令和２年９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。

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
2	水	①あじの竜田揚げ	＊																										
		①ボイルキャベツ																											
		②こぶぴら																											＊
		③南瓜の含め煮																											
		豚汁																			＊								
3	木	①豚肉とキャベツの味噌炒め																			＊								
		②コロッケ	＊			＊													＊										
		③ピリ辛こんにゃく																											
		きのこ汁																	＊										
4	金	①照り焼き（いか・しらいとだら）											＊																
		①白菜のゆかり和え																											
		②揚げシューマイ	＊																		＊								
		③人参とえのきのきんぴら煮																											＊
		果物（パイン缶）																											
7	月	①肉団子のケチャップ和え	＊																	＊	＊								
		②千草焼き			＊																								
		③青梗菜のソテー			＊	＊													＊		＊					＊			
		中華スープ																											
8	火	①さばの塩焼き																＊											
		①ひじきの含め煮																	＊										
		②ゴーヤチャンプルー			＊	＊													＊		＊					＊			
		③いももち				＊																							
		沢煮椀																			＊								
9	水	①肉じゃが																			＊								
		②ほうれん草のソテー			＊	＊													＊		＊					＊			
		③コーン入りさつま揚げ																	＊										
		大根の味噌汁																	＊										
10	木	①まぐろの鍋照り	＊																										
		①ブロッコリーの塩ゆで																											
		②揚げギョーザ	＊		＊	＊													＊	＊	＊								
		③青菜と白滝の炒め煮																	＊										
		豆腐のスープ																	＊		＊								
11	金	①②カツカレー	＊		＊	＊													＊		＊				＊		＊		
		③たたき胡瓜																											
		デザート（ワインゼリー）																											
15	火	①デミハンバーグ	＊																＊	＊	＊				＊				
		①スパゲッティソテー	＊		＊	＊													＊		＊					＊			
		②野菜チップス	＊																										
		③大根サラダ			＊																				＊				
		冷製コーンスープ			＊	＊													＊		＊					＊			
16	水	①さわらの西京焼き																											
		①ボイル白菜																											
		②春雨入り野菜炒め			＊	＊													＊		＊					＊			
		③里芋のごま和え																											＊
		清汁																	＊										
17	木	①プルコギ																			＊								＊
		②春巻き	＊																＊		＊								
		③ナムル																											＊
		デザート（ヨーグルト）				＊																				＊			
23	水	①ポークビーンズ																	＊		＊								
		②小松菜とコーンのソテー																											
		③チキンナゲット	＊			＊													＊	＊									
		コンソメスープ			＊	＊													＊		＊					＊			
		小魚																											
24	木	①さばの照り煮	＊															＊	＊										
		①ボイル野菜																											
		②切干大根の含め煮																	＊										
		③マーボーなす																			＊								
		かきたま汁			＊																								
25	金	①親子煮	＊		＊															＊									
		②大学芋																											＊
		③ウィンナーソテー																			＊								
		冬瓜とベーコンのスープ			＊	＊													＊		＊					＊			
28	月	①天ぷら	＊						＊				＊																
		②小松菜のじゃこ炒め																											
		③こんにゃくの佃煮																											
		味噌汁																	＊										
29	火	①さんまの蒲焼き	＊																										
		①ボイル白菜																											
		②大豆の中華煮																	＊		＊								
		③人参しりしり																											
		青梗菜のスープ			＊	＊													＊		＊					＊			
30	水	①マカロニグラタン風煮	＊		＊	＊													＊	＊	＊					＊			
		①キャベツのソテー																											
		②いかフリッター	＊										＊																
		③ブロッコリーの塩ゆで																											
		プルーン																											

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