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
3	月	①あんかけカツ	＊		＊														＊		＊								
		②小松菜の煮びたし																	＊										
		③ピリ辛こんにゃく																											
		デザート（洋梨ゼリー）																											
4	火	①白身魚の香味和え	＊																										
		①お浸し																											
		②五目きんぴら																			＊								＊
		③がんものふくめ煮																	＊										
		里芋と大根の味噌汁																											
5	水	のりふりかけ			＊																								＊
		①鶏のから揚げ	＊																	＊									
		②和風きのこスパゲッティ	＊			＊																							
		②キャベツとコーンのソテー																											
		③さつまいものレモン煮																											
		青菜のスープ																											
6	木	①さばの塩焼き																＊											
		①肉野菜炒め																			＊								
		②コロッケ	＊																＊		＊								
		③こぶびら																											＊
		五目汁																	＊										
7	金	①カレー肉じゃが																			＊								
		②竹輪の磯辺揚げ	＊																＊										
		③小松菜のソテー			＊	＊													＊		＊					＊			
		白菜と春雨のスープ																											
11	火	①白身魚フライ	＊																＊										
		①キャベツのソテー																											
		②チリコンカン																	＊		＊				＊				
		③れんこんの洋風炒め																											
		秋の香りのクリームスープ	＊		＊	＊													＊		＊					＊			
12	水	①照り焼き豆腐ハンバーグ																	＊	＊									
		①粉ふき芋																											
		②ナムル																											＊
		③えのきと人参のきんぴら煮																											
		豚汁																	＊		＊								
13	木	さつま芋ごはん																											
		①魚の野菜あんかけ																											
		②千草焼き			＊																								
		③ひじきのふくめ煮																											
		果物（柿）																											
14	金	冷やしうどん	＊																										
		①天ぷら（かきあげ、かぼちゃ）	＊					＊			＊								＊										
		②ほうれん草のごま和え																											＊
		③バナナケーキ	＊			＊																					＊		
18	火	①酢豚	＊																		＊								
		②春雨入り野菜炒め			＊	＊													＊		＊					＊			
		②生揚げの生姜煮																	＊										
		小魚																											
19	水	①鮭の紅葉焼き			＊												＊								＊				
		①ブロッコリーの塩ゆで																											
		②大学芋																											＊
		③きのこと豚肉のソテー																			＊								
		マカロニスープ																			＊								
20	木	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）				＊																							
21	金	①芋煮																			＊								
		②小松菜のじゃこ炒め																											
		③コーンと枝豆入りさつま揚げ																	＊										
		味噌汁																	＊										
24	月	①あじフライ	＊																										
		①ボイルキャベツ（ソース）																	＊						＊				
		②ふろふき大根																											
		③五目豆																	＊										
		ワンタンスープ	＊																＊		＊								
25	火	①豚肉ともやしの中華炒め																			＊								
		②じゃがいもとごぼうのきんぴら																											
		③たたききゅうり																											
		なめこ汁																	＊										
26	水	①親子煮	＊		＊															＊									
		②じゃがいものチーズ焼き			＊	＊																			＊				
		③もやしソテー																											
		かぶとベーコンのスープ			＊	＊													＊		＊					＊			
27	木	①マーボー豆腐																	＊		＊								
		②春巻き	＊																＊		＊								
		③青梗菜のソテー			＊	＊													＊		＊					＊			
		果物（みかん）																											
28	金	①いわしの蒲焼き	＊																										
		①ボイル白菜																											
		②切干大根のふくめ煮																	＊										
		③じゃがバター				＊																							
		きのこ汁																	＊										
31	月	①ホイコーロー																			＊								
		②揚げかぼちゃ																											
		③大根もち	＊																										
		中華スープ																											