

# 2024年10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	くまみ
1火		ごはん	精白米								
		ビーフカレー	冷凍牛肉スライス(もも)・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			●					
		蒸し野菜(カリフラワー)	冷凍カリフラワー								
		マヨネーズ みかんゼリー	マヨネーズ みかんゼリー		●	●					
2水		ごはん	精白米								
		焼そば	焼そばめん・冷凍豚肉スライス・冷凍いか・料理酒・にんじん・キャベツ・たまねぎ・青ねぎ・なたね油(いため用)・ウスターソース・料理酒・塩・胡椒			●					
		竹輪のいそべ揚げ	竹輪・米粉・あおさ・なたね油(揚げ用)								
3木		ごはん	精白米								
		京風うま煮	冷凍豚肉スライス・だいず・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			●					
4金		ごはん	精白米								
		ふりかけ(ゆかり)	ふりかけ(ゆかり)								
		高野の五目煮	凍り豆腐・冷凍豚肉上スライス・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			●					
		いかの照り煮 ツナキャベツ	冷凍いか・料理酒・砂糖・濃口醤油・みりん・片栗粉 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			● ●					
7月		ごはん	精白米								
		かぼちゃコロッケ チキンポトフ	かぼちゃコロッケ・なたね油(揚げ用) 冷凍鶏肉皮付切込み・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・胡椒			●					
8火		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			●					
		とんじゃがスープ たべる小魚	冷凍豚肉スライス・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 たべる小魚			●					
9水		ごはん	精白米								
		牛肉の炒め煮 たまねぎのレモンソテー	牛肉スライス・さつまいも・なたね油(揚げ用)・ひじき・にんじん・冷凍さやいんげん・しょうが・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・塩・塩 たまねぎ・チキンハム・パセリ・なたね油(いため用)・レモン果汁・砂糖・塩・胡椒			●					
10木		パン	コッペパン			●					
		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		●	●					
		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			●			●	●	
		フルーツカクテル	カクテルゼリー・パイン缶・黄桃缶・みかん缶・砂糖								
11金		ごはん	精白米								
		豚肉のかわり揚げ 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 冷凍しめじ・冷凍えのきたけ・冷凍鶏肉皮引カット・料理酒・にんじん・だいこん・青ねぎ・つきこんにゃく・塩・淡口醤油・削節			●					
		きゅうりの中華づけ	きゅうり・胡麻油・砂糖・濃口醤油・酢・塩			●					
15火		ごはん	精白米								
		発芽玄米入りごはん 鶏肉と野菜のうま煮	精白米・発芽玄米 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			●					
		牛肉入りきんぴら	冷凍牛肉スライス・にんじん・ごぼう・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒			●					
16水		背割パン	コッペパン			●					
		セルフドッグ	チキンスティック・なたね油(揚げ用)・にんじん・キャベツ・たまねぎ・なたね油(いため用)・塩・カレー粉								
		トマトケチャップスティック	トマトケチャップスティック								
		ポテトスープ	じゃがいも・カットベーコン・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・ポークブイヨン・料理ワイン・塩・胡椒		●	●					
17木		ごはん	精白米								
		ピビンバ れんこんのたつた揚げ	冷凍牛肉糸切・濃口醤油・冷凍ほうれんそう・にんじん・だいこん・しょうが・白胡麻・胡麻油・砂糖・濃口醤油・酢・塩 れんこん水煮・濃口醤油・みりん・片栗粉・なたね油(揚げ用)			●					
		わかめスープ(豚肉)	冷凍豚肉スライス・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・淡口醤油・料理酒・塩・胡椒			●					

# 2024年10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。

b>

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金		ごはん	精白米								
		豚肉のしょうが焼き	冷凍豚肉上スライス・たまねぎ・しょうが・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・みりん			●					
		みそ汁	冷凍豆腐・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								
	いちじくゼリー	県産いちじくゼリー									
21月		ごはん	精白米								
		チキンカツ	冷凍鶏肉皮引カット・塩・胡椒・小麦粉・冷凍液卵・パン粉・なたね油(揚げ用)	●		●					
		ケチャップソース	ケチャップソース								
	春雨スープ	緑豆春雨・冷凍豚肉スライス・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)・ポークパイオン・淡口醤油・料理酒・塩・胡椒・塩			●						
22火		ごはん	精白米								
		ミルメーク(キャラメル)	ミルメーク								
		森のハンバーグ	豆腐入チキンハンバーグ・マッシュルーム水煮・冷凍しめじ・冷凍えのきたけ・チキンパイオン(ストレート)・砂糖・濃口醤油・料理酒・みりん・片栗粉			●					
	沢煮椀	冷凍豚肉糸切(もも)・こまつな・じゃがいも・にんじん・ごぼう・しょうが・淡口醤油・料理酒・みりん・塩・胡椒・削節・塩			●						
23水		パン	コッペパン			●					
		洋なしジャム	洋なしジャム								
		さわらのエスニック風	さわら・料理酒・塩・片栗粉・カレー粉・なたね油(揚げ用)・にんじん・たまねぎ・砂糖・濃口醤油・酢・塩・国産一味とうがらし・塩			●					
	カインザウ	冷凍豚肉ひき肉・チンゲンサイ・にんじん・たまねぎ・なたね油(いため用)・ポークパイオン・ナンブラー(ニョクマム)・砂糖・塩・胡椒									
24木		ごはん	精白米								
		タッカンジョン	冷凍鶏肉皮付切込み・おろしにんにく・濃口醤油・みりん・片栗粉・小麦粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油・酢・コチジャン			●					
		トック	トック・冷凍牛肉ひき肉・にんじん・たまねぎ・たけのこ水煮・青ねぎ・白胡麻・おろしにんにく・なたね油(いため用)・ポークパイオン・淡口醤油・塩・胡椒			●					
	ミニゼリー(アップル)	ミニゼリー(アップル)									
25金		ごはん	精白米								
		菜めし	冷凍こまつな・しらす干し・冷凍油揚げ・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・塩・削節・塩			●			●	●	
		さんまのかんろ煮	焼さんま・しょうが・砂糖・濃口醤油・料理酒			●					
	さつま汁	冷凍豚肉スライス・さつまいも・にんじん・ごぼう・青ねぎ・つきこんにゃく・塩・合わせみそ・削節									
28月		パン	コッペパン			●					
		バジルポテト	じゃがいも・兵庫県産バジルペースト・荒挽ミニカテルウイナー・にんじん・おろしにんにく・なたね油(いため用)・塩・胡椒・塩								
		スープ煮	カットベーコン・にんじん・キャベツ・たまねぎ・冷凍ホールコーン・なたね油(いため用)・ポークパイオン・料理ワイン・塩・胡椒								
	豆乳プリン	豆乳プリン									
29火		ごはん	精白米								
		中華風卵とじ	冷凍鶏肉皮引きき肉・冷凍液卵・冷凍えび・料理酒・にんじん・たまねぎ・たけのこ水煮・青ねぎ・干しいたけ・しょうが・なたね油(いため用)・チキンパイオン(ストレート)・砂糖・濃口醤油・料理酒・塩・胡椒	●		●			●		
	揚げぎょうざ	ぎょうざ・なたね油(揚げ用)			●						
30水		ごはん	精白米								
		大豆の洋風煮込み	冷凍豚肉スライス・だいず・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)・デミグラスソース・ポークパイオン・ホールトマト・砂糖・ウスターソース・料理ワイン・塩・胡椒・ガーリック・パプリカ・塩			●					
		蒸し野菜(ブロッコリー)	冷凍ブロッコリー								
		フレンチドレッシング	フレンチドレッシング								
	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)			●			●			
31木		ごはん	精白米								
		カレーうどん	冷凍うどん・豚肉スライス(生)・にんじん・たまねぎ・白ねぎ・カレールー(粉末)・砂糖・濃口醤油・料理酒・削節			●					
	カリフラワーの米粉揚げ	冷凍カリフラワー・米粉・パセリ・塩・なたね油(揚げ用)									

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
	781kcal	32.0g	331mg	100mg	3.8mg	452μgRAE	0.52mg	0.57mg	35mg	7.1g	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。
- 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。