なたね油・粒マスタード・こいくちしょうゆ・料理酒・みりん			●						
		フライドポテト	じゃがいも(スティック)・なたね油									
		キャベツの甘酢あえ	キャベツ・にんじん・ホールコーン・シラス干し・砂糖・酢・塩						●	●		
		もやしのソテー	マグロ油漬・だいずもやし・青ねぎ・なたね油・チキンブイヨン・塩・こしょう									
17	月	マグロの揚げ煮	マグロ(角切り)・おろししょうが・こいくちしょうゆ・料理酒・かたくり粉・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・みりん・かたくり粉			●						
		キャベツと豚肉のソテー	豚肉スライス・キャベツ・料理酒・なたね油・塩・こしょう・ポークブイヨン・ウスターソース									
		さつまいものうま煮	さつまいも(乱切り)・鶏肉皮付・さやいんげん・おろししょうが・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・削り節(だし用)			●						
		こんぶ豆	きざみこんぶ・水煮大豆・にんじん・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・みりん・削り節(だし用)			●						

2025年2月 神戸市中学校給食献立・アレルギー特定原材料一覧表

日付	曜日	料理名	食材	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くまみ
18	火	ポークチャップ	豚肉カット〔もも〕・玉ねぎ・神戸市内産オニオンソテー・なたね油・砂糖・トマトケチャップ・ウスターソース・料理ワイン・塩・こしょう・かたくり粉								
		がんもどきとひじきの煮物	がんもどき〔小〕・ひじき・マグロ油漬・にんじん・玉ねぎ・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・削り節〔だし用〕			●					
		牛肉とごぼうのきんぴら わかめスープ〔兵庫区・長田区・西区〕	牛肉糸切・ごぼう〔せん切り〕・さやいんげん・つきこんにゃく・なたね油・料理酒・砂糖・こいくちしょうゆ わかめ・ドライコーン・うすくちしょうゆ・塩・ポークブイオン			●					
19	水	牛肉とブロッコリーのごまだれ炒め	牛肉スライス・ブロッコリー・にんじん・玉ねぎ・しめじ・なたね油・練りごま・砂糖・こいくちしょうゆ・塩・酢・オイスターソース・白ごま・かたくり粉			●					
		焼鳥風煮	鶏肉皮付・鶏レバー・白ねぎ・おろししょうが・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・かたくり粉			●					
		かぼちゃのスープ煮	かぼちゃ・塩・こしょう・ポークブイオン								
20	木	マーボー豆腐	豆腐・豚肉ひき肉・にんじん・玉ねぎ・たけのこ水煮〔短冊〕・青ねぎ・干しいたけ・おろししょうが・なたね油・料理酒・ポークブイオン・合わせみそ・砂糖・こいくちしょうゆ・トウバンジャン・かたくり粉			●					
		ツナと野菜の煮物	大根・キャベツ・白ねぎ・マグロ油漬・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・みりん・おろししょうが・削り節〔だし用〕			●					
		ハニーポテト	さつまいも〔スティック〕・なたね油・はちみつ								
		わかめスープ〔東灘区・灘区・北区〕	わかめ・ドライコーン・うすくちしょうゆ・塩・ポークブイオン			●					
21	金	アジのたつた揚げ	アジ・おろししょうが・こいくちしょうゆ・料理酒・かたくり粉・なたね油			●					
		きゅうりのおかかあえ	きゅうり・えのきたけ・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・酢・かつお節			●					
		ミートボールのあんかけ	ミートボール・グリーンピース・砂糖・こいくちしょうゆ・酢・料理酒・みりん・チキンブイオン・かたくり粉			●					
		切干し大根と小松菜の煮物	小松菜・切り干しだいごん・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・削り節〔だし用〕			●					
		味付けのり〔兵庫県産〕	味付けのり								
25	火	豚肉とキャベツの中華炒め	豚肉スライス・キャベツ・にんじん・たけのこ水煮〔短冊〕・干しいたけ・ホールコーン・白ごま・なたね油・ごま油・ポークブイオン・砂糖・こいくちしょうゆ・酢・料理酒・塩・かたくり粉			●					
		ひじき入り揚げぎょうざ	ひじき入りぎょうざ・なたね油			●					
		里いものふくめ煮	冷凍さといも〔カット〕・きざみ油揚げ・にんじん・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・みりん・削り節〔だし用〕			●					
26	水	牛肉のうま煮	牛肉スライス・生揚げ〔小〕・にんじん・玉ねぎ・白ねぎ・糸こんにゃく・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒			●					
		竹輪のいそべ揚げ	竹輪〔1/4カット〕・小麦粉・あおさ・なたね油			●					
		ジャーマンポテト	カットベーコン・じゃがいも〔角小〕・玉ねぎ・パセリ・なたね油・塩・こしょう								
27	木	サワラの照り焼き	サワラ・こいくちしょうゆ・砂糖・料理酒・おろししょうが・なたね油・こいくちしょうゆ・砂糖・みりん・かたくり粉			●					
		白菜のゆかりあえ	白菜・ほうれん草・なたね油・うすくちしょうゆ・みりん・ゆかり粉			●					
		高野豆腐のそぼろ煮	凍り豆腐・鶏肉皮引ひき肉・にんじん・白ねぎ・干しいたけ・おろししょうが・なたね油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・削り節〔だし用〕			●					
		ブロッコリーとイカの炒め物	イカ・ブロッコリー・なたね油・チキンブイオン・うすくちしょうゆ・料理酒・塩・ガーリック・かたくり粉			●					
		アップルゼリー	アップルゼリー								
28	金	ベジタブルカレー	ベジタブルカレー								
		ミニポークミンチカツ	ポークミンチカツ〔30g〕・なたね油			●					
		きゅうりと大根のツナあえ	きゅうり・大根・にんじん・マグロ油漬・なたね油・こいくちしょうゆ・みりん			●					
		ほうれん草のおひたし	ほうれん草・こいくちしょうゆ・削り節〔だし用〕			●					

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	33.1g	325mg	105mg	3.4mg	358μgRAE	0.48mg	0.56mg	32mg	4.5g	2.4g

- ご飯(約220g・342kcal)と牛乳(200ml・126kcal)が毎回ついています。
- 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。