

2025年4月 神戸市中学校給食献立・アレルギー特定原材料一覧表

年組名前

◆飲用牛乳のチェック ☒ 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
10月		ごはん	精白米								
		豚肉のかわり揚げ	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			●					
		いんげんのおかかソテー	冷凍さやいんげん・なたね油(いため用)・濃口醤油・みりん・かつお節・塩			●					
		鶏肉のしょうが汁	冷凍鶏肉皮付・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・淡口醤油・塩・胡椒・だしパック			●					
		みかんゼリー	みかんゼリー								
11月		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・冷凍ピーマン・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			●					
		きゅうりの中華づけ	きゅうり・冷凍えのきたけ・胡麻油・砂糖・濃口醤油・酢・白胡麻・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			●					
14月		パン	コッペパン			●					
		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								
		豚肉と野菜のスープ	冷凍豚肉・にんじん・たまねぎ・こまつな・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			●					
15月		ごはん	精白米								
		マーボー豆腐	冷凍豆腐・冷凍牛肉ひき肉・にんじん・たまねぎ・たけのこ水煮・青ねぎ・しょうが・なたね油(いため用)・胡麻油・合わせみそ・砂糖・濃口醤油・料理酒・トウバンジャン・片栗粉			●					
		揚げぎょうざ	ひじき入りぎょうざ・なたね油(揚げ用)			●					
16月		ごはん	精白米								
		かぼちゃコロッケ	かぼちゃコロッケ・なたね油(揚げ用)			●					
		春雨スープ	緑豆春雨・冷凍豚肉・にんじん・冷凍ほうれんそう・たまねぎ・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			●					
		鶏肉のレモンソテー	冷凍鶏肉皮付・にんじん・たまねぎ・なたね油(いため用)・レモン果汁・砂糖・料理ワイン・塩								
17月		ごはん	精白米								
		豚肉とごぼうのうま煮	冷凍豚肉・ごぼう・にんじん・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・削節・塩			●					
		小松菜と揚げのみそ煮	冷凍こまつな・冷凍生揚げ・合わせみそ・砂糖・濃口醤油・削節・塩			●					
		わかさぎのカレー揚げ	わかさぎ・塩・米粉・カレー粉・なたね油(揚げ用)								
18月		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			●					
		ミニゼリー(アセロラ)	アセロラゼリー(ミニ)								
21月		ごはん	精白米								
		焼鳥風煮	冷凍鶏肉皮付・鶏レバー・白ねぎ・しょうが・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・片栗粉			●					
		みそ汁	木綿豆腐・油揚げ・冷凍こまつな・にんじん・たまねぎ・合わせみそ・削節・塩								
		日向夏ゼリー	日向夏ゼリー								

2025年4月 神戸市中学校給食献立・アレルギー特定原材料一覧表

年組名前

◆飲用牛乳のチェック ☒ 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
22火		ごはん	精白米								
		さわらのたつた揚げ	さわら・しょうが・濃口醤油・料理酒・片栗粉・なたね油(揚げ用)			●					
		若竹煮	わかめ・たけのこ水煮・冷凍鶏肉皮付・冷凍生揚げ・にんじん・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・塩・削節			●					
		花見だんご	三色だんご								
23水		パン	コッペパン			●					
		いちごジャム	イチゴジャム								
		クリームシチュー	冷凍鶏肉皮付・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・なたね油(いため用)・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		●	●					
		ほうれん草のガーリック炒め	冷凍ほうれんそう・カットベーコン・なたね油(いため用)・胡椒・ガーリック・塩								
24木		ごはん	精白米								
		ふりかけ(おかか)	ふりかけ(おかか)								
		京風うま煮	冷凍豚肉・だいず水煮・冷凍がんもどき・ひじき・にんじん・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・削節・塩			●					
		煮びたし	竹輪・ほうれんそう・キャベツ・砂糖・濃口醤油・削節・塩			●					
		チキンハムカツ	ハムカツ・なたね油(揚げ用)								
25金		ごはん	精白米								
		ビーフカレー	冷凍牛肉・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)・カレールウ(粉末)・ポークブイヨン・トマトケチャップ・ウスターソース・料理ワイン・塩			●					
		ツナキャベツ	キャベツ・まぐろ野菜スープ煮・青ねぎ・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油			●					
		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)								
28月		小型パン	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		●	●					
		カミカミビーンズ	いりだいず・しらす干し・白胡麻・砂糖・濃口醤油・みりん			●			●	●	
30水		ごはん	精白米								
		ふりかけ(わかめウエット)	ふりかけ(わかめ)								
		鶏肉のこはく揚げ	冷凍鶏肉皮付・しょうが・濃口醤油・料理酒・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)			●					
		洋風煮物	ポークハム・じゃがいも・チンゲンサイ・にんじん・たまねぎ・冷凍ホールコーン・ポークブイヨン・塩・胡椒			●					

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
	811kcal	33.4g	361mg	115mg	4.1mg	512μgRAE	0.53mg	060mg	33mg	7.0g	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