

神戸市中学校給食使用食品一覧表（2025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	カシユーナッツ	フィッツイ	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	
小麦粉	小麦粉.			●																										
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			●																										
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。 ●本製品で使用する海藻粉は、えび、かにの生息地で採取されています。																													
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.																				●									
焼き豆腐	豆乳【大豆】、加工でん粉【ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン】、豆腐用凝固剤【硫酸カルシウム、グルコノデルタラクトン】、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.																				●									
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.	▲	▲	▲												●		▲	▲	▲	▲		▲		▲					
冷さやいんげん	いんげん.																													
枝豆	枝豆.																				●									
むきえだまめ	えだまめ、食塩、次亜塩素酸ナトリウム.																				●									
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.			▲																										
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.																													

●・・・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（2025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	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミアナッツ
ホールトマト	トマト、トマトピューレ、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			▲								▲	▲								▲	▲		▲		▲			
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	えのきたけ																												
しめじ	ぶなしめじ																												
あおさ	あおさ						▲	▲											▲										
ひじき	ひじき																												
シラス干し	しらす【かたぐちいわしの稚魚】、食塩【海水】						▲	▲		▲								▲											
マクロ油漬	きはだまぐろ、菜種油、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	▲		▲											▲		▲				▲	●		▲	▲		▲		
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	▲	▲	●			▲	▲							▲		▲		▲	▲	▲	●	●	▲	▲	▲		▲	▲
液卵	鶏卵	●																											
オリーブオイル	食用オリーブ油【オリーブ】、※マカダミアナッツのコンタミネーション(▲)は現在調査中																												▲
ごま油	食用ごま油【ごま】																●					▲							
なたね油	食用なたね油【菜種】																▲					▲							
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																								●				

●・・・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（2025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	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミアナッツ
シークワーサーゼリー	砂糖 [サトウキビ、甜菜]、シークワーサー果汁 [シークワーサー]、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、ローカストビーンガム]、ビタミンC [とうもろこし、タピオカ]、水。			▲																	▲								
料理酒	アルコール、発酵調味料 (米・米麹・食塩)、水あめ [水飴]、食塩、酸味料 [コハク酸]、水。		▲	▲	▲			▲				▲		▲						▲	▲		▲		▲			▲	▲
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。			▲											▲		▲		▲		▲	▲		▲		▲			
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、そらまめ]、水あめ [とうもろこし]、麦芽エキス [大麦]、米こうじ調味料 [米、米こうじ、ぶどう糖]、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]。			▲													▲					●							
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	穀類 [米、コーン]、アルコール [サトウキビ]、酒かす [米、米麹、アルコール]、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、糖類 (砂糖、ぶどう糖果糖液糖 [てん菜、とうもろこし、ばれいしょ等])、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢 [さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等]、食塩 [海水、岩塩等]、たまねぎ、香辛料。		▲	▲											▲						▲			▲			▲		

●・・・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（2025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	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミアナッツ
ノンエッグドレッシング	食用植物油脂〔菜種油、コーン油、パーム油〕、醸造酢〔米、アルコール、食塩、酒かす、水、アルコール、酒かす、米、水〕、水あめ〔コーンスターチ、甘藷澱粉、馬鈴薯澱粉〕、大豆粉〔大豆〕、食塩〔海水〕、粉末状植物性たんぱく質〔大豆〕〔大豆〕、香辛料〔からし〕、酵母エキス〔酵母エキス、食塩、デキストリン〕、レモン果汁〔レモン〕、こんにやく精粉〔こんにやく粉〕、増粘多糖類〔キサンタンガム、タマリンドガム、ぶどう糖〕、水〔水〕。	▲	▲	▲			▲	▲				▲					▲		▲	▲	●		▲				▲		
合わせみそ	大豆、米、食塩、酒精〔無変性アルコール〕																			●									
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reek、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。 ※マカダミアナッツのコンタミネーション(▲)は、現在調査中	▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲		▲		▲	▲	▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
おろしにんにく	にんにく、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、乳酸〕、増粘剤〔キサンタン〕〔キサンタンガム〕、水。																												
兵庫県産バジルペースト	バジル、オリーブ油、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〕。	▲	▲	●																●			●						
あじフライ	あじ、パン粉〔小麦粉、砂糖他〕、小麦粉、食塩、増粘剤製剤〔グァーガム、キサンタンガム〕、パン粉〔小麦粉、イースト他〕、水。	▲	▲	●			▲			▲								▲			▲	▲							
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〔殺菌発酵液、魚しょう、焼酎、食塩〕、食塩、砂糖、香辛料〔ペパー〕、水。	▲		▲											▲		▲			▲	●		▲	▲			▲		
ふりかけ〔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、味付鰹節(鰹節り節)〔鰹節り節〕、(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)〔ビタミンE〕。						▲	▲										▲											
ふりかけ〔わかめゼット〕	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。			▲													●	▲			▲								

●・・・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（2025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	もも	やまいも	りんご	アーモンド	マカダミアナッツ
じゃがいも	ポテト [じゃがいも]、クエン酸、ビタミンC.																												
練りごま	白ごま.					▲										●													
ごぼう（せん切り）	ごぼう.																			▲									
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.	▲	▲	▲		▲	▲	▲		▲		▲		▲		▲		▲	▲	▲	▲	▲	▲			▲	▲		
かつお節	削り節.																		▲										
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].	▲																											
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	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 [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].						▲												▲										
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.	▲	▲	▲		▲	▲			▲		▲			▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲		▲			
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、粉末ブイオン、にんにくペースト、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。