

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2024年07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	ナチュラルナッツ	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	まつたけ	もも	やまいも	りんご	アーモンド
マカロニ	デュラム小麦のセモリナ.			●																									
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、海草粉（ひじき）.水分																												
冷凍さといも(カット)	里芋.																												
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）〕																												
砂糖	原料糖〔さとうきび、てん菜〕.																												
水煮大豆	大豆、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.																				●								
白ごま	いりごま.	▲	▲	▲												●		▲	▲	▲	▲	▲		▲		▲			
枝豆	枝豆.																				●								
グリーンピース	グリーンピース.																												
かぼちゃ	南瓜.																				▲								
カリフラワー	カリフラワー.																												
小松菜	こまつな.																												
たけのこ水煮(短冊)	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[トマト]、クエン酸.																												
ピーマン	ピーマン.		▲	▲																		▲							
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.			▲								▲		▲							▲		▲			▲		▲	
パプリカ(黄ダイス)	黄ピーマン.			▲								▲		▲							▲		▲			▲		▲	
ブロッコリー	ブロッコリー.																												
ほうれん草	ほうれん草.																												
れんこん〔半切〕	れんこん、pH調整剤〔クエン酸〕.			▲													▲				▲	▲							

●・・・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07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	まつたけ	もも	やまいも	りんご	アーモンド	
うめペースト	梅ペースト〔梅、食塩〕、りんご加工品〔りんご、糖類（とうもろこし他）〕、食物繊維（グァーガム分解物）〔グァー豆〕、砂糖〔サトウキビ、甜菜〕、鰹節エキス〔酵母エキス（酵母、食塩）、鰹節、鰹エキス（鰹）、食塩、鰹加工品（鰹、あおさ、ひじき）、海藻抽出物（ひじき）、寒天（紅藻）〕、水。		▲	▲		▲	▲			▲						▲	▲			▲	▲	▲		▲					●	
レモン果汁	レモン、醸造酢、香料。																													
しめじ	ぶなしめじ。																													
ひじき	乾燥ひじき。																													
シラス干し	しらすぼし〔いわし（稚魚）〕、食塩〔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。		▲	▲			▲										▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲						
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。	▲	▲	▲										▲		▲					▲	▲		●		▲		▲		
チキンハム	鶏肉、でん粉〔えんどう豆澱粉、タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉、米でん粉（もち米）〕、発酵調味料〔発酵調味液（サトウキビ）、pH調整剤〕、食塩、砂糖、香辛料〔コリアンダー、グリーンペッパー、オニオンパウダー、メース、ペパー〕、水。	▲	▲	▲										▲		▲					▲	●		▲		▲		▲		
チキンウインナーズライス	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〕。																▲				▲									

●・・・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07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	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	まつたけ	もも	やまいも	りんご	アーモンド	
洋梨ゼリー	異性化液糖〔とうもろこし〕、洋梨果肉〔洋梨〕、洋梨濃縮果汁〔洋梨〕、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）、キサントガム（とうもろこし）、カラギナン（紅藻類）、リン酸一水素カルシウム（リン酸、石灰）、リン酸二水素カリウム（リン鉱石）、リン酸二水素カリウム（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〔ペアフレーバー〕、酸化防止剤（ビタミンC）〔L-アスコルビン酸ナトリウム（とうもろこし）、L-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（大豆）、食品素材とうもろこし〕、着色料（ベニバナ黄色素）〔ベニバナ黄色素（とうもろこし）〕、水。	▲	▲									▲									▲	▲	▲				▲			
ももゼリー	もも濃縮果汁、糖類〔砂糖、水あめ〕、ももピューレ、ゲル化剤（増粘多糖類）〔カロブベーンガム、カラギナン〕、ビタミンC〔L-アスコルビン酸〕、クエン酸鉄Na〔クエン酸第一鉄ナトリウム〕、水。																										●			
シークワサーゼリー	砂糖〔サトウキビ、甜菜〕、シークワサー果汁〔シークワサー〕、果糖ぶどう糖液糖〔とうもろこし、甘藷〕、ゲル化剤（増粘多糖類）〔カラギナン、ローカストベーンガム〕、ビタミンC〔とうもろこし、タピオカ〕、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）、ベントナイト（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。																													

●・・・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07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	ナッツ	カシュー	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	まつたけ	もも	やまいも	りんご	アーモンド
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] .		▲	▲		▲	▲								▲		▲				▲	▲	▲	▲				▲	▲	
兵庫県産トマトピューレ	トマト.		▲	▲											▲		▲				▲	▲	▲					▲		
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.		▲	▲											▲						▲			▲				▲		
マヨネーズ	食用植物油脂、卵黄、醸造酢、食塩、砂糖、たんぱく加水分解物、香辛料、香辛料抽出物、水.	●		●																		●								
合わせみそ	大豆、米、食塩、水、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.	▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲		▲			▲		▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	
兵庫県産バジルペースト	バジル、オリーブ油、水.	▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲			▲			▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲				▲	▲	
かぼちゃコロッケ	かぼちゃ、パン粉 [小麦粉、食用植物油脂 (パーム、菜種、大豆)、イースト (パン酵母)、ぶどう糖 (とうもろこし)、砂糖 (甜菜)、食塩 (海水)、酵素 (加工助剤)、ビタミンC (加工助剤)、大豆レシチン (キャリアオーバー)]、小麦粉、ばれいしょ、小麦粉加工品 [小麦粉、グリセリン脂肪酸エステル (キャリアオーバー)]、たまねぎ、砂糖 [甜菜]、食用植物油脂 [パーム]、でん粉 [とうもろこし]、貝Ca [未焼成カルシウム]、食塩 [海水]、酵母粉末 [パン酵母]、水.	▲	▲	●			▲	▲							▲		▲	▲		▲	▲	●	▲	▲	▲				▲	
ポークコロッケ (60g)	じゃがいも、豚肉、たまねぎ、乾燥マッシュポテト [ばれいしょ]、豚脂、パン粉 [小麦粉、ぶどう糖、ショートニング他、小麦粉 [小麦]、植物油脂 [とうもろこし]、コーンフラワー [とうもろこし]、デキストリン [キャッサバ]、還元水あめ [キャッサバ、とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ]、でん粉 [とうもろこし]、砂糖 [さとうきび、てん菜]、食塩 [海水]、香辛料 [ホワイトペッパー、デキストリン]、水、炭酸Ca [炭酸カルシウム]、ピロリン酸鉄 [ピロリン酸第二鉄] .	▲	▲	●																		●		●						
キャベツ入り平つくね	キャベツ、鶏肉、豚脂、でん粉 [タピオカ、馬鈴薯]、えんどう豆たん白、砂糖、発酵調味料 [発酵調味液 (サトウキビ)、pH調整剤]、食塩、鰹節、しょうが、酵母エキス [デキストリン (甘藷)]、香辛料 [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07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	ナチュラルナッツ	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	まつたけ	もも	やまいも	りんご	アーモンド	
ふりかけ〔のり〕	調味顆粒〔砂糖、ぶどう糖、食塩、鰹節粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、抹茶、酵母エキス〕、海苔、味付鰹削り節〔鰹削り節、砂糖、食塩、酵母エキス、しいたけエキス〕、貝カルシウム、セルロース、酸化防止剤（ビタミンE）。						▲	▲										▲												
ふりかけ〔わかめかつ〕	わかめ〔乾燥わかめ〕、砂糖〔粉糖〕、ゴマ〔いりゴマ〕、ドロマイト（炭酸カルシウムマグネシウム含有物）、ちりめん〔かたくちいわし〕、かつおぶしエキス〔鰹節抽出液（鰹）、還元澱粉分解物、食塩、酒精、キサンタン〕、赤しそ、梅酢〔梅、食塩〕、酵母エキス〔デキストリン〕、酵母〔酵母（亜鉛含有）〕、食塩〔白塩、食塩〕、クエン酸鉄Na〔クエン酸第一鉄Na〕。 ※原料由来コンタミネーション／えび、かに 原材料のちりめんは、えび、かにを食べています。			▲													●	▲			▲									
さつまいも（乱切り）	さつまいも、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〕。																													
パセリ	パセリ。	▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲		▲		▲			▲		▲	▲	▲	▲	▲					▲	▲	
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〔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〕。	▲																												
スティックベーコン	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。	▲	▲	▲											▲		▲				▲	▲		●		▲		▲		
料理ワイン	濃縮ぶどう果汁〔ぶどう〕、液状ぶどう糖〔とうもろこし、馬鈴薯、甘藷〕、食塩〔海水〕、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、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。			●													●					●								
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	▲	▲	▲											▲		▲				●	●		●		▲		▲		

●・・・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07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	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	まつたけ	もも	やまいも	りんご	アーモンド
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、肉エキス（ビーフエキス）、でん粉、食塩、もち粉、香辛料、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。