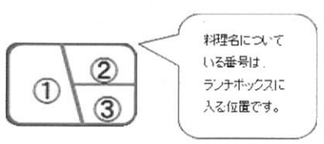
献立食品調査表

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。

伊勢原市教育委員会

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カレー	*			*													*		*				*		*		
		②温野菜サラダ（和風ドレッシング）																		*	*				*				
		③いかのガーリック炒め									*								*										
4	火	①ますの塩焼き															*												
		①おひたし																											
		②こぶぴら																											*
		③大豆とさつまいもの揚げ煮	*																*										
		味噌汁																	*										
5	水	①親子煮	*		*															*									
		②じゃがいものチーズ焼き			*	*																				*			
		③ごぼうチップス	*																										
		コンソメスープ																		*									
6	木	①白身魚フライ	*																*										
		①ブロッコリーの塩ゆで																											
		②ラタトゥイユ																		*									
		③ひじきのソテー			*	*													*		*					*			
		デザート（ヨーグルト）				*																							
7	金	①南蛮煮																		*									
		②きびなご揚げ ※魚卵がある場合があります																											
		③たたききゅうり																											
10	月	①みそカツ	*		*														*		*								*
		①千切りキャベツ																											
		②小松菜の炒めもの																			*								
		③ピリ辛こんにゃく																											
		若竹汁																	*										
11	火	①赤魚の照り焼き																											
		①ボイル野菜																											
		②切干大根のふくめ煮																	*										
		③いももち				*																							
		ごまスープ																			*								*
12	水	①鶏のから揚げ	*																	*									
		①梅とじゃこのスパゲッティ	*		*	*													*		*					*			
		②青梗菜とコーンのソテー																											
		③かぶのコンソメ煮																											
		野菜スープ																			*								
13	木	①魚の味噌マヨネーズ焼き			*	*																							
		①カレー風味の粉ふきいも																											
		②揚げぎょうざ	*		*	*													*	*	*								
		③ブロッコリーの中華和え																											*
		春雨スープ																											
14	金	①トマト肉じゃが																			*								
		②三色野菜ソテー			*	*													*		*					*			
		③コーンのチーズフリット	*		*	*																							
		デザート（ワインゼリー）																											



6月17(月)～28日(金)分の情報は右側に掲載しています。

献立食品調査表

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
17	月	①さばの塩焼き																*											
		①肉野菜炒め																			*								
		②コロッケ	*																*										
		③きんぴらごぼう																											*
		なめこ汁																	*										
18	火	梅じそふりかけ																											*
		①豚肉と野菜のチーズ焼き				*															*								
		①ブロッコリーのポン酢和え	*																*										
		②ジャーマンポテト			*	*													*		*					*			
		③卵焼き			*																								
19	水	皿うどん（麺）	*																										
		①皿うどんの具						*			*										*								
		②焼きしゅうまい	*																		*								
		③チョコチップ蒸しパン	*			*													*										
20	木	①ホイコーロー（回鍋肉）																			*								
		②春巻き	*																*		*								
		③大根餅	*																										
		中華スープ																											
21	金	①タコライス																	*		*				*				
		②もずくの天ぷら	*		*																				*				
		③人参しりしり																											
		デザート（シークワーサーゼリー）																											
24	月	①あじの竜田揚げ	*																										
		①いんげんのバター炒め				*																							
		②大豆の磯煮																	*										
		③里芋の煮ころがし																											
		大根の味噌汁																											
25	火	①竹輪の二色揚げ	*																										
		①きのこソテー																											
		②青菜と白滝の炒め煮																	*										
		③肉団子のケチャップ和え	*																*	*	*				*				
		五目汁																	*										
26	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																			*								
27	木	①さばのヤンニョムカンジャンがけ																*											*
		①ボイル白菜																											
		②焼きそば	*																*		*				*				
		③生揚げの生姜煮																	*										
		卵のスープ			*																								
28	金	①おろしハンバーグ																	*	*	*								
		①粉ふきいも																											
		②煮びたし																	*										
		③白滝のたらこ和え ※魚卵を使用しています																											
		野菜汁																	*										

食育月間・食育の日

毎年6月は食育月間、毎月19日は食育の日です。
食育月間では、国、地方公共団体、関係団体などが協力して、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施し、食育の一層の浸透を図ることとしています。6月18日は昨年度市内在学の小学生・中学生・高校生を対象に実施した食育料理コンテストの中学生の部「栄養バランスを考えたお弁当」入賞作品を献立として取り入れました。※給食で提供するため一部アレンをジしています。