



令和6年 11月 献立表 (八多義務教育学校 7~9年生)

アレルギーチェック用記号例: □=食べる ☒=食べない (代替食持参もしいない) ■=代替食持参 ◻=卵除去食希望 (対応料理のみ)
アレルギー除去食対応希望者のみご自分で表にチェックを入れ提出してください。

★=季節料理

○=新料理



◆牛乳は毎日つきます。牛乳飲む 飲まない
◆下線表示は「卵除去対応料理」です。

日	1日(金)	5日(火)	6日(水)	7日(木)	8日(金)	11日(月)	12日(火)	13日(水)	14日(木)	15日(金)	18日(月)	
献立	ごはん さわらのレモンソース 小松菜と豚肉の炒め物 押麦と野菜のスープ煮	ごはん まぐろとひじきの煮物 いんげんのピリ辛炒め	パン ポークチャップ にんじんシリシリ ウインナーポトフ	ごはん(小) みそ煮込みうどん あじのたつた揚げ	ごはん ○ヤンニョムチキン チンゲン菜とコーンのスープ	ごはん 肉と野菜のうま煮 キャベツの甘辛炒め	ごはん ごはん ヒレカツ ケチャップソース そえ野菜(小松菜) みそ汁 食べる小魚	ごはん 豚ヒレカツ 1枚(50) ケチャップソース 1袋(10) 小松菜 きざみたくあん 白ごま ゆずちししょうゆ(卵)	ごはん 大豆 じゃがいも にんじん たまねぎ なたね油(いため用) カレーうどん チキンソテー(濃縮) トマトケチャップ ウスターソース 料理ワイン しょうが キャベツ 油揚げ にんげん たまねぎ 合わせみそ 削節 たべる小魚 1袋(5)	ごはん 牛肉 冷凍生揚げ にんじん たまねぎ 白ねぎ 角こんにゃく なたね油(いため用) はくさい たまねぎ 青ねぎ 干しいたけ ポテトコロッケ 1個(60) 料理ワイン こいくちしょうゆ ひじき 冷凍ホールコーン 13 カットベーコン 6.5 にんじん 塩 砂糖 こしょう ガーリック	ごはん 八宝菜 ミートボールのから揚げ ミニゼリー (アセロラ)	ごはん 鉄火煮 田作り風 チンゲン菜のさっぱり炒め
おかずの内容 (g)	さわら 1切(50) 料理酒 0.6 塩 0.18 片栗粉 4.8 米粉 1.8 なたね油(揚げ用) 3.6 レモン果汁 6 砂糖 4.8 ゆずちししょうゆ 4.2 冷凍豚肉 19.5 こいくちしょうゆ 0.65 料理酒 1.3 冷凍小松菜 39 にんじん 20 白ねぎ 13 しょうが 0.52 なたね油(いため用) 0.52 こいくちしょうゆ 1.95 料理酒 0.65 こしょう 0.02 押麦 6.5 冷凍鶏肉皮引 32.5 にんじん 13 キャベツ 39 たまねぎ 3.9 冷凍ホールコーン 10.4 なたね油(いため用) 0.78 チンゲン菜(濃縮) 6.5 ゆずちししょうゆ 1.3 料理ワイン 0.52 塩 0.03	まぐろ油漬 39 ひじき 3.9 冷凍かまもどき 32.5 にんじん 13 たまねぎ 32.5 なたね油(いため用) 0.78 砂糖 3.25 こいくちしょうゆ 4.55 削節 1.3 冷凍さやいんげん 26 冷凍豚肉角切 26 にんじん 13 おろしにんにく 0.13 なたね油(いため用) 0.26 にんじん 13 おろしにんにく 0.13 たまねぎ 39 冷凍ホールコーン 10.4 なたね油(いため用) 0.78 チンゲン菜(濃縮) 5.2 料理ワイン 2.6 塩 0.78 こしょう 0.03	冷凍豚肉 65 塩 0.26 こしょう 0.02 なたね油(いため用) 0.52 たまねぎ 15.6 なたね油(いため用) 0.78 砂糖 0.52 トマトケチャップ 10.4 ウスターソース 5.2 料理ワイン 1.3 にんじん 52 まぐろ油漬 26 なたね油(いため用) 0.52 こいくちしょうゆ 0.39 塩 0.26 こしょう 0.02 煎じがら(卵) 32.5 にんじん 32.5 たまねぎ 39 なたね油(いため用) 0.78 チンゲン菜(濃縮) 5.2 料理ワイン 2.6 塩 0.78 こしょう 0.03	冷凍うどん 58.5 冷凍鶏肉皮引 45.5 料理酒 0.98 冷凍油揚げ 6.5 にんじん 19.5 大根 39 ごぼう 19.5 青ねぎ 3.9 赤みそ 13 こいくちしょうゆ 0.65 料理酒 1.3 みりん 0.26 削節 2.6 あじ 1切(60) しょうが 0.6 こいくちしょうゆ 1.8 料理酒 0.6 片栗粉 6 なたね油(揚げ用) 3.6	冷凍鶏肉皮付 78 料理酒 1.95 塩 0.26 片栗粉 7.8 なたね油(揚げ用) 5.2 なたね油(いため用) 0.26 砂糖 1.95 こいくちしょうゆ 2.6 トマトケチャップ 5.85 みりん 3.9 塩 0.39 削節 1.3 キャベツ 39 冷凍牛肉ひき肉 39 たまねぎ 39 しょうが 1.3 なたね油(いため用) 0.78 砂糖 1.95 こいくちしょうゆ 3.25 塩 0.52 こしょう 0.02 片栗粉 0.26	冷凍豚肉 39 じゃがいも 78 にんじん 19.5 たまねぎ 52 冷凍さやいんげん 6.5 なたね油(いため用) 0.78 砂糖 3.9 こいくちしょうゆ 5.2 ゆずちししょうゆ 1.3 塩 0.39 削節 1.3 キャベツ 39 冷凍牛肉ひき肉 39 たまねぎ 39 しょうが 1.3 なたね油(いため用) 0.78 砂糖 1.95 こいくちしょうゆ 3.25 塩 0.52 こしょう 0.02 片栗粉 0.26	豚ヒレカツ 1枚(50) なたね油(揚げ用) 5 ケチャップソース 1袋(10) 小松菜 39 きざみたくあん 10.4 白ごま 0.91 ゆずちししょうゆ(卵) 3.9 水綿豆腐 45.5 油揚げ 3.9 にんげん 13 キャベツ 19.5 たまねぎ 19.5 合わせみそ 15.6 削節 2.6 たべる小魚 1袋(5)	冷凍鶏肉皮付 39 大豆 19.5 じゃがいも 39 にんじん 26 たまねぎ 39 なたね油(いため用) 0.78 カレーうどん 10.4 チキンソテー(濃縮) 5.2 トマトケチャップ 2.6 ウスターソース 2.6 料理ワイン 2.6 こしょう 0.02 冷凍ブロッコリー 52 カットベーコン 6.5 なたね油(いため用) 0.52 塩 0.13 こしょう 0.02 ガーリック 0.03	牛肉 45.5 冷凍生揚げ 39 にんじん 32.5 たまねぎ 52 白ねぎ 13 角こんにゃく 26 なたね油(いため用) 0.78 はくさい 78 たまねぎ 39 青ねぎ 10.4 干しいたけ 0.65 ポテトコロッケ 1個(60) 料理ワイン 2.6 こいくちしょうゆ 2.6 ひじき 3.9 冷凍ホールコーン 13 カットベーコン 6.5 にんじん 10.4 なたね油(いため用) 0.52 砂糖 1.3 こしょう 0.02 こいくちしょうゆ 2.6	冷凍豚肉 32.5 冷凍さやいんげん 19.5 冷凍わかめ 13 料理酒 0.98 にんじん 19.5 たまねぎ 39 料理酒 1.3 砂糖 1.3 煮干し 11.7 なたね油(揚げ用) 0.65 白ごま 0.65 砂糖 1.95 こいくちしょうゆ 1.04 チンゲン菜 39 冷凍鶏肉皮引 19.5 にんじん 9.1 たまねぎ 26 なたね油(いため用) 0.52 砂糖 1.3 こいくちしょうゆ 1.3 酢 1.3 料理酒 0.39 塩 0.26	冷凍牛肉 39 冷凍生揚げ 45.5 じゃがいも 52 にんじん 19.5 たまねぎ 26 なたね油(いため用) 0.78 砂糖 7.8 合わせみそ 3.9 料理酒 1.3 塩 0.26	
日	19日(火)	20日(水)	21日(木)	22日(金)	25日(月)	26日(火)	27日(水)	28日(木)	29日(金)	中学生一食あたり 平均栄養量	アレルギー 情報の お知らせ!!	
献立	ごはん 鶏肉のオスターソース炒め ★きのこスープ アップルゼリー	ごはん ポークシチュー 野菜のドレッシングそえ 野菜 ごまドレッシング あらびきソーセージ	肉みそどん ごはん 肉みそどんの具 わかさぎのから揚げ 鶏肉のしょうが汁 ミニゼリー (ピーチ)	小型パン みかんジャム クリームスハゲティ グリーン野菜(カリフラワー)	ごはん ふりかけ(のり) 鶏肉のみぞれあえ 豚肉と野菜のスープ	牛どんどん ごはん 牛どんどんの具 甘辛ごぼう 豆腐と野菜のスープ	米粉入りパン 五目タンメン ★ハニーポテト	ごはん 焼鳥 しゅうまいのから揚げ みそ汁	ごはん パン ハンバーグ ジュリエンスープ	エネルギー 794kcal たんぱく質エネルギー比 17.1% 脂肪エネルギー比 29.2% カルシウム 361 mg マグネシウム 107 mg 鉄 3.7 mg ビタミンA 469 μgRAE ビタミンB1 0.55 mg ビタミンB2 0.59 mg ビタミンC 30 mg 食物繊維 6.9 g 食塩相当量 2.8 g	令和6年11月の 献立より、「使用食 品一覧表」の表示 が一部変わります。	
おかずの内容 (g)	冷凍鶏肉皮付 52 にんじん 13 たまねぎ 45.5 なたね油(いため用) 0.78 料理ワイン 1.3 塩 0.13 こしょう 0.01 オスターソース 2.6 片栗粉 0.52 冷凍しめじ 13 冷凍えのきたけ 13 干しいたけ 0.39 冷凍豚肉 26 水綿豆腐 45.5 にんじん 6.5 青ねぎ 3.9 しょうが 0.65 なたね油(いため用) 0.78 ポークパイオン 10.4 こいくちしょうゆ 5.2 料理酒 2.6 塩 0.26 こしょう 0.02 アップルゼリー 1個(60)	冷凍豚肉 45.5 じゃがいも 65 にんじん 26 たまねぎ 39 マジックルーム水煮 9.1 なたね油(いため用) 0.78 デミグラスソース 39 トマトピューレ 2.6 トマトケチャップ 3.25 ウスターソース 2.6 料理ワイン 2.6 塩 0.39 こしょう 0.03 ガーリック 0.06 大根 65 きゅうり 13 ごまドレッシング 1袋(10) 荒焼ウインナー 1本(40) なたね油(揚げ用) 1.5	冷凍豚肉ひき肉 26 たけのこ水煮 13 にんじん 10.4 冷凍小松菜 26 なたね油(いため用) 0.52 合わせみそ 1.95 こいくちしょうゆ 0.26 料理酒 0.65 トマトケチャップ 0.07 片栗粉 0.2 わかさぎ 45.5 なたね油(揚げ用) 3.25 砂糖 1.69 こいくちしょうゆ 3.25 料理酒 1.95 じゃがいも 26 にんじん 13 たまねぎ 32.5 キャベツ 19.5 青ねぎ 6.5 しょうが 0.78 ゆずちししょうゆ 4.55 塩 0.65 削節 1.95 ピーチゼリー(ミニ) 1個(21)	みかんジャム 1袋(15) 兵庫県産パスタ 28.6 冷凍鶏肉皮引 26 冷凍小松菜 26 にんじん 13 たまねぎ 26 冷凍ホールコーン 6.5 マジックルーム水煮 9.1 なたね油(いため用) 0.52 バター 1.3 牛乳 19.5ml ホウダイソース 26 チンゲン菜(濃縮) 4.55 料理ワイン 1.3 塩 0.91 こしょう 0.03 なたね油(いため用) 0.26 冷凍カリフラワー 5.2 カットベーコン 19.5 なたね油(いため用) 0.52 塩 0.13 こしょう 0.01	ふりかけ(のり) 1袋(2) 冷凍鶏肉皮付 78 塩 0.26 こしょう 0.02 片栗粉 5.85 米粉 1.95 なたね油(揚げ用) 5.2 砂糖 2.34 こいくちしょうゆ 3.9 酢 3.9 冷凍豚肉 39 にんじん 19.5 たまねぎ 39 冷凍さやいんげん 6.5 しょうが 0.39 なたね油(いため用) 0.52 ポークパイオン 10.4 ゆずちししょうゆ 2.6 料理酒 1.3 塩 0.52 こしょう 0.02	冷凍牛肉 52 たまねぎ 39 青ねぎ 3.9 しょうが 0.39 なたね油(いため用) 0.52 砂糖 2.6 こいくちしょうゆ 3.9 料理酒 1.3 削節 0.65 ごぼう 52 片栗粉 5.72 なたね油(揚げ用) 3.25 白ごま 0.65 砂糖 2.6 冷凍豆腐 58.5 にんじん 19.5 ほうれん草 13 たまねぎ 32.5 干しいたけ 0.39 ポークパイオン 15.6 ゆずちししょうゆ 3.9 塩 0.65 こしょう 0.03	タンメン 10.4 豚肉 26 冷凍えび 13 料理酒 0.33 冷凍液卵 13 にんじん 13 冷凍小松菜 6.5 はくさい 52 干しいたけ 0.39 しょうが 0.65 ポークパイオン 13 ゆずちししょうゆ 2.6 料理酒 0.65 塩 1.04 こしょう 0.03 さつまいも 78 なたね油(揚げ用) 2.6 はちみつ 7.8	冷凍鶏肉皮付 78 鶏レバー 16.9 白ねぎ 15.6 しょうが 0.39 なたね油(いため用) 0.78 砂糖 3.9 こいくちしょうゆ 4.55 料理酒 1.3 片栗粉 1.04 しゅうまい(卵) 2個(36) なたね油(揚げ用) 1.5 じゃがいも 39 小松菜 19.5 たまねぎ 32.5 合わせみそ 15.6 削節 2.6	スライスチーズ 1枚(20) チキンパンパゲ 1個(60) なたね油(いため用) 0.4 たまねぎ 10 なたね油(いため用) 0.2 砂糖 0.5 トマトケチャップ 6 ウスターソース 3 カットベーコン 26 にんじん 19.5 冷凍小松菜 13 たまねぎ 39 なたね油(いため用) 0.78 ポークパイオン 10.4 料理ワイン 1.3 塩 0.52 食塩相当量 2.8 g			

神戸市教育委員会
(一財)神戸市学校給食会

年 組 名前:



★「マカダミア
アナッツ」を
追加
★「まつたけ」
を削除

*今回の変更は、「食
品表示基準について」
(消費者庁)の一部改
訂によるものです。