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	木	①豚肉と生揚げの味噌炒め																	＊		＊								
		②かぼちゃのそぼろあんかけ																		＊									
		③もやしソテー																											
2	金	①いわしの蒲焼き	＊																										
		①ボイル白菜																											
		②野菜のさっぱり炒め																		＊									
		③のり塩豆	＊																＊										
		すまし汁																	＊										
5	月	①ハンバーグトマトソース																	＊	＊	＊				＊				
		①ブロッコリーの塩ゆで																											
		②フライドポテト																											
		③人参の甘煮																											
		野菜スープ																		＊									
6	火	①白身魚フライ	＊																＊										
		①肉野菜炒め																			＊								
		②ひじきのふくめ煮																											
		③れんこんの洋風炒め																											
		味噌汁																	＊										
7	水	ターメリックライス				＊																							
		①鶏肉と豆のクリーム煮	＊			＊														＊									
		②ほうれん草のソテー																											
		③揚げウインナー																			＊								
		デザート（いよかんゼリー）																											
8	木	①赤魚のおろしソース																											
		①おひたし																											
		②きんぴらごぼう																											
		③いももち				＊																							
		豆腐と青菜のごまスープ																	＊		＊								＊
9	金	①豚キムチ	＊																＊		＊				＊	＊			
		②春雨入り野菜炒め			＊	＊													＊		＊					＊			
		③揚げ包子（パオズ）	＊																＊		＊								
		中華風コーンスープ			＊																								
13	火	①天ぷら	＊					＊																					
		②小松菜のじゃこ炒め																											
		③こんにゃくの佃煮																											
		なめこ汁																	＊										
14	水	①ドライカレー	＊																＊		＊				＊				
		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（クレープ）																	＊										
15	木	①さわらのねぎ味噌だれ																											
		①ボイルもやし																											
		②こぶびら																											＊
		③蒸ししゅうまい	＊																		＊								
		野菜汁																	＊										
16	金	鶏肉の梅じょうゆ焼き																		＊									
		①スパゲッティソテー	＊																										
		②三色ポテト			＊	＊													＊		＊				＊	＊			
		③ブロッコリーのおかか和え																											
		白菜のスープ																		＊									
19	月	①さばの塩焼き																＊											
		①白菜の塩昆布和え	＊																＊										
		②コロッケ	＊																＊		＊								
		③竹輪とキャベツの炒め物																											
		ワンタンスープ	＊																＊		＊								
26	月	①魚の野菜あんかけ																											
		②青菜と白滝の炒め煮																	＊										
		③卵焼き			＊																								
		大根の味噌汁																											
27	火	①カレー肉じゃが																			＊								
		②白菜の炒めもの																			＊								
		③枝豆フリッター	＊																＊										
		デザート（ヨーグルト）				＊																				＊			
28	水	①あじフライ	＊																										
		①千切りキャベツ（ソース）																	＊						＊				
		②切干大根のふくめ煮																	＊										
		③肉団子の照り煮	＊																＊	＊	＊								
		豆腐のスープ																	＊		＊								
29	木	①親子煮	＊		＊															＊									
		②大学芋																											＊
		③もやしのゆかり和え																											
		かぶとベーコンのスープ			＊	＊													＊		＊					＊			