

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いわしの蒲焼き	*																													
		①ポイル白菜																														
		②五目きんぴら																				*									*	
		③のり塩豆 吉野汁	*																	*		*										
4	火	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			*																											
5	水	コッペパン	*			*																										
		①鶏肉と豆のクリーム煮	*			*																*										
		②ほうれん草のソテー			*	*														*		*				*						
		ポイルウインナー 果物(いよかん)																				*										
6	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青梗菜のソテー			*	*													*		*					*						
7	金	①かつおカツ	*																*													
		①野菜炒め																														
		②ひじきのふくめ煮																														
		③れんこんの洋風炒め 豚汁																		*		*										
10	月	①デミハンバーグ	*																*		*	*				*						
		①ブロッコリーの塩ゆで																														
		②フライドポテト																														
		③人参のグラッセ 野菜スープ				*	*													*		*					*					
12	水	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																		*												
13	木	①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ふるふき大根 白菜のミルクスープ				*																*										
14	金	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	*																*		*	*										
		米粉のガトーショコラ			*	*													*													
17	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 野菜汁				*														*												
18	火	①大豆の中華煮																	*		*											
		②こぶひら																														*
		③揚げしゅうまい	*																			*										
		ほうとう風味噌汁	*																	*		*										
25	火	①白身魚のきのこあんかけ																														
		②干草焼き			*																											
		③青菜と白滝の炒め煮																	*													
		大根の味噌汁																														
26	水	①カレー肉じゃが																			*											
		②白菜の炒め物																		*												
		枝豆とコーンのフリッター	*		*	*													*													
		デザート(ヨーグルト)				*																					*					
27	木	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	*																*		*	*										
28	金	①親子煮	*		*															*												
		②大学芋																														*
		③もやしソテー																														
		かぶとベーコンのスープ			*	*													*		*					*						

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。

