

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

3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)
※ 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								
		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(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・こしょう			●					
		マスのから揚げ	ます・塩・こしょう・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)								
		ほうれん草のガーリック炒め	冷凍ほうれん草・ポークハム・なたね油(いため用)・塩・こしょう・ガーリック・塩			●					
2 水		ごはん	精白米								
		アジのフライ	あじフライ・なたね油(揚げ用)			●					
		かぼちゃと鶏だんごのうま煮	冷凍かぼちゃ皮付・兵庫県産鶏つくね・おろししょうが・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・だしパック			●					
		みそ汁	冷凍豆腐・冷凍油揚げ・にんじん・たまねぎ・わかめ・合わせみそ・だしパック								
		ももゼリー	ももゼリー								
3 木		ごはん	精白米								
		和風ハンバーグ	豆腐入チキンハンバーグ・なたね油(いため用)・チキンブイヨン(濃縮)・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・みりん・片栗粉			●					
		きゅうりのおかかあえ	きゅうり・なたね油(いため用)・砂糖・こいくちしょうゆ・酢・かつお節・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・うすくちしょうゆ・料理酒・みりん・塩・こしょう・だしパック・塩			●					
4 金		パン	コッペパン			●					
		ポークコロッケ	ポークコロッケ・なたね油(揚げ用)			●					
		鶏肉とコーンのトマト煮	冷凍鶏肉皮付・たまねぎ・にんじん・冷凍グリーンピース・冷凍ホールコーン・おろしにんにく・なたね油(いため用)・チキンブイヨン(濃縮)・ホールトマト・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・塩								
		キャベツのカレー炒め	キャベツ・にんじん・なたね油(いため用)・カレー粉・塩・塩								
7 月		ごはん	精白米								
		のりふりかけ	ふりかけ(のり)								
		鶏肉のソテー	冷凍鶏肉皮付・塩・こしょう・米粉・なたね油(いため用)								
		厚揚げと小松菜のみそ煮	冷凍生揚げ・冷凍こまつな・合わせみそ・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・だしパック・塩			●					
		とんじがスープ	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)・ポークブイヨン・うすくちしょうゆ・料理酒・塩・こしょう			●					
8 火		ごはん	精白米								
		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・こいくちしょうゆ・塩・酢・オイスターソース・白ごま・片栗粉・塩			●					
		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・こいくちしょうゆ・料理酒・片栗粉			●					
		マーボーなす	なす・なたね油(揚げ用)・冷凍豚肉ひき肉・おろししょうが・ごま油・料理酒・砂糖・合わせみそ・こいくちしょうゆ・トウバンジャン・片栗粉			●					
9 水		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・こいくちしょうゆ・料理酒・塩・だしパック・塩			●					
		彩りひじき	にんじん・キャベツ・冷凍むきえだまめ・ひじき・まぐろ油漬・なたね油(いため用)・砂糖・こいくちしょうゆ・レモン果汁・塩			●					
		きゅうりのピリ辛炒め	きゅうり・冷凍鶏肉皮付・なたね油(いため用)・砂糖・こいくちしょうゆ・酢・料理酒・トウバンジャン・塩			●					
10 木		ごはん	精白米								
		サケの塩焼き	さけ・塩・なたね油(いため用)								
		五色きんぴら	冷凍豚肉糸切・ごぼう・にんじん・冷凍さやいんげん・つきこんにやく・なたね油(いため用)・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・塩			●					
		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・おろししょうが・うすくちしょうゆ・塩・こしょう・だしパック			●					
		シークワサーゼリー	シークワサーゼリー								

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

3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)
※ 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
11金		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・こいくちしょうゆ・料理酒・だしパック			●					
		ラトウイユ	スティックベーコン・なす・ズッキーニ・冷凍パプリカ(赤)・冷凍パプリカ(黄)・兵庫県産トマトピューレ・兵庫県産パジルペースト・なたね油(いため用)・塩・こしょう・塩								
		きゅうりと大根のツナあえ	きゅうり・だいこん・にんじん・まぐろ油漬・なたね油(いため用)・こいくちしょうゆ・みりん・塩			●					
14月		ごはん	精白米								
		野菜たっぷり!ヤンニョムボーク	冷凍豚肉・にんじん・たまねぎ・冷凍ピーマン・なたね油(いため用)・おろしにんにく・料理酒・塩・こしょう・砂糖・こいくちしょうゆ・トマトケチャップ・みりん・コチジャン・塩			●					
		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								
		かきたま汁	冷凍液卵 ・冷凍豆腐・冷凍こまつな・にんじん・うすくちしょうゆ・塩・片栗粉・だしパック・塩	●		●					
15火		ごはん	精白米								
		プルコギ	冷凍牛肉・にんじん・冷凍ピーマン・たまねぎ・白ごま・おろしにんにく・なたね油(いため用)・ごま油・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・コチジャン・一味とうがらし・片栗粉・塩			●					
		じゃがいものうま煮	じゃがいも・冷凍鶏肉皮付・冷凍さやいんげん・おろししょうが・なたね油(いため用)・砂糖・こいくちしょうゆ・料理酒・だしパック・塩			●					
		わかめスープ	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・うすくちしょうゆ・料理酒・塩・こしょう			●					
16水		ごはん	精白米								
		ごまわかめふりかけ	ふりかけ(わかめ)								
		鶏肉のから揚げ	冷凍鶏肉皮付・おろししょうが・こいくちしょうゆ・料理酒・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)			●					
		豚肉とマカロニのトマト煮	ツイストマカロニ・冷凍豚肉・じゃがいも・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(濃縮)・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・塩			●					
17木		えだまめ	冷凍えだまめ・塩								
		ごはん	精白米								
		豚肉のなんばんづけ	冷凍豚肉カット・こいくちしょうゆ・料理酒・片栗粉・なたね油(揚げ用)・にんじん・たまねぎ・砂糖・こいくちしょうゆ・酢・塩			●					
		いんげんのごまあえ	冷凍さやいんげん・白ごま・なたね油(いため用)・砂糖・こいくちしょうゆ・塩			●					
18金		フォーガー	平めんビーフン・冷凍鶏肉皮引・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・こしょう・塩								
		パン	コッパパン			●					
		サワラのレモンソース	さわら・料理酒・塩・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)・レモン果汁・砂糖・うすくちしょうゆ・片栗粉			●					
		ポイルブロッコリー	冷凍ブロッコリー・塩								
		ノンエッグドレッシング	ノンエッグドレッシング								
		チキンポトフ	冷凍鶏肉皮付・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・だいこん・なたね油(いため用)・チキンブイヨン(濃縮)・料理ワイン・塩・こしょう								

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
	808kcal	33.4g	314mg	115mg	3.9mg	471μgRAE	0.57mg	0.62mg	38mg	7.2g	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 