令和2年6月分 献立食品調査表

伊勢原市教育委員会

献立の中で「ごはん」と「麦ごはん」については省略しています。
全てのおかずを同一の調理場で調理しています。コンタミネーション（材料とは異なったものが微量混入すること）の可能性があることを御了承ください。
揚げ油については何回か使い回しているため、他の食材の成分が流出している場合がありますので御了承ください。
調味料（しょうゆ、みそ、ごま油及びだしの素など）に使われている材料については表示をしておりません。

料理名についている番号は、ランチボックスに入る位置です。

①　②　③

日付	曜日	献立名・料理名	小麦	そば	卵	乳	落花生	いくら	えび	オレンジ	あわび	かに	いか	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ゴマ
1	月	①和風おろしハンバーグ																	＊	＊	＊								
		①粉ふき芋																											
		②小松菜の炒め物			＊	＊													＊		＊					＊			
		③こんにゃくの味噌がらめ																											
		かきたま汁			＊																								
2	火	①鰆のレモン醤油焼き																											
		①ボイル野菜																											
		②切干大根のカレー炒め																			＊								
		③生揚げの生姜煮																	＊										
		味噌汁																	＊										
3	水	①豚肉の生姜焼き																			＊								
		②ボイルキャベツ																											
		③ひじきの含め煮																	＊										
		根菜汁																		＊									
		小魚																											
4	木	①白身魚フライ（ホキ）	＊																＊										
		①マカロニソテー	＊																										
		②ラタトゥイユ																		＊									
		③ジャーマンポテト			＊	＊													＊		＊					＊			
		デザート（ヨーグルト）				＊																				＊			
8	月	①チンジャオロースー																			＊								
		②春雨入り野菜ソテー			＊	＊													＊		＊					＊			
		③えび蒸しシューマイ	＊						＊																				
		青梗菜のスープ			＊																								
9	火	①カレー（具）																			＊								
		②温野菜サラダ																											
		和風ドレッシング	＊																＊	＊	＊				＊				
		③チキンナゲット	＊			＊													＊	＊									
		カレー（ルウ）	＊			＊													＊		＊				＊		＊		
10	水	①鯖の塩焼き																＊											
		①肉野菜炒め																			＊								
		②コロッケ	＊			＊													＊										
		③こんにゃくと油揚げの煮物																	＊										
		清汁																	＊										
11	木	①鶏の空揚げ	＊																	＊									
		①青菜のソテー																											
		②スパゲッティナポリタン	＊																		＊								
		③南瓜の含め煮																											
		コンソメスープ																		＊									
12	金	①南蛮煮																		＊									
		②きびなご揚げ※魚卵がある場合があります																											
		③たたき胡瓜																											
		デザート（オレンジゼリー※みかん果汁）																											
16	火	わかめごはん																											
		①鮭の塩焼き															＊												
		①きのこソテー																			＊								
		②ほうれん草のごま和え																											＊
		③さつまいもの甘煮																											
		枝豆																	＊										
22	月	①ヒレカツ	＊		＊														＊		＊								
		①ボイルキャベツ																											
		ソース																	＊						＊				
		②豆のトマト煮																	＊		＊								
		③ひじきのソテー			＊	＊													＊		＊					＊			
		冷製かぼちゃスープ				＊																							
23	火	①韓国風肉じゃが																			＊								
		②白菜のゆかり和え																											
		③コーン入りさつま揚げ																	＊										
		果物（甘夏みかん）																											
24	水	①竹輪の2色揚げ	＊																＊										
		①えのきと人参のきんぴら																											＊
		②千草焼き			＊																								
		③青菜と白滝の炒め煮																	＊										
		豆腐のスープ																	＊		＊								
25	木	①さばの照り煮																＊											
		①ボイル白菜																											
		②春巻き	＊																＊		＊								
		③じゃがいもとごぼうのきんぴら																											
		味噌汁																	＊										
26	金	①鶏肉のバーベキューソース焼き																	＊	＊					＊				
		①カットコーン																											
		②フレンチポテト																											
		③アスパラガスのソテー			＊	＊													＊		＊					＊			
		ジュリアンスープ			＊	＊													＊		＊					＊			
29	月	①かじきチーズカツ	＊			＊													＊										
		①ブロッコリーの中華和え																											＊
		②キャベツとコーンのソテー																			＊								
		③人参のグラッセ				＊																							
		ABCスープ	＊																		＊								
30	火	①豚肉とキャベツの味噌炒め																			＊								
		②こぶぴら																											＊
		③かぼちゃフライ	＊																										
		五目汁																	＊										