

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	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	水	①トマト肉じゃが			*	*													*		*								
		②三色野菜炒め			*	*													*			*							
		③揚げウインナー																				*							
		デザート(ヨーグルト)					*																			*			
2	木	①さばの塩焼き																*											
		①ポイル野菜																											
		②切干大根のカレー炒め																											
		③いももち					*																						
3	金	豆腐の味噌汁																	*										
		①チキンチキンごぼう	*																		*								
		②フロッキーの中華和え																											
		③コーンのソテー					*																						
6	月	かきたま汁			*																								
		①チンジャオロースー																				*							
		②きびなご揚げ ※魚卵があります																											
		③かぼちゃのオープン焼き																											
7	火	ワンダースープ	*																*		*								
		①白身魚フライ	*																	*		*							
		①ラタトゥイユ						*																					
		②さつまいもの洋風きんぴら					*																						
8	水	③キャベツとウインナーのソテー																				*							
		チーズ					*																						
		①親子煮	*		*	*															*								
		②じゃがいものチーズ焼き			*	*																			*				
9	木	③白菜のゆかり和え																								*			
		コンソメスープ			*	*													*		*					*			
		①豚肉の生姜焼き																	*		*								
		①ポイルキャベツ																	*		*								
10	金	②大豆の燻煮																	*		*								
		③竹輪のカレー揚げ	*																*		*								
		根菜汁																			*	*							
		南蛮煮																		*	*								
13	月	②ほうれん草の炒め物			*	*													*		*					*			
		③コーンと枝豆入りさつま揚げ																	*		*					*			
		磯香汁																	*		*								
		①五目旨煮あん			*	*		*			*								*		*								
14	火	②春巻き	*																*		*								
		③たたき胡瓜																	*		*								
		春雨スープ																	*		*								
		①おろしハンバーグ																	*	*	*								
15	水	①粉ふき芋																	*		*								
		②小松菜の煮ひたし																	*		*								
		③白滝のたらこ和え※魚卵使用																	*		*								
		なめこ汁																	*		*								
16	木	①さわらのレモン醤油焼き																	*		*								
		①肉野菜炒め																	*		*								
		②きんぴらごぼう																	*		*								
		③青菜入り卵焼き			*														*		*								
17	金	豆腐のスープ																	*		*								
		①ハヤシライス	*			*													*		*					*			
		②温野菜サラダ(和風ドレッシング)																	*		*				*				
		③かぼちゃコロッケ	*			*													*		*				*				
20	月	果物(りんご)																	*		*				*				
		わかめふりかけ																	*		*				*				
		①あじの蒲焼き	*																*		*				*				
		①きゅうりときのこの和え物	*																*		*				*				
24	金	②蒸ししゅうまい	*																*		*				*				
		③大学芋	*																*		*				*				
		味噌汁																	*		*				*				
		①ヒレカツ	*		*														*		*				*				
27	月	①ポイルキャベツ(ソース)																	*		*			*		*			
		②豆のトマト煮																	*		*			*		*			
		③ひじきのソテー			*	*													*		*			*		*			
		青菜のスープ			*	*													*		*			*		*			
28	火	グラタン	*			*												*		*				*		*			
		①フロッキーの塩ゆで	*																*		*			*		*			
		②たこナゲット	*								*								*		*			*		*			
		③アスパラガスのソテー	*		*	*					*								*		*			*		*			
29	水	デザート(湘南ゴールドゼリー)											*												*				
		①豚キムチ	*		*	*													*		*			*	*				
		②揚げぎょうざ	*		*	*													*		*			*	*				
		中華風野菜炒め	*		*	*													*		*			*	*				
30	木	果物(ブルーベリー)																	*		*			*	*				
		①魚の味噌マヨネーズ焼き			*	*													*		*			*	*				
		①いんげんのバター炒め			*	*													*		*			*	*				
		②フライドポテト			*	*													*		*			*	*				