

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2024年11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	クルーイッツ	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
焼きそばめん	小麦粉〔強力粉〕、食塩〔並塩〕、かんすい〔炭酸カリウム、炭酸ナトリウム、リン酸三ナトリウム〕、酸化防止剤〔ビタミンE〕〔ミックストコフェロール(大豆由来)〕、植物油〔パーム油〕。	▲		●	▲																▲					▲			
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〕。			●																									
ペンネマカロニ	デュラム小麦のセモリナ〔デュラム小麦〕。			●																									
兵庫県産パスタ	デュラム小麦のセモリナ〔小麦〕。			●																									
うず巻ふ	小麦粉、小麦たんぱく、重曹〔重炭酸ナトリウム〕、ビタミンE〔ミックストコフェロール〕。			●																									
米粉	うるち米。																												
つきこんにゃく	蒟蒻粉、水酸化カルシウム、海藻粉（ひじき）、水分。																												
角こんにゃく	蒟蒻粉、水酸化カルシウム、海藻粉（ひじき）。																												
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。																												
黒砂糖	原料糖〔さとうきび〕、黒糖〔さとうきび〕、グリセリン脂肪酸エステル〔パーム〕、水酸化カルシウム〔石灰石〕、キトサン〔かに殻〕、ケイソウ土（珪藻化石）、酢酸〔メタノール〕、生石灰、ポリアクリル酸ナトリウム。																												
砂糖	原料糖〔さとうきび、てん菜〕。																												
水煮大豆	大豆、水。																					●							
生揚げ〔小〕	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。																					●							
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。																					●							
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。	▲	▲	▲			▲	▲														●							
凍り豆腐〔小〕	大豆、豆腐用凝固剤〔塩化カルシウム〕、重曹〔炭酸水素ナトリウム〕、消泡剤製剤（加工助剤）〔グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、レシチン〕。																					●							
白ごま	いりごま。	▲	▲	▲													●		▲	▲	▲	▲		▲		▲			
かぼちゃ	かぼちゃ。			▲																				▲		▲	▲		
カリフラワー	カリフラワー。																												
大根おろし	だいこん。																												

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2024年11月）

	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
食品名	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
きざみたくあん（白）			▲																									
たけのこ水煮（短冊）																												
たけのこ水煮（乱切り）																												
ホールコーン																												
ホールトマト																												
ピーマン		▲	▲																	▲								
パプリカ（赤スライス）			▲								▲		▲							▲		▲		▲		▲		
パプリカ（黄スライス）			▲								▲		▲							▲		▲		▲		▲		
ピーマン（4色）スライス																												
ブロッコリー																												
れんこん〔半切〕			▲													▲				▲	▲							
みかんジュース		▲									▲		▲						▲	▲		▲		▲		▲		
レモン果汁																												
しめじ																												
きざみこんぶ																												
ひじき																												
わかめ																												
たべる小魚（いもけんぴ入）		▲	▲			▲	▲								▲													
シラス干し						●	●		▲									▲										
タラ	▲	▲	▲				▲																					
マグロ油漬		▲	▲			▲										▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲					
マグロ野菜スープ煮																				▲								
さつま揚げスライス	▲		▲			▲			▲												▲							
ポークハム	▲	▲	▲											▲		▲					▲	▲	●	▲		▲		

●・・・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11月）

		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	
食品名	原材料名	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	カナツツ	キウイッ	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	
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。	▲	▲	●			▲	▲							▲		▲		▲	▲	●	●	▲	▲	▲		▲	▲		
チキンウインナースライス	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。	▲	▲	▲											▲		▲				▲	●		▲	▲		▲			
ごま油	食用ごま油〔ごま〕。																●				▲									
なたね油	食用なたね油〔菜種〕。																▲				▲									
ピーチゼリー	異性化液糖〔とうもろこし〕、白桃ピューレ〔もも〕、白桃果肉〔もも〕、ピーチ濃縮果汁〔もも〕、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〕、砂糖〔甜菜〕、ゲル化剤（増粘多糖類）〔ジェランガム（醗酵原料）（培地にとうもろこしを含む）、キサンタンガム（とうもろこし）、カラギナン（紅藻類）、リン酸－水素カルシウム（リン酸、石灰）、リン酸－水素カリウム（リン鉱石）、リン酸－水素カリウム（塩化カリウム）、食品素材（ぶどう糖）（とうもろこし）、食品素材（ぶどう糖）（じゃがいも）、食品素材（ぶどう糖）（さつまいも）、食品素材（こんにやく粉）（こんにやく芋）〕、pH調整剤〔クエン酸ナトリウム（とうもろこし）、乳酸カルシウム（乳酸・天然鉱物を原料とするカルシウム源）、ピロリン酸四ナトリウム（リン酸・水酸化ナトリウム）、ポリリン酸ナトリウム（リン酸・水酸化ナトリウム）、貝殻焼成カルシウム（帆立貝殻）、食品素材（デキストリン）（タピオカ）〕、酸味料〔クエン酸（とうもろこし）、クエン酸Na（とうもろこし）〕、クエン酸第一鉄ナトリウム、香料〔ピーチフレーバー〕、酸化防止剤（ビタミンC）〔レーアスコルビン酸ナトリウム（とうもろこし）、レーアスコルビン酸ナトリウム（タピオカ）〕、酸化防止剤（酵素処理ルチン）〔エンジュ抽出物、デキストリン（タピオカ）〕、消泡剤（加工助剤）〔グリセリン脂肪酸エステル（ヤシ、パーム）〕、ミックストコフェロール	▲	▲									▲								▲	▲	▲			●		▲			
ゆずゼリー	ゆず果汁、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〕、はちみつ、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〕、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	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。			▲											▲		▲		▲		▲	▲		▲	▲		▲			

●・・・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11月）

		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
食品名	原材料名	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	クルーイッツ	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
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〕																												
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、		▲	▲											▲							▲		▲			▲		
フレンチドレッシング	なたね油、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〕、																				●								
神戸市産合わせみそ	米、大豆、天日塩〔赤穂の天塩〕、																				●								
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、フェンネル、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、																												
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11月）

		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
食品名	原材料名	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	カナツウ	キウイッ	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	▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲			▲		▲		▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲	▲	
ゆかり粉	塩蔵赤しそ〔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〔デキストリン（トウモロコシ他）〕、酸味料〔DL-リンゴ酸〕、	▲	▲	▲								▲					▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲			▲		
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〕			●													●				●	●		●					
さつまいもコロッケ	さつまいも、パン粉〔小麦粉、ショートニング（バーム油）、イースト、食塩（海水）、イーストフード、ビタミンC（酸化防止剤）、乳化剤（グリセリン脂肪酸エステル（大豆））、水〕、砂糖〔さとうきび、甜菜〕、食塩〔海水〕、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〕、パン粉〔小麦粉、ぶどう糖、食塩、イースト、酢酸pH調整剤（キャリーオーバー）、水〕、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（グアーガム）〕、	▲	▲	●			▲	▲		▲					▲		▲			▲	●	▲		▲					
白身魚フライ	ホキ、バター〔澱粉加工品（とうもろこし他）〕、砂糖、食塩（海水）、植物性タンパク（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（グアーガム、キサンタンガム）、食塩（海水）、コショウ、水分、パン粉〔小麦粉（小麦）〕、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、	▲	▲	●			▲			▲							▲	▲	▲		▲							▲	
ミートボール	鶏肉、たまねぎ、豚肉、パン粉〔小麦粉、ショートニング、食塩、砂糖（甜菜）〕、イースト、パン用品質改良剤製剤（とうもろこし）〕、葉ねぎ、粒状大豆たん白、でん粉〔馬鈴薯でん粉、甘藷でん粉〕、大豆油、砂糖〔さとうきび、甜菜〕、食塩、粉末状大豆たん白、香辛料〔黒胡椒、とうもろこし〕、おろしにんにく、おろししょうが、水、大豆油、	▲	▲	●			▲	▲							▲		▲			▲	●	●		●		▲	▲		
兵庫県産鶏つくね	鶏肉、玉ねぎ、でん粉〔豆澱粉（えんどう豆）〕、発酵調味料〔穀物発酵液、魚しょう、焼酎、食塩〕、食塩、砂糖、香辛料〔ペパー〕、水、	▲	▲	▲											▲		▲				▲	●		▲	▲		▲		
ふりかけ〔さけウエット〕	さけ、ゴマ、砂糖〔上白糖〕、ドロマイト（炭酸カルシウムマグネシウム含有物）、食塩、大豆油〔大豆〕、こんぶだし〔こんぶ〕、さけエキス〔さけ、食塩〕、ぶどう酢〔ぶどう果汁、アルコール〕、酵母エキス〔酵母エキス、デキストリン〕、酵母〔酵母（亜鉛含有）〕、紅麹色素、			▲													●	●			●								
お米と野菜ふりかけ（お米と野菜）	煎り米〔米〕、乾燥マッシュポテト〔馬鈴薯〕、砂糖〔サトウキビ、甜菜〕、うるちひえパフ〔うるちひえ〕、でん粉〔トウモロコシ〕、食塩〔海水〕、トマトフレーク〔トマト〕、オニオンエキス〔オニオンエキス（たまねぎ）〕、デキストリン（タビオカ他）、砂糖（サトウキビ、甜菜）、オニオンオイル（米油、たまねぎ）〕、かぼちゃ粉末〔かぼちゃ〕、ほうれん草フレーク〔ほうれん草〕、還元水飴〔タビオカ他〕、昆布エキス〔昆布、食塩〕、酵母エキス〔酵母、食塩〕、クエン酸鉄ナトリウム〔（合成品）〕、酸化防止剤（ビタミンC）〔L-アスコルビン酸（トウモロコシ他）〕、カロチン色素〔バーム油カロチン（バーム）〕、	▲	▲	▲								▲					▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲		

●・・・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11月）

		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
食品名	原材料名	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	カシナッツ	フルーツ	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
ミルメーク【コーヒー】	砂糖【グラニュー糖】、インスタントコーヒー、食塩、乳酸菌、炭酸Ca【炭酸カルシウム】、着色料（カラメル）【カラメル色素】、V.C【L-アスコルビン酸Na】、クエン酸鉄Na【クエン酸第一鉄Na】、V.A【ビタミンA脂肪酸エステル】、香料【コーヒーフレーバー】、V.B1【チアミン硝酸塩】、V.B2【リボフラビン】.																				▲								
さつまいも（ダイス）	さつまいも、クエン酸、ビタミンC.																												
さつまいも（乱切り）	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.																												
じゃがいも（スティック）	ポテト【じゃがいも】、クエン酸、ビタミンC.																												
練りごま	白ごま.					▲											●												
アスパラガス	アスパラガス.																												
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.																				●								
かつお節	かつおのふし.																		▲										
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】.						▲												▲										
ごまドレッシング	食用植物油脂、砂糖類（ぶどう糖果糖液糖、砂糖）、しょうゆ、醸造酢、ごま、しいたけエキス、食塩、酵母エキスパウダー、香辛料抽出物、加工でん粉【オクテニルコハク酸デンプンナトリウム】、増粘剤（キサンタンガム）、水.			●													●				●								
小松菜コロッケ	馬鈴薯、豚肉、小松菜、玉ねぎ、砂糖【さとうきび、甜菜】、発酵調味料【米醸造液、ぶどう糖、異性化液糖、水飴、砂糖、アルコール、食塩、】、醸造調味料【米醸造液、ぶどう糖、アルコール、食塩】、醤油、植物性油脂【菜種シード】、食塩、胡椒、パン粉【小麦粉、ショートニング、砂糖、イースト、食塩、ビタミンC】、小麦粉【小麦】、とうもろこしでん粉【トウモロコシ】、植物性たん白【大豆】、植物性油脂（なたね）、食塩【海水】、水.	▲	▲	●			▲			▲					▲		▲	▲			▲	●	▲		●				

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2024年11月）

		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
食品名	原材料名	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
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）〔種麴（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	▲	▲	▲											▲		▲				●	●		●	▲		▲		
トマトソース	玉ねぎ、人参、トマトペースト、牛肉、コーンスターチ〔とうもろこし〕、砂糖〔さとうきび、甜菜〕、ビーフエキス〔ビーフミートエキス〕、牛脂、酵母エキス〔酵母・食塩、デキストリン〕、食塩、チキンエキス、粉末ブイヨン、にんにくペースト、香辛料、水	▲	▲	▲			▲	▲		▲		▲			●		▲	▲	▲	▲	▲	●	▲	▲			▲		
ビーフカレー	玉ねぎ、じゃがいも、人参、牛肉、牛脂、砂糖、カレールウ、カレー粉、植物油脂、肉エキス（ビーフエキス）、でん粉、食塩、もち粉、香辛料、水	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲	▲	●	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲	▲	