

2024年9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)

※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
17火		ごはん	精白米								
		平つくねの照り焼き	神戸市内産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			●					
		里いものから揚げ	冷凍さといも・砂糖・濃口醤油・料理酒・片栗粉・なたね油(揚げ用)			●					
		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・おろししょうが・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			●					
18水		十五夜もち	十五夜もち								
		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								
19木		かぼちゃのコロッケ	かぼちゃコロッケ・なたね油(揚げ用)			●					
		パプリカのソテー	キャベツ・冷凍パプリカ・カットベーコン・なたね油(いため用)・塩・胡椒・ポークパイオン・塩								
		ごはん	精白米								
20金		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・干しいたけ・おろししょうが・なたね油(いため用)・料理酒・合わせみそ・砂糖・濃口醤油・トウバンジャン・片栗粉			●					
		揚げ春巻	春巻・なたね油(揚げ用)			●					
		小松菜の中華あえ	冷凍こまつな・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			●					
24火		ごはん	精白米								
		穀物ふりかけ	ふりかけ								
		豚肉とキャベツの中華炒め	冷凍豚肉スライス・キャベツ・にんじん・たけのこ水煮・干しいたけ・冷凍ホールコーン・白胡麻・なたね油(いため用)・胡麻油・ポークパイオン・砂糖・濃口醤油・酢・料理酒・塩・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・濃口醤油・料理酒・だしパック・塩			●					
25水		こんぶ豆	きざみこんぶ・だいたいず水煮・にんじん・砂糖・濃口醤油・料理酒・みりん・だしパック・塩			●					
		パン	コッペパン			●					
		洋なしジャム	洋なしジャム								
		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								
26木		ツナポテト	まぐろ油漬・カットポテト・たまねぎ・にんじん・乾燥パセリ・なたね油(いため用)・塩・胡椒・塩								
		ブロッコリーのガーリック炒め	冷凍ブロッコリー・ポークハム・ガーリック・なたね油(いため用)・塩・塩			●					
		ごはん	精白米								
		さわらのたつた揚げ	さわら・おろししょうが・濃口醤油・料理酒・片栗粉・なたね油(揚げ用)			●					
27金		ひじきと油揚げの煮物	ひじき・冷凍油揚げ・冷凍むきえだまめ・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・だしパック・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			●					
		ごはん	精白米								
30月		ビーフカレー	冷凍牛肉スライス・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)・カレールー・ポークパイオン・トマトケチャップ・ウスターソース・料理ワイン・塩			●					
		ささみカツ	ささみカツ・なたね油(揚げ用)			●					
		フレンチサラダ	にんじん・キャベツ・きゅうり・塩								
		フレンチドレッシング	フレンチドレッシング								
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
	803kcal	33.5g	342mg	111mg	3.9mg	354μgRAE	0.50mg	0.57mg	41mg	7.4g	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。