

2024年11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
19火		ごはん	精白米								
		鶏肉のオイスターソース炒め	冷凍鶏肉皮付・にんじん・たまねぎ・なたね油(いため用)・料理ワイン・塩・胡椒・オイスターソース・片栗粉								
		きのこスープ	冷凍しめじ・冷凍えのきたけ・干しいたけ・冷凍豚肉・木綿豆腐・にんじん・青ねぎ・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			●					
	アップルゼリー	アップルゼリー									
20水		ごはん	精白米								
		さわらのレモンソース	さわら・料理酒・塩・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)・レモン果汁・砂糖・淡口醤油			●					
		押麦と野菜のスープ煮	押麦・冷凍鶏肉皮引・じゃがいも・にんじん・キャベツ・たまねぎ・冷凍グリーンピース・なたね油(いため用)・チキンパイオン(濃縮)・淡口醤油・料理ワイン・塩・胡椒・塩			●					
	小松菜と豚肉の炒め物	冷凍豚肉・濃口醤油・料理酒・冷凍こまつな・にんじん・白ねぎ・しょうが・なたね油(いため用)・濃口醤油・料理酒・胡椒・塩			●						
21木		ごはん	精白米								
		焼鳥風煮	冷凍鶏肉皮付・鶏レバー・白ねぎ・しょうが・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・片栗粉			●					
		みそ汁	じゃがいも・こまつな・たまねぎ・合わせみそ・削節・塩								
	しゅうまいのから揚げ(ポーク)	しゅうまい(ポーク)・なたね油(揚げ用)			●						
22金		ごはん	精白米								
		牛丼どん	冷凍牛肉・たまねぎ・青ねぎ・しょうが・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒・削節			●					
		甘辛ごぼう	ごぼう・片栗粉・なたね油(揚げ用)・白胡麻・砂糖・濃口醤油・みりん			●					
	豆腐と野菜のスープ	冷凍豆腐・にんじん・ほうれんそう・たまねぎ・干しいたけ・ポークパイオン・淡口醤油・塩・胡椒・塩			●						
25月		ごはん	精白米								
		大豆入りチキンカレー	冷凍鶏肉皮付・だいず・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・なたね油(いため用)・カレールウ(粉末)・チキンパイオン(濃縮)・トマトケチャップ・ウスターソース・料理ワイン・胡椒			●					
	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			●						
26火		ごはん	精白米								
		牛肉のうま煮	牛肉・冷凍生揚げ・にんじん・たまねぎ・白ねぎ・角こんにゃく・塩・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・料理酒			●					
		ひじきととうもろこしの煮物	ひじき・冷凍ホールコーン・カットベーコン・にんじん・なたね油(いため用)・砂糖・濃口醤油・塩			●					
	ポテトコロッケ	ポテトコロッケ・なたね油(揚げ用)			●						
27水		ごはん	精白米								
		ポークシチュー	冷凍豚肉・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・マッシュルーム水煮・なたね油(いため用)・デミグラスソース・トマトピューレ・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			●					
		野菜のドレッシングそえ	だいこん・きゅうり・塩								
	ごまドレッシング	ごまドレッシング									
	あらびきソーセージ	荒挽チキンウィンナー・なたね油(揚げ用)									
28木		ごはん	精白米								
		ふりかけ(のり)	ふりかけ(のり)								
		鶏肉のみぞれあえ	冷凍鶏肉皮付・塩・胡椒・片栗粉・米粉・なたね油(揚げ用)・冷凍おろしだいこん・砂糖・濃口醤油・酢			●					
	豚肉と野菜のスープ	冷凍豚肉・にんじん・たまねぎ・冷凍さやいんげん・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			●						
29金		ごはん	精白米								
		肉みそどん	冷凍豚肉ひき肉・たけのこ水煮・にら・にんじん・なたね油(いため用)・合わせみそ・砂糖・濃口醤油・料理酒・トウバンジャン・片栗粉			●					
		わかさぎのから揚げ	わかさぎ・米粉・なたね油(揚げ用)・砂糖・濃口醤油・料理酒			●					
		鶏肉のしょうが汁	冷凍鶏肉皮引・料理酒・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・キャベツ・青ねぎ・しょうが・淡口醤油・塩・胡椒・削節			●					
	ミニゼリー(ピーチ)	ピーチゼリー									

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
	794kcal	33.8g	361mg	107mg	3.7mg	469μgRAE	0.55mg	0.59mg	30mg	6.9g	2.8g

- 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。