

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2024年12月）

食品名	原材料名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	クルミ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミアナッツ
小麦粉	小麦粉.			●																									
ツイストマカロニ	デュラム小麦のセモリナ[デュラム小麦].			●																									
スパゲティ（-halfカット）	デュラム小麦のセモリナ[デュラム小麦].			●																									
米粉	うるち米.																												
つきこんにやく	蒟蒻粉、水酸化カルシウム、海藻粉（ひじき）、水分.																												
糸こんにやく	蒟蒻粉、水酸化カルシウム、水分.																												
角こんにやく	蒟蒻粉、水酸化カルシウム、海藻粉（ひじき）、水分.																												
じゃがいも〔角小〕	馬鈴薯.																				▲								
かたくり粉	加工でん粉〔加工でん粉（馬鈴薯由来）〕																												
緑豆春雨	緑豆でん粉〔緑豆〕、クエン酸、パーム油.																												
砂糖	原料糖〔さとうきび、てん菜〕.																												
水煮大豆	大豆、水.																				●								
豆腐	豆乳（大豆、消泡剤〔グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン、シリコーン樹脂〕、水）、加工でん粉、豆腐用凝固剤（凝固剤製剤〔粗製海水塩化マグネシウム・植物性油脂・グリセリン脂肪酸エステル・ミックストコフェロール〕、水）																				●								
焼き豆腐	豆乳（大豆、消泡剤〔グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン、シリコーン樹脂〕、水）、加工でん粉、豆腐用凝固剤（凝固剤製剤〔粗製海水塩化マグネシウム・植物性油脂・グリセリン脂肪酸エステル・ミックストコフェロール〕、水）																			▲	●								
生揚げ〔大〕	豆乳〔大豆〕、植物油、加工澱粉、凝固剤、トランスグルタミナーゼ製剤、水.																				●								
きざみ油揚げ	丸大豆、植物油脂（なたね油）、植物油脂（大豆油）、豆腐用凝固剤〔塩化カルシウム〕、消泡剤.																				●								
がんもどき〔小〕	粉末状大豆たん白〔大豆〕、植物油脂〔なたね〕、にんじん、上新粉、大豆食物繊維〔大豆〕、食塩、砂糖、揚げ油（植物油脂）〔なたね〕、クエン酸、水.	▲	▲	▲			▲	▲													●								
ゆば	大豆、消泡剤.																				●								
白ごま	白いりごま〔胡麻種子（白）〕.																●												
かぼちゃ	南瓜.																				▲								
カリフラワー	カリフラワー.																												
きざみたくあん（白）	塩押しだいこん〔大根、海水〕、ぶどう糖果糖液糖〔とうもろこし〕、砂糖〔さとうきび、甜菜〕、発酵調味料〔とうもろこし、馬鈴薯、甘藷、米、海水〕、食塩〔海水〕、たん白加水分解物〔馬鈴薯〕、梅酢〔梅、海水、さとうきび、とうもろこし、タピオカ〕、醸造酢〔さとうきび〕、水.			▲																									

●・・・この食品の原材料として使用している。

▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン（機械・器具など）で別製品を作る際に原材料として使用している。

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2024年12月）

食品名	原材料名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	クルミ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミアナッツ
たけのこ水煮(短冊)	たけのこ、クエン酸（pH調整剤）、水。																												
たけのこ水煮(乱切り)	たけのこ、クエン酸（pH調整剤）、水。																												
ホールコーン	とうもろこし。																												
ホールトマト	トマト、トマトピューレ、クエン酸。																												
パプリカ(赤スライス)	赤ピーマン。			▲								▲	▲								▲	▲		▲		▲			
パプリカ(黄スライス)	黄ピーマン。			▲								▲	▲								▲	▲		▲		▲			
ピーマン(4色)スライス	青ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン、オレンジピーマン。																												
ブロッコリー	ブロッコリー。																												
レモン果汁	レモン、醸造酢、香料。																												
えのきたけ	えのき茸。																												
しめじ	ぶなしめじ。																												
マッシュルーム	マッシュルーム。																												
あおさ	あおさ。						▲	▲											▲										
ひじき	乾燥ひじき。																												
わかめ	湯通し塩蔵わかめ。																												
シラス干し	しらす干し[片口いわし]、並塩。					●	●		▲											▲									
タラ	すけそうだら。	▲	▲	▲				▲																					
マグロ油漬	きはだまぐろ、菜種油、野菜エキス[たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩]、食塩、水。		▲	▲			▲										▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲					
マグロ野菜スープ煮	きはだまぐろ、食塩、野菜エキス[キャロットエキス、キャベツエキス、オニオンエキス]、水。																					▲							
さつま揚げスライス	魚肉、でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、植物油、水。	▲		▲			▲		▲													▲							
ポークハム	豚肉、でん粉[タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉]、食塩、砂糖、海藻ミネラル[海藻粉末(紅藻)]、香辛料[ペパー、ナツメグ、ローレル、オニオンパウダー]、酵母エキス[デキストリン(甘藷)]、水。	▲	▲	▲										▲		▲					▲	▲		●	▲		▲		
カットベーコン	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料[ペパー、オニオンパウダー、ジンジャー]、水。	▲	▲	▲										▲		▲					▲	▲		●	▲		▲		
蒸しささみ	鶏肉(ささみ)。	▲	▲	▲												▲					▲	●		▲		▲			
鶏レバー	鶏レバー、しょうゆ[脱脂加工大豆、小麦、食塩、アミノ酸液、ぶどう糖]、しょうが、砂糖[さとうきび、甜菜]、香辛料[マスタード、タイム]、水。	▲	▲	●			▲	▲						▲		▲				▲	▲	●	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲

●・・・この食品の原材料として使用している。

▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン（機械・器具など）で別製品を作る際に原材料として使用している。

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2024年12月）

食品名	原材料名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	クルミ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミアナッツ
チキンウインナーライス	鶏肉、粉末水あめ【澱粉【コーンスターチ（とうもろこし）、無水亜硫酸、甘藷澱粉（さつまいも）】、砂糖、でん粉【タピオカ、馬鈴薯】、発酵調味料【発酵調味液（サトウキビ）、pH調整剤】、食塩、香辛料【ペパー、オニオンパウダー、パプリカ、トマトパウダー、ガーリック、メース、コリアンダー、セージ】、水。	▲	▲	▲										▲		▲					▲	●	▲	▲		▲			
液卵	鶏卵。	●		▲			▲												▲		▲	▲							
ごま油	食用ごま油【ごま】。																●				▲								
なたね油	食用なたね油【菜種】。																▲				▲								
アセロラゼリー	異性化液糖【とうもろこし】、アセロラ濃縮果汁【アセロラ】、還元水あめ【とうもろこし、さつまいも、じゃがいも、タピオカ】、ゲル化剤（増粘多糖類）【キサンタンガム（微生物発酵物）、ジェランガム（とうもろこし）、ジェランガム（大豆）、カラギナン（紅藻類）、コンニャクイモ抽出物（こんにやく芋）、乳酸カルシウム（とうもろこし）、乳酸カルシウム（水酸化カルシウム）、食品素材（タピオカ）、食品素材（さつまいも）、食品素材（とうもろこし）】、酸味料【クエン酸（とうもろこし）、クエン酸Na（とうもろこし）】、ムラサキイモ色素・トウガラシ色素【ムラサキイモ色素・トウガラシ色素】、クエン酸第一鉄ナトリウム、香料【アセロラフレーバー、（さとうきび（エタノール））】、クチナシ赤色素【クチナシ赤色素】、消泡剤（加工助剤）【グリセリン脂肪酸エステル（菜種）、抽出トコフェロール（大豆）、食品素材とうもろこし】、水。	▲	▲									▲									▲	▲	▲			▲		▲	
みかんゼリー	温州みかん果汁、ぶどう糖果糖液糖【とうもろこし、馬鈴薯、甘藷】、水飴【とうもろこし、馬鈴薯、甘藷】、ゲル化剤（増粘多糖類）【ローカストビーンガム、カラギーナン、ピロリン酸四カリウム、塩化カリウム、ブドウ糖】、ビタミンC【とうもろこし】、クエン酸【とうもろこし】、香料【オレンジフレーバーベース、95%エタノール、グリセリン、精製水】、水。																								▲		▲		
料理酒	米醸造液（米、ぶどう糖、食塩、ぶどう）【米、トウモロコシ、馬鈴薯、甘藷、食塩（海水）、ブドウ】、アルコール【サトウキビ他】、ぶどう糖【とうもろこし、馬鈴薯、甘藷】、食塩【海水、水】、酵素（加工助剤）、ケイソウ土（加工助剤）、ペントナイト（加工助剤）		▲					▲				▲				▲					▲	▲			▲		▲	▲	
みりん	もち米、米こうじ【米】、醸造アルコール【さとうきび】、糖類【とうもろこし、キャッサバ（タピオカ）、じゃがいも、さつまいも】、水。																												
ウスターソース【小袋】	トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット、糖類【砂糖、ぶどう糖果糖液糖】、醸造酢、食塩、香辛料、たん白加水分解物。		▲	▲										▲							▲	▲	▲		▲		▲		
ウスターソース	醸造酢【アルコール】、砂糖類【砂糖、ぶどう糖果糖液糖】、トマト、たまねぎ、食塩【海水】、たん白加水分解物【コーングルテン、食塩】、酵母エキス【ブドウ糖、植物油】、香辛料【各種スパイス、でん粉、デキストリン、コーンパウダー】、水。			▲										▲		▲					▲	▲		▲	▲	▲		▲	
トウバンジャン	塩蔵唐辛子【とうがらし、食塩】、そら豆加工品【そら豆、食塩、米こうじ】、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤（ビタミンC）【L-アスコルビン酸】																												

●・・・この食品の原材料として使用している。

▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン（機械・器具など）で別製品を作る際に原材料として使用している。

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2024年12月）

食品名	原材料名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28		
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレング	カシューナッツ	クルミ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミアナッツ		
コチジャン	米みそ〔大豆、米、食塩、そら豆〕、水あめ〔でん粉（とうもろこし、じゃがいも、さつまいも）〕、麦芽エキス〔大麦〕、米こうじ調味料〔米、液状ぶどう糖、醸造アルコール、食塩、米こうじ、発酵調味料（もち米・米・さとうきび・食塩）〕、乾燥唐辛子、砂糖〔さとうきび、てんさい〕、食塩、酵母エキスパウダー〔酵母エキス、食塩、デキストリン〕。			▲												▲					●										
こいくちしょうゆ	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール〔エタノール（さとうきび）〕、水。			●																	●										
うすくちしょうゆ	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール〔エタノール（さとうきび）〕、水。			●																	●										
塩	海水。																														
酢	米、コーン、アルコール、酒かす、食塩、水。			▲								▲										▲						▲			
チキンブイヨン	鶏骨抽出スープ、たまねぎエキス、にんじんエキス、食塩、酵母エキス、水。	▲	▲	▲			▲	▲		▲		▲		▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	●	▲	▲			▲				
ポークブイヨン	豚骨、豚肉、玉ねぎ。																						●								
オイスターソース	かきエキス〔かき煮汁、デキストリン、水あめ、食塩〕、砂糖〔さとうきび、てんさい〕、食塩、醸造酢〔麦芽、アルコール、食塩〕、酵母エキスパウダー〔酵母エキス、デキストリン〕、増粘剤〔加工デンプン、キサンタン〕、〔ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、キサンタンガム〕。		▲	▲		▲	▲							▲		▲				▲	▲	▲	▲		▲		▲	▲			
トマトケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢〔さとうきび、とうもろこし、キャッサバ〕、食塩〔海水〕、たまねぎ、香辛料。		▲	▲										▲							▲		▲				▲				
ケチャップソース	野菜・果実〔トマト、たまねぎ、りんご、にんじん、セロリ〕、糖類〔砂糖、ぶどう糖果糖液糖〕、醸造酢〔トウモロコシ等〕、食塩〔塩〕、香辛料〔ホワイトペッパー、マスタード〕、水。		▲	▲		▲							▲								▲		▲					●			
フレンチドレッシング	なたね油〔菜種油〕、砂糖〔さとうきび、甜菜〕、醸造酢〔アルコール、酒かす、米、ぶどう糖、水〕、食塩〔海水〕、でん粉〔ワキシーコーンスターチ〕、酵母エキス〔酵母エキス、デキストリン〕、香辛料〔マスタード、ホワイトペッパー、乾燥オニオン、デキストリン、乾燥ジンジャー、ガーリック、カルダモン〕、たまねぎエキス〔玉葱〕、増粘剤〔加工デンプン〕〔オクテニルコハク酸デンプンナトリウム〕、水。	▲	▲	▲			▲	▲				▲				▲			▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲				
合わせみそ	大豆、米、食塩、水、酒精〔製造用剤〕。																				●										
赤みそ	大豆、米、食塩、酒精〔製造用剤〕。																				●										
神戸市内産オニオンソテー	たまねぎ。		▲	▲											▲		▲				▲	▲	▲					▲			
カレー粉	陳皮、ターメリック、マスタード、フェヌグリーク、コリアンダー、赤唐辛子、クミン、フェネル、黒こしょう、シナモン、ローレル、ジンジャー〔ジンジャー、コーディングリッツ〕、オニオン、ガーリック、グローブ、ナツメグ。																					▲									
こしょう	ホワイトペッパー。																														
一味とうがらし	唐辛子。																														
ガーリック	ガーリック。	▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲			▲		▲				▲	▲	▲	▲	▲				▲	▲			

●・・・この食品の原材料として使用している。

▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン（機械・器具など）で別製品を作る際に原材料として使用している。

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2024年12月）

食品名	原材料名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カナチュー	キウイ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミアナッツ
おろしにんにく	にんにく加工品、食塩、環状オリゴ糖〔シクロデキストリン〕、酸味料〔グルコン酸〕、酸味料〔乳酸〕、増粘剤〔キサンタン〕〔キサンタンガム〕、(水)																												
パプリカ	パプリカ	▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲			▲		▲				▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲	▲	
ひじき入りぎょうざ	キャベツ、たまねぎ、にら、鶏肉、豚脂、ひじき、でん粉、しょうゆ〔小麦、大豆〕、植物油脂〔ごま〕、粒状植物性たん白〔大豆〕、砂糖、魚介エキス、食塩、香辛料、酵母エキス、皮〔小麦粉〕〔小麦〕、皮〔植物油脂〕、皮〔還元でん粉糖化物〕、皮〔食塩〕、皮〔大豆粉〕〔大豆〕、ソルビトール〔D-ソルビトール〕、乳化剤〔植物レシチン、大豆〕、ピロリン酸第二鉄〔ピロリン酸第二鉄〕			●													●				●	●		●					
にんじんコロッセ	馬鈴薯、人参、乾燥マッシュポテト〔馬鈴薯、乳化剤（グリセリン脂肪酸エステル）、クエン酸、ピロリン酸ナトリウム〕、食塩〔海水〕、砂糖〔さとうきび、甜菜〕、香辛料〔白こしょう〕、パン粉〔小麦粉、ショートニング、砂糖、食塩、イースト、大豆粉、乳化剤（グリセリン脂肪酸エステル、レシチン等）〕、イーストフード、水、乾燥マッシュポテト〔馬鈴薯、乳化剤（グリセリン脂肪酸エステル）、クエン酸、ピロリン酸ナトリウム〕、バターミックス〔小麦粉、コーングリッツ、植物性たん白、植物油脂、デキストリン、乳化剤、増粘剤（グァーガム）〕、水。	▲	▲	●			▲	▲		▲					▲		▲			▲	●	▲		▲					
かつおカツ	かつお、たまねぎ、おろししょうが〔しょうが〕、パン粉〔小麦他〕、しょうゆ〔大豆、小麦他〕、砂糖〔さとうきび、てん菜〕、食塩〔海水〕、かつおエキス〔かつお他〕、パン粉〔小麦他〕、小麦粉〔小麦〕、植物油脂〔とうもろこし、なたね〕、加工デンプン〔ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸架橋デンプン、酢酸デンプン〕、ドロマイト〔ドロマイト〕、ピロリン酸鉄〔ピロリン酸第二鉄〕、乳化剤〔グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン〕、香料〔香料〕、水。	▲	▲	●			▲			▲							▲	▲	▲	▲	●	▲		▲					
ささみカツ〔40g〕	鶏ムネ肉、バター〔澱粉加工品（とうもろこし他）、砂糖、食塩（海水）、植物性たんぱく（小麦）、コショウ、酵母エキス（酵母）、加工澱粉（リン酸架橋澱粉、増粘多糖類（グァーガム、キサンタンガム）〕、食塩〔海水〕、コショウ、パン粉〔小麦粉、ぶどう糖（澱粉）〕、ショートニング（菜種）、イースト（酵母）、並塩（海水）、イーストフード（とうもろこし他）、水。	▲	▲	●													▲				▲	●		▲					▲
ふりかけ〔ひじきケツ〕	ひじき、砂糖、ゴマ、ドロマイト（炭酸カルシウムマグネシウム含有物）〔ドロマイト〕、食塩、みりん〔もち白米、うるち白米、醸造アルコール、糖類〕、かつお削りぶし、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢〔アルコール、小麦、米、コーン、酒かす、食塩、ぶどう糖〕、赤しそ、あじ削りぶし〔むろあじ削りぶし〕、かつおぶしエキス〔たん白加水分解物、鯉節エキス、酒精、フィチン酸〕、酵母エキス〔酵母エキス、デキストリン〕、酵母〔パン酵母〔亜鉛含有〕〕、しょうゆ〔脱脂加工大豆、食塩、小麦、ぶどう糖、種麴（大麦、小麦）、アルコール、大豆、食塩、アルコール、麴菌〕、梅酢〔梅、食塩〕、クエン酸鉄Na〔クエン酸第一鉄Na強化剤〕。			●													●	▲			●								
ふりかけ（ゆかり）	塩蔵赤しそ（赤しそ、食塩、梅酢）〔赤しそ、食塩、梅酢（梅、食塩）〕、砂糖〔サトウキビ、甜菜〕、食塩〔海水〕、酵母エキス〔酵母エキス、デキストリン（トウモロコシ他）〕、酸味料〔DL-リンゴ酸（合成品）〕。	▲	▲	▲								▲					▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲			▲		
さつまいも（ダイス）	さつまいも、クエン酸、ビタミンC。																												
じゃがいも	ポテト〔じゃがいも〕、クエン酸、ビタミンC。																												
アスパラガス	アスパラガス。																												

●・・・この食品の原材料として使用している。

▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン（機械・器具など）で別製品を作る際に原材料として使用している。

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2024年12月）

食品名	原材料名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレシ	カシュー	クルイ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミア
さやいんげん	いんげん.																				▲					▲			
ごぼう（せん切り）	ごぼう、クエン酸、ビタミンC.																												
おろししょうが	しょうが、酸化防止剤（V、C）〔L-アスコルビン酸〕、pH調整剤〔グルコン酸、DL-リンゴ酸〕.																												
ドライコーン	とうもろこし、ぶどう糖〔とうもろこし〕.	▲	▲	▲			▲	▲		▲		▲		▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
パセリ	パセリ.	▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲		▲		▲		▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲		
だいずもやし	大豆もやし.																				●								
干しいたけ	乾しいたけ〔菌床乾しいたけ〕.																												
かつお節	かつおのふし.																			▲									
竹輪〔1/4カット〕	いとより無リン〔いとよりだい〕、発酵調味料〔とうもろこし、米、さとうきび〕、砂糖〔さとうきび、てんさい等〕、食塩〔海水〕、加工デンプン〔タピオカ〕.	▲																											
竹輪〔きざみ〕	いとより無リン〔いとよりだい〕、発酵調味料〔とうもろこし、米、さとうきび〕、砂糖〔さとうきび、てんさい等〕、食塩〔海水〕、加工デンプン〔タピオカ〕.	▲																											
料理ワイン	米発酵調味料〔ワイン、ぶどう糖（とうもろこし）、アルコール、食塩、香料〕、酸味料〔L-酒石酸、クエン酸、DL-リンゴ酸〕、酸化防止剤（亜硫酸塩）〔二酸化硫黄〕、水.																												
削り節〔だし用〕	いわしふし〔いわし・うるめ〕、むろあじ煮干、むろあじふし〔むろあじ〕.						▲												▲										
粒マスタード	醸造酢、からし、植物油脂、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテオニオン、ホークエキスパウダー、香辛料、にんにく、調味料（アミノ酸等）〔L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチドナトリウム、コハク酸ナトリウム、5'-イノシン酸ナトリウム〕、香辛料抽出物、水。※マカダミアナッツのコンタミネーション（▲）は現在調査中			●																		●		●			●		▲
豆腐入チキンハンバーグ	鶏肉、豆腐〔豆乳（丸大豆、水）、澱粉、加工でん粉、塩化マグネシウム（にがり）〕、玉ねぎ、粉末状大豆たん白〔大豆たん白、大豆レシチン〕、でん粉〔タピオカ、馬鈴薯〕、豚脂、粒状大豆たん白〔脱脂大豆〕、植物油（なたね油、パーム油）、発酵調味料〔発酵調味液（サトウキビ）、pH調整剤〕、しょうゆ（大豆、食塩）〔種麹（麹菌、トウモロコシ）、アルコール（さとうきび）〕、砂糖、食塩、香辛料〔ブラックペパー、ナツメグ、ガーリック〕、水	▲	▲	▲											▲		▲				●	●		●	▲		▲		
ベジタブルカレー	玉ねぎ、じゃがいも、人参、とうもろこし、赤ピーマン、パンプキンペースト、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、はちみつ、カレー粉〔香辛料、コーンスターチ〕、食塩、トマトペースト、砂糖〔さとうきび、甜菜〕、酵母エキス〔酵母エキス、デキストリン〕、しょうがペースト〔しょうが、食塩、酒精、pH調整剤（クエン酸）〕、増粘多糖類、香辛料〔オニオン、ガーリック〕、増粘剤（加工でん粉）〔アセチル化アジピン酸架橋デンプン〕、水.	▲	▲	▲			▲	▲		▲		▲		▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		

●・・・この食品の原材料として使用している。

▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン（機械・器具など）で別製品を作る際に原材料として使用している。

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2024年12月）

食品名	原材料名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	クルミ	牛乳	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	アーモンド
ハッシュドビーフ	玉ねぎ、人参、トマトペースト、デミグラスソース [玉ねぎ、人参、セロリ、牛肉、チキンブイヨン、トマト、砂糖]、牛肉、砂糖 [さとうきび、甜菜]、乾燥マッシュポテト [じゃがいも]、ビーフエキス [ビーフミートエキス]、ソテーオニオン [オニオンパウダー、調整ラード]、食塩、牛脂、酵母エキス [酵母・食塩・デキストリン、食塩、液糖]、たん白加水分解物 [とうもろこし]、にんにくペースト [ガーリックフレーク、食塩、pH調整剤 (クエン酸)]、香辛料 [大豆]、増粘剤 (加工でん粉) [アセチル化アジピン酸架橋デンプン]、カラメル色素 [でん粉加水分解物、糖蜜]、酸味料 [クエン酸]、香料、甘味料 (アセスルファムK) [アセスルファムカリウム]、水。	▲	▲	▲			▲	▲	▲		▲			●		▲	▲	▲	▲	●	●	▲	▲			▲			

●・・・この食品の原材料として使用している。  
▲・・・この食品には使用していないが、同じ製造ライン（機械・器具など）で別製品を作る際に原材料として使用している。