

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金		ごはん	精白米								
		ホキのケチャップソース	ホキ・料理酒・塩・胡椒・片栗粉・なたね油(揚げ用)								
		ケチャップソース	ケチャップソース								
		豆腐チャンプルー	冷凍豆腐・冷凍豚肉スライス・砂糖・濃口醤油・料理酒・キャベツ・冷凍パプリカ・なたね油(いため用)・濃口醤油・塩・胡椒・塩			●					
		鶏肉のしょうが汁	冷凍鶏肉皮引カット・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			●					
	いちじくゼリー	県産いちじくゼリー									
21月		パン	コッペパン			●					
		鶏肉のマスタード焼き	冷凍鶏肉皮付カット・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			●					
		チンゲン菜としめじの中華サラダ	チンゲンサイ・キャベツ・冷凍しめじ・冷凍ホールコーン・塩			●					
		中華ドレッシング	中華ドレッシング			●					
		ミネストローネ	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)・ポークパイオン・ホールトマト・塩・胡椒・塩			●					
22火		ごはん	精白米								
		ミルクケーキ(キャラメル)	ミルクケーキ			●					
		カレーマーボー豆腐	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・ポークパイオン・カレー粉・合わせみそ・砂糖・濃口醤油・片栗粉			●					
		タラのから揚げ	冷凍たら角切・塩・胡椒・片栗粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油・料理酒			●					
		キャベツのじゃこソテー	キャベツ・冷凍パプリカ・冷凍パプリカ・しらす干し・なたね油(いため用)・チキンパイオン・塩・胡椒・塩						●	●	
23水		ごはん	精白米								
		鉄火煮	冷凍牛肉スライス・冷凍生揚げ・じゃがいも・にんじん・ごぼう・なたね油(いため用)・合わせみそ・砂糖・濃口醤油・料理酒・だしパック			●					
		かぼちゃと鶏だんごのうま煮 ほうれん草のおひたし	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・濃口醤油・料理酒・だしパック 冷凍ほうれん草・濃口醤油・だしパック・塩			●					
24木		ごはん	精白米								
		鶏肉とコーンのトマト煮	冷凍鶏肉皮付切込み・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)・チキンパイオン・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・胡椒・塩			●					
		ビーフミンチカツ キャベツの甘酢あえ	ビーフミンチカツ・なたね油(揚げ用) キャベツ・にんじん・冷凍ホールコーン・砂糖・酢・塩・塩			●					
25金		ごはん	精白米								
		サワラの香味焼き	さわら・なたね油(いため用)・濃口醤油・砂糖・料理酒・おろししょうが・ガーリック			●					
		豚肉とじゃがいもの炒め煮 ブロッコリーのごま酢あえ	冷凍豚肉スライス・じゃがいも・なたね油(揚げ用)・にんじん・冷凍さやいんげん・つきこんにやく・おろししょうが・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・塩 冷凍ブロッコリー・にんじん・白胡麻・砂糖・酢・塩・塩			●					
28月		パン	コッペパン			●					
		チキンポトフ	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)・チキンパイオン・料理ワイン・塩・胡椒								
		ポークチャップ	冷凍豚肉カット・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・料理ワイン・塩・胡椒・片栗粉			●					
		キャベツとコーンのソテー	キャベツ・冷凍ホールコーン・にんじん・なたね油(いため用)・濃口醤油・塩・胡椒・塩			●					
29火		ごはん	精白米								
		えごまふりかけ	ふりかけ								
		肉じゃが	冷凍豚肉スライス・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			●					
		平つくねの照り焼き 白菜の煮びたし	キャベツ入り平つくね・なたね油(いため用)・おろししょうが・砂糖・濃口醤油・みりん・片栗粉 はくさい・さつま揚げスライス・にんじん・砂糖・濃口醤油・だしパック・塩			●					
30水		ごはん	精白米								
		豚肉のかわり揚げ 小松菜とさつま揚げの煮物	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 冷凍ごまつな・さつま揚げスライス・砂糖・濃口醤油・だしパック・塩			●					
		きのこ汁	冷凍しめじ・冷凍えのきたけ・冷凍鶏肉皮引カット・料理酒・冷凍さといも・にんじん・だいこん・青ねぎ・つきこんにやく・塩・淡口醤油・だしパック			●					
31木		ごはん	精白米								
		牛肉とブロッコリーのごまだれ炒め	冷凍牛肉スライス・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			●					
		ひじきとツナの煮物	ひじき・まぐろ油漬・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・だしパック・塩			●					
		ほうれん草の煮びたし かぼちゃプリン(豆乳クリーム)	冷凍ほうれん草・さつま揚げスライス・砂糖・濃口醤油・だしパック・塩 かぼちゃプリン			●					

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	35.2g	340mg	110mg	3.7mg	434μgRAE	0.57mg	0.61mg	36mg	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。