

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)の可能性の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す。

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		
1	火	①チキンチキンごぼう	*																	*											
		①ブロッコリーの塩ゆで																													
		②じゃがバター				*																									
		③キャベツのソテー かきたま汁			*																										
2	水	①五目旨煮あん			*			*			*										*										
		②揚げきょうざ	*		*	*														*	*	*									
		③もやしのお浸し																													
		中華スープ																													
3	木	①いわしの蒲焼き	*																												
		①ポイル白菜																													
		②肉野菜炒め																				*									
		③甘辛大豆 味噌汁	*																	*											
4	金	①肉じゃが																				*									
		②ほうれん草のソテー				*	*													*		*					*				
		③揚げウインナー																				*									
		デザート(ヨーグルト)					*															*									
7	月	①ハンバーグトマトソース																		*	*	*			*						
		①人参のグラッセ					*																								
		②ジャーマンポテト																				*									
		③ブロッコリーの中華和え コーンスープ			*	*														*	*					*				*	
8	火	①天ぷら	*					*			*																				
		②小松菜のじゃこ炒め																													
		③白滝のたらこ和え※魚卵使用 のっぺい汁																				*									
		たまごふりかけ	*		*																*									*	
9	水	①さわらのレモン醤油焼き																		*											
		①ポイル野菜																													
		②春雨入り野菜ソテー			*	*														*		*					*				
		③肉団子の照り煮 どさんこ汁	*				*													*	*	*									
10	木	①豚肉と生揚げの味噌炒め																		*		*									
		②ふろふき大根																			*										
		③煮たまご デザート(ワインゼリー)			*																										
		①魚のピリ辛ソース	*																											*	
14	月	①えのきと人参のきんぴら																													
		②白菜のゆかり和え																													
		③蒸ししゅうまい	*																												
		五目スープ																		*		*									
15	火	①ドライカレー																		*		*			*						
		②温野菜サラダ(和風ドレッシング)																		*	*	*			*						
		③スイートポテト 果物(りんご)				*																				*					
		①すき焼き風煮																		*		*									
16	水	②三色野菜炒め			*	*													*		*					*					
		③コーン入りさつま揚げ 納豆	*																	*	*	*									
		①さけのバター焼き					*											*													
		①粉ふき芋																													
17	木	②キャベツとウインナーのソテー																													
		③オムレツ			*	*																*			*						
		かぶとベーコンのスープ			*	*														*	*	*				*					
		①チキン南蛮(タルタルソース)	*		*															*	*										
18	金	②青梗菜のソテー																		*											
		②かぼちゃのオープン焼き																		*											
		③ひじきと野菜の含め煮 なめこ汁																		*	*										
		①ブルコギ																				*								*	
21	月	②竹輪の磯辺揚げ	*																	*		*									
		③キャベツのおかか和え 大根とわかめのスープ																													
		①さばの味噌煮																	*												
		①ポイルもやし																			*										
22	火	②こぶしら																												*	
		③里芋のそぼろ煮 ふぶき汁																			*	*									
		①鶏肉の梅醤油焼き																		*	*	*									
		①スパゲッティソテー	*		*	*														*	*	*				*					
25	金	②野菜炒め																	*		*					*					
		③切干大根の含め煮 青菜のスープ																	*	*	*					*					
		①白身魚フライ	*																	*	*	*									
		①ポイルキャベツ(ソース)																		*	*	*			*						
28	月	②豆のトマト煮																	*	*	*				*						
		③さつまいもの洋風きんぴら コンソメスープ					*												*	*	*										

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。

