

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	くるみ
2月		パン	コッペパン			●					
		りんごジャム	りんごジャム								
		しゅうまいのから揚げ(えび)	しゅうまい・なたね油(揚げ用)			●			●		
		とんじがスープ	冷凍豚肉・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			●					
3火		ごはん	精白米								
		ふりかけ(ゆかり)	ふりかけ								
		すき焼き	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・塩・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒			●					
		カリフラワーの米粉揚げ	冷凍カリフラワー・米粉・塩・なたね油(揚げ用)								
4水		パン	コッペパン			●					
		マカロニのトマト煮	マカロニ・冷凍豚肉・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)・ポークブイヨン・砂糖・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・塩			●					
		カリポリフィッシュ	いりだいず・煮干し・白胡麻・あおさ・砂糖・濃口醤油			●					
5木		ごはん	精白米								
		豚肉のなんばんづけ	冷凍豚肉・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・国産一味とうがらし・塩			●					
		みそ汁	木綿豆腐・冷凍油揚げ・こまつな・にんじん・たまねぎ・合わせみそ・削節・塩								
6金		発芽玄米入りごはん	精白米・発芽玄米								
		つくだ煮(ひじきのり)	つくだに								
		大根のみそ煮	だいこん・冷凍鶏肉皮付・竹輪・にんじん・角こんにゃく・塩・なたね油(いため用)・合わせみそ・砂糖・濃口醤油・料理酒・削節			●					
		豚肉とふの卵とじ	おつゆふ・冷凍液卵・冷凍豚肉・たまねぎ・青ねぎ・砂糖・濃口醤油・料理酒・削節	●		●					
9月		パン	コッペパン			●					
		野菜のクリームスープ	冷凍鶏肉皮引・にんじん・キャベツ・だいこん・なたね油(いため用)・バター・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		●	●					
		さつま芋と大豆のかりんとう	さつまいも・なたね油(揚げ用)・いりだいず・黒砂糖・塩								
10火		ごはん	精白米								
		高野の五目煮	凍り豆腐・冷凍牛肉・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			●					
		ひじきの煮物	ひじき・冷凍豚肉糸切・にんじん・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・削節			●					
		にんじんコロッケ	にんじんコロッケ・なたね油(揚げ用)			●					
11水		ごはん	精白米								
		かぼちゃのそぼろあんかけ	冷凍かぼちゃ皮付・冷凍鶏肉皮引ひき肉・しょうが・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・片栗粉			●					
		ご汁	だいずペースト・豆乳・豚肉・にんじん・だいこん・つきこんにゃく・塩・合わせみそ・削節								
		白身魚フライ	白身魚フライ・なたね油(揚げ用)			●					
	ミニゼリー(洋なし)	洋なしゼリー									
12木		ごはん	精白米								
		ミートボールのチリソース	レバーミートボール・たまねぎ・しょうが・なたね油(いため用)・チキンブイヨン(ストレート)・砂糖・濃口醤油・トマトケチャップ・酢・料理酒・トウバンジャン・片栗粉			●					
		春雨スープ	緑豆春雨・冷凍豚肉・にんじん・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			●					
	フライビーンズ	だいず水煮・片栗粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油			●						
13金		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)			●					
		塩こうじ汁	冷凍鶏肉皮付・塩こうじ・にんじん・キャベツ・れんこん水煮・白ねぎ・塩こうじ・合わせみそ・削節								
		きんぴら	ごぼう・にんじん・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒			●					

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	くるみ
16月		ごはん	精白米								
		和風ハンバーグ	豆腐入りチキンハンバーグ・チキンブイヨン(ストレート)・砂糖・濃口醤油・料理酒・みりん・片栗粉			●					
		五色煮	冷凍豚肉・ひじき・にんじん・ごぼう・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・削節・塩			●					
		みかん	みかん								
17火		ごはん	精白米								
		大豆ごはんの具	蒸しだいず・油揚げ・しらす干し・にんじん・砂糖・濃口醤油・塩・削節			●			●	●	
		わかさぎの甘酢づけ	わかさぎ・米粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油・酢			●					
		沢煮椀	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・しょうが・淡口醤油・料理酒・みりん・塩・胡椒・削節			●					
		グレープゼリー	グレープゼリー								
18水		ごはん	精白米								
		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)			●					
		野菜スープ	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)・ポークブイヨン・淡口醤油・塩・胡椒・塩			●					
19木		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			●					
		野菜のドレッシングそえ	にんじん・キャベツ・きゅうり・塩								
		アイランドドレッシング	アイランドドレッシング								
20金		ごはん(小)	精白米								
		あじのゆず香揚げ	あじ・料理酒・塩・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)・ゆず果汁・砂糖・淡口醤油			●					
		ほうとう	ほうとう・冷凍鶏肉皮引・料理酒・かぼちゃ・にんじん・だいこん・青ねぎ・干しいたけ・合わせみそ・濃口醤油・みりん・削節			●					
	きざみこんぶの炒め物	きざみこんぶ・冷凍豚肉・にんじん・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・みりん・塩			●						
23月		パン	コッペパン			●					
		ミルクケーキ(コーヒー)	ミルクケーキ			●					
		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			●					
		チンゲン菜のスープ	チンゲンサイ・冷凍豚肉・木綿豆腐・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			●					
		ミニゼリー(レモン)	レモンゼリー								
24火		ごはん	精白米								
		ハッシュドベジタブル	備蓄用ハッシュドベジタブル								
		ささみカツ	ポテトとお米のささみカツ・なたね油(揚げ用)								
		蒸し野菜(ブロッコリー)	ブロッコリー								
		中華ドレッシング	中華ドレッシング			●					

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
	799kcal	33.4g	389mg	110mg	4.2mg	538μgRAE	0.54mg	0.61mg	36mg	6.7g	2.9g

- 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。