

2024年12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)
 ※赤字での表示が「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
2月		パン	コッペパン			●					
		カツオのフライ	かつおカツ・なたね油(揚げ用)			●					
		ウスターソース	ウスターソース								
		キャベツとツナのソテー	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			●					
3火		ウイナーポトフ	荒挽ミニカクテルウイナー・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・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								
		ごはん	精白米								
		豚肉のなんばんづけ	冷凍豚肉カット・濃口醤油・料理酒・片栗粉・なたね油(揚げ用)・にんじん・たまねぎ・砂糖・濃口醤油・酢・片栗粉・塩			●					
4水		小松菜とたくあんの炒め物	冷凍こまつな・きざみたくあん・なたね油(いため用)・濃口醤油・みりん・塩			●					
		トッパ	トッパ・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)・ポークブイヨン・淡口醤油・塩・胡椒			●					
		ごはん	精白米								
5木		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・つきこんにやく・塩・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・だしパック			●					
		豚肉とキャベツの中華炒め	冷凍豚肉・濃口醤油・キャベツ・にんじん・なたね油(いため用)・胡麻油・料理酒・砂糖・濃口醤油・酢・白胡麻・塩			●					
		いんげんのおかかあえ	冷凍さやいんげん・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・かつお節・塩			●					
6金		みかんゼリー	みかんゼリー								
		ハッシュドビーフ	冷凍牛肉・にんじん・たまねぎ・冷凍グリーンピース・マッシュルーム水煮・なたね油(いため用)・ポークブイヨン・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・ガーリック・米粉・塩								
		ささみカツ	ささみカツ・なたね油(揚げ用)			●					
9月		ジャーマンポテト	カットベーコン・カットポテト・たまねぎ・乾燥パセリ・なたね油(いため用)・塩・胡椒・塩								
		ごはん	精白米								
		豚肉と大根の炒め煮	冷凍豚肉・だいこん・にんじん・冷凍さやいんげん・なたね油(いため用)・ポークブイヨン(濃縮)・砂糖・濃口醤油・オイスターソース・トウバンジャン・片栗粉・塩			●					
10火		にんじんコロッケ	にんじんコロッケ・なたね油(揚げ用)			●					
		フォーガー	平めんビーフン・冷凍鶏肉皮引・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・ニョクナム・塩・胡椒・塩								
		パン	コッペパン			●					
		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			●					
11水		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			●					
		アスパラのソテー	冷凍アスパラガス・なたね油(いため用)・塩・胡椒・塩								
		ごはん	精白米								
12木		他人とじ	冷凍豚肉・冷凍豆腐・冷凍液卵・にんじん・たまねぎ・青ねぎ・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・だしパック・塩	●	●						
		大根のうま煮	だいこん・冷凍鶏肉皮付・竹輪・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			●					
		きんぴらごぼう	ごぼう・つきこんにやく・にんじん・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・塩			●					
11水		ごはん	精白米								
		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			●					
		さつまいものレモン煮	冷凍さつまいも・砂糖・塩・レモン果汁								
12木		豚肉のはりはり汁	冷凍豚肉・冷凍豆腐・冷凍油揚げ・みずな・にんじん・おろししょうが・淡口醤油・料理酒・塩・だしパック			●					
		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・ポークブイヨン(濃縮)・合わせみそ・砂糖・濃口醤油・トウバンジャン・片栗粉			●					
12木		マスのから揚げ	ます・塩・胡椒・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)								
		大根のナムル	だいこん・きゅうり・白胡麻・なたね油(いため用)・胡麻油・濃口醤油・塩			●					

2024年12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)

※赤字での表示が「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
13金		ごはん	精白米								
		ポークビーンズ	冷凍豚肉・だいず水煮・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(濃縮)・ホールトマト・砂糖・トマトケチャップ・パプリカ・ウスターソース・料理ワイン・塩・胡椒・塩								
		鶏肉のピリ辛煮	冷凍鶏肉皮付・たまねぎ・おろししょうが・なたね油(いため用)・料理酒・砂糖・濃口醤油・トウバンジャン・片栗粉			●					
		フレンチサラダ フレンチドレッシング	にんじん・キャベツ・きゅうり・塩 フレンチドレッシング								
16月		ごはん	精白米								
		ごまひじきふりかけ	ふりかけ			●					
		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			●					
		きゅうりと大根のツナあえ ブロッコリーのスープ煮	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)・濃口醤油・みりん・塩 冷凍ブロッコリー・ポークブイヨン(濃縮)・淡口醤油			●					
17火		ごはん小	精白米								
		カレーうどん	冷凍うどん・冷凍豚肉・にんじん・たまねぎ・白ねぎ・カレールウ・砂糖・濃口醤油・料理酒・だしパック			●					
		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			●					
		白菜の甘酢あえ	はくさい・にんじん・ほうれんそう・しらす干し・砂糖・酢・塩・塩						●	●	
18水		ごはん	精白米								
		サワラのレモン風味焼き	さわら・料理酒・レモン果汁・みりん・濃口醤油・なたね油(いため用)			●					
		キャベツと厚揚げの赤味噌そぼろ煮 牛肉と青菜の和風スープ	冷凍生揚げ・キャベツ・たまねぎ・青ねぎ・冷凍豚肉ひき肉・胡麻油・料理酒・赤みそ・砂糖・濃口醤油・みりん・片栗粉 冷凍牛肉・チンゲンサイ・にんじん・たまねぎ・白ねぎ・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			●					
19木		ごはん	精白米								
		鶏肉のから揚げ	冷凍鶏肉皮付・おろししょうが・濃口醤油・料理酒・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)			●					
		キャベツとコーンのソテー 沢煮椀	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 冷凍豚肉糸切・みずな・にんじん・だいこん・ごぼう・干しいたけ・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			●					
20金		ごはん	精白米								
		ゆかりふりかけ	ふりかけ								
		すき焼き	冷凍牛肉・冷凍焼き豆腐・にんじん・はくさい・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			●					
		かぼちゃと鶏だんごのうま煮 キャベツの甘酢あえ	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 キャベツ・にんじん・冷凍ホールコーン・砂糖・酢・塩・塩			●					
23月		パン	コッペパン			●					
		アジのケチャップソース	あじ・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								
		きゅうりのピクルス	きゅうり・にんじん・砂糖・塩・酢・塩								
		豆乳チャウダー	豆乳・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)・米粉と豆乳のホワイトルウ・ポークブイヨン・料理ワイン・塩・胡椒・塩								
24火		ごはん	精白米								
		鶏肉のソテー	冷凍鶏肉皮付・塩・胡椒・米粉・なたね油(いため用)								
		肉じゃが	冷凍牛肉・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			●					
		ひじきと油揚げの煮物 アセロラミニゼリー	ひじき・冷凍油揚げ・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 アセロラゼリー			●					

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
	806kcal	34.8g	342mg	113mg	4.3mg	472μgRAE	0.54mg	0.61mg	41mg	6.4g	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。