

# 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	オレング	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	月	①ブルコギ																			*							*	
		②切干大根入りナムル																											
		③いもち わかめスープ			*																								
2	火	①ハンバーグ			*														*	*	*				*				
		①人参の甘煮																		*		*							
		②三色ポテト			*	*														*		*				*			
		③キャベツのソテー デザート(湘南ゴールドゼリー)											*									*							
8	月	①さばの塩焼き																	*										
		①ひじきの含め煮																		*									
		②煮びたし																		*									
		③五目豆 大根の味噌汁																		*									
9	火	①マーボー豆腐	*																*		*								
		②春巻き																		*		*							
		③たたき胡瓜 中華スープ																		*		*							
		①チキンアングレス	*																	*		*				*			
10	水	①ブロッコリーの塩ゆで																											
		②ほうれん草のソテー																											
		③パジルのパスタ ジュリアンスープ	*		*	*														*		*				*			
		①あじの竜田揚げ	*																										
11	木	①ボイル白菜																											
		②生揚げのそぼろ煮																			*	*							
		③こぶひら 野菜汁																		*									
		ジャージャー麺(めん・①肉みそ)	*																			*							
12	金	①ボイル野菜	*		*	*													*	*	*								
		②焼ききょうざ	*																	*	*	*							
		③青のりポテト 果物(甘夏みかん)																											
		①太刀魚のバター焼き				*																							
15	月	①いんげんのソテー																		*									
		②かぼちゃコロッケ	*			*														*									
		③れんこんの洋風炒め 五目汁																		*									
		①豚肉と生揚げのカレー煮			*															*	*	*			*				
16	火	②コーンと枝豆入りさつま揚げ																	*	*	*								
		③ツナとピーマンのソテー 小魚																		*	*	*							
		サンドパン	*			*																							
		①白身魚フライ(タルタルソース)	*																	*									
17	水	①ポイルキャベツ																	*										
		②チリコンカン																	*	*	*			*					
		③キャロットラペ アスパラ入りスープ				*	*												*	*	*				*				
		①さばのカレー揚げ	*																*										
22	月	①スパゲッティソテー	*		*	*													*	*	*				*				
		②肉野菜炒め																		*	*	*							
		③切干大根のふくめ煮 味噌汁																		*									
		①韓国風肉じゃが																				*							
23	火	②白菜の炒め物																	*		*								
		③ウインナーのドック揚げ 青菜のスープ	*																*	*	*								
		①ますのちゃんちゃん焼き				*												*											
		②かぼちゃのふくめ煮 ③もやしのおひたし すまし汁																		*									
25	木	①ハヤシライス	*		*														*	*	*				*				
		②温野菜サラダ(和風ドレッシング)																		*	*	*			*				
		③チキンナゲット デザート(みかんヨーグルト)	*			*													*	*	*				*				
		①チキンチキンごぼう	*																	*	*	*							
26	金	②ブロッコリーの中華和え																	*	*	*						*		
		③じゃがバター 豆腐のスープ				*													*	*	*								
		①みそカツ	*		*														*	*	*						*		
		①ポイルキャベツ																		*	*	*							
29	月	②小松菜のじゃこ炒め																	*	*	*				*				
		③ピリ辛こんにゃく デザート(ワインゼリー)																	*	*	*				*				
		①豚キムチ	*																*	*	*			*	*				
		②ビーフソテー			*	*													*	*	*			*	*				
30	火	③えび蒸ししゅうまい 果物(ブルーベリー)	*					*											*	*	*			*	*				
		①さわらの麴焼き																		*	*	*							
		①おひたし																		*	*	*							
		②じゃがいもとピーマンのきんぴら																		*	*	*							
31	水	③肉団子の照り煮 たぬき汁																	*	*	*								

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。