

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

1地区

◆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)

※今月は「卵除去対応料理」はありません。

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
3月		パン	コッペパン			●					
		鶏肉のオレンジソース	冷凍鶏肉皮付・塩・胡椒・なたね油(いため用)・たまねぎ・おろししょうが・オレンジジュース・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理ワイン・パプリカ・片栗粉			●					
		チンゲン菜としめじのソテー とんじがスープ	チンゲンサイ・冷凍しめじ・まぐろ油漬・なたね油(いため用)・濃口醤油・みりん・塩 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)・ポークブイヨン・淡口醤油・料理酒・塩・胡椒			●					
4火		ごはん	精白米								
		イワシのフライ	いわしフライ・なたね油(揚げ用)			●					
		ケチャップソース	ケチャップソース								
		キャベツの甘酢あえ	キャベツ・にんじん・冷凍ホールコーン・砂糖・酢・塩・塩								
		沢煮椀	冷凍豚肉糸切・冷凍こまつな・じゃがいも・にんじん・ごぼう・冷凍えのきたけ・おろししょうが・淡口醤油・料理酒・みりん・塩・胡椒・だしパック・塩			●					
	節分豆	節分まめ									
5水		ごはん	精白米								
		鶏肉の黒糖煮	冷凍鶏肉皮付・にんじん・たまねぎ・国産冷凍ピーマン(4色)スライス・なたね油(いため用)・合わせみそ・黒砂糖・濃口醤油・みりん・料理酒・片栗粉・塩			●					
		たまねぎ天の煮びたし 豆腐と野菜のスープ	淡路たまねぎ天・チンゲンサイ・砂糖・濃口醤油・だしパック 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・ポークブイヨン・淡口醤油・塩・胡椒・塩			●					
6木		ごはん	精白米								
		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・濃口醤油・料理酒・塩・だしパック・塩			●					
		高野豆腐のそぼろ煮	凍り豆腐・冷凍鶏肉皮引ひき肉・にんじん・白ねぎ・干しいたけ・おろししょうが・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・だしパック			●					
	キャベツとコーンのソテー	キャベツ・冷凍ホールコーン・なたね油(いため用)・濃口醤油・塩・胡椒・塩			●						
7金		ごはん	精白米								
		牛肉のうま煮	冷凍牛肉・冷凍生揚げ・にんじん・たまねぎ・白ねぎ・糸こんにゃく・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・塩			●					
		ハニーポテト いんげんのごまあえ	冷凍さつまいも・なたね油(揚げ用)・はちみつ 冷凍さやいんげん・白胡麻・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・塩			●					
10月		パン	コッペパン			●					
		大豆入りチキンカレー	冷凍鶏肉皮付・だいず水煮・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・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			●					
		ポークカツ フレンチサラダ フレンチドレッシング	豚ロースカツ・なたね油(揚げ用) にんじん・キャベツ・きゅうり・塩 フレンチドレッシング								
12水		ごはん	精白米								
		豚肉とキャベツの中華炒め	冷凍豚肉・キャベツ・にんじん・たけのこ水煮・干しいたけ・冷凍ホールコーン・白胡麻・なたね油(いため用)・胡麻油・ポークブイヨン(濃縮)・砂糖・濃口醤油・酢・料理酒・塩・片栗粉・塩			●					
		のっぺい煮 きゅうりのおかかあえ	冷凍鶏肉皮付・料理酒・冷凍油揚げ・冷凍さといも・にんじん・つきこんにゃく・濃口醤油・みりん・片栗粉・だしパック・塩 きゅうり・冷凍えのきたけ・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・酢・かつお節・塩			●					
13木		ごはん	精白米								
		サワラの照り焼き 牛肉とごぼうのきんぴら	さわら・濃口醤油・砂糖・料理酒・おろししょうが・なたね油(いため用)・濃口醤油・砂糖・みりん・片栗粉 冷凍牛肉糸切・ごぼう・冷凍さやいんげん・つきこんにゃく・なたね油(いため用)・料理酒・砂糖・濃口醤油・塩			●					
		豚肉と野菜のスープ	冷凍豚肉・にんじん・たまねぎ・冷凍こまつな・おろししょうが・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			●					
14金		ごはん	精白米								
		豚肉のかわり揚げ キャベツとツナのソテー きのこ汁	冷凍豚肉角切・濃口醤油・料理酒・片栗粉・なたね油(揚げ用)・合わせみそ・砂糖・みりん まぐろ油漬・キャベツ・おろししょうが・なたね油(いため用)・濃口醤油・みりん・料理酒・塩 冷凍しめじ・冷凍えのきたけ・冷凍鶏肉皮引・料理酒・冷凍さといも・にんじん・だいこん・青ねぎ・つきこんにゃく・淡口醤油・だしパック・塩			●					
		ひょうごの小麦パン	ひょうごの小麦パン			●					
17月		鶏肉のマスタード焼き	冷凍鶏肉皮付・塩・胡椒・米粉・なたね油(いため用)・たまねぎ・なたね油(いため用)・粒マスタード・濃口醤油・料理酒・みりん			●					
		ほうれん草とコーンのソテー ミネストローネ	冷凍ほうれんそう・冷凍ホールコーン・なたね油(いため用)・濃口醤油・みりん・塩 ツイストマカロニ・カットベーコン・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)・ポークブイヨン・ホールトマト・塩・胡椒・塩			●					

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

1地区

年 組 名前

◆飲む牛乳のチェック をしてください。

飲む 飲まない

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)

※今月は「卵除去対応料理」はありません。

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火		ごはん	精白米								
		味付けのり(兵庫県産)	味付けのり								
		筑前煮	冷凍鶏肉皮付・冷凍がんもどき・にんじん・たけのこ水煮・冷凍さやいんげん・角こんにゃく・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・だしパック・塩			●					
19水		ごはん	精白米								
		マグロの揚げ煮	まぐろ・おろししょうが・濃口醤油・料理酒・片栗粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・みりん・片栗粉			●					
		大根のうま煮	だいこん・冷凍鶏肉皮付・にんじん・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・だしパック			●					
20木		ごはん	精白米								
		豚肉と厚揚げのみそ炒め	冷凍豚肉・冷凍生揚げ・キャベツ・たまねぎ・冷凍パプリカ(赤)・なたね油(いため用)・料理酒・合わせみそ・砂糖・濃口醤油・塩			●					
		切干し大根と小松菜の煮物	冷凍こまつな・切干しだいこん・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・だしパック・塩			●					
21金		ごはん	精白米								
		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(いため用)・冷凍おろしだいこん・砂糖・濃口醤油・酢・片栗粉			●					
		牛肉とアスパラのオイスター炒め	冷凍牛肉糸切・冷凍アスパラガス・たまねぎ・なたね油(いため用)・料理酒・塩・胡椒・砂糖・オイスターソース			●					
25火		ごはん	精白米								
		アジのたつた揚げ	あじ・おろししょうが・濃口醤油・料理酒・片栗粉・なたね油(揚げ用)			●					
		チンジャオロウスウ	冷凍豚肉糸切・砂糖・濃口醤油・にんじん・冷凍ピーマン・たけのこ水煮・おろししょうが・料理酒・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・オイスターソース・片栗粉・塩			●					
26水		ごはん	精白米								
		お米と野菜ふりかけ	ふりかけ								
		牛肉とブロッコリーのごまだれ炒め	冷凍牛肉・冷凍ブロッコリー・にんじん・たまねぎ・冷凍しめじ・なたね油(いため用)・練りごま・砂糖・濃口醤油・塩・酢・オイスターソース・白胡麻・片栗粉・塩			●					
27木		ごはん	精白米								
		マーボー豆腐	冷凍豆腐・冷凍豚肉ひき肉・にんじん・たまねぎ・たけのこ水煮・青ねぎ・干しいたけ・おろししょうが・なたね油(いため用)・料理酒・ポークブイオン(濃縮)・合わせみそ・砂糖・濃口醤油・トウバンジャン・片栗粉			●					
		焼鳥風煮	冷凍鶏肉皮付・鶏レバー・白ねぎ・おろししょうが・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・片栗粉			●					
28金		ごはん	精白米								
		さつまいもコロッケ	さつまいもコロッケ・なたね油(揚げ用)			●					
		がんもどきとひじきの煮物	冷凍がんもどき・ひじき・まぐろ油漬・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・だしパック			●					

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	805kcal	33.0g	316mg	110mg	3.4mg	420μgRAE	0.57mg	0.59mg	34mg	6.6g	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。