

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	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	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
4	月	①カツ煮	*		*														*	*									
		②小松菜の煮びたし																		*									
		③ピリ辛こんにゃく																		*									
		デザート(レモンゼリー)																											
5	火	①魚の野菜あんかけ	*																		*								
		②干草焼き			*																								
		③ひじきのそぼろ煮																											
		味噌汁																		*									
6	水	うめじそふりかけ	*																*									*	
		①鶏のから揚げ	*																	*									
		①きのこスパゲッティ	*																										
		②キャベツのソテー																											
		③さつま芋のレモン煮																											
7	木	青菜のスープ			*	*													*		*				*				
		①さばの塩焼き																	*										
		①肉野菜炒め																				*							
		②かぼちゃコロッケ	*			*														*									
		③こぶひら																											*
8	金	五目汁																	*										
		①カレー肉じゃが																				*							
		②竹輪の磯辺揚げ	*																	*									
		③ほうれん草のソテー			*	*														*		*				*			
		白菜のスープ																			*								
11	月	①あじフライ	*																										
		①ポイルキャベツ(ソース)																		*					*				
		②ふろふき大根																		*									
		③五目豆																		*									
		ワンタンスープ	*																	*		*							
12	火	①酢豚	*																		*								
		②春雨入り野菜炒め			*	*														*		*				*			
		③生揚げの生姜煮																		*		*							
		小魚																											
13	水	①魚の味噌マヨネーズ焼き			*	*																			*				
		①ブロッコリーの塩ゆで																											
		②洋風大学芋																											
		③きのこのソテー																											
14	木	ABCスープ	*																		*								
		①ハヤシライス	*			*														*		*			*				
		②白菜の華風漬け																		*									
		③ウインナーのドック揚げ	*																	*		*							
		デザート(ヨーグルト)																											
15	金	①おろし和風ハンバーグ																	*	*	*								
		①粉ふき芋																											*
		②ナムル																											
		③人参しりしり																											
19	火	かきたま汁			*																								
		①マカロニグラタン風煮	*			*		*													*	*				*			
		②温野菜サラダ(ドレッシング)																			*	*				*			
		③チキンナゲット	*			*														*	*					*			
20	水	果物(りんご)																							*				
		①さんまの蒲焼き			*																								
		①ポイル白菜																				*							
		②切干大根の含め煮																			*	*							
		③中華風野菜炒め																			*	*							
21	木	きのこ汁																	*										
		①芋煮																				*							
		②小松菜のじゃこ炒め																				*							
		③コーン入りさつま揚げ																				*							
		味噌汁																		*	*								
22	金	①ホイコーロー																				*							
		②かぼちゃのオープン焼き																											
		③蒸しシュウマイ	*																			*							
		中華スープ			*																								
25	月	①白身魚フライ	*																*										
		①ブロッコリーの中華和え																		*								*	
		②チリコンカン																		*		*			*				
		③ひじきのソテー			*	*														*		*				*			
26	火	野菜スープ																			*								
		①豚肉の生姜焼き																				*							
		①ポイルキャベツ																											
		②じゃが芋のきんぴら																											
		③白滝のたらこ和え ※魚卵使用																											
27	水	なめこ汁																	*										
		①親子煮	*		*															*									
		②じゃがいものチーズ焼き			*	*																			*				
		③もやしの																											