

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	カシヨーナツツ	ゴマ
1	木	①かつおのごま味噌和え	*																								*
		②きんぴらごぼう																									
		②焼きぎょうざ	*		*	*												*	*	*							
		③ひじきのふくめ煮																*									
		抹茶蒸しパン	*																								
2	金	①韓国風肉じゃが															*		*								
		②白菜の炒めもの																									
		③揚げウインナー																		*							
		もずくのスープ																*		*							
7	水	①マカロニグラタン風煮	*			*		*											*								
		②温野菜サラダ(和風ドレッシング)																	*	*			*				
		③チキンナゲット	*															*	*	*							
		青梗菜のスープ			*	*												*	*	*					*		
8	木	①さわらの醤油麹焼き																									
		①ボイル野菜																									
		②かぼちゃコロッケ	*			*												*									
		③しゃきしゃきそぼろ																	*								
		味噌汁																		*							
9	金	①豚肉と生揚げのカレー煮															*		*								
		②さつまいもスティック	*																								
		③ツナとピーマンのソテー																									
		中華スープ																									
12	月	①豚キムチ															*		*								
		②春雨入り野菜ソテー			*	*												*		*				*			
		③蒸ししょうまい	*																	*							
		大根とわかめのスープ																									
13	火	①ますのちゃんちゃん焼き				*								*													
		②もやしのおひたし																									
		③青のりポテト																									
		すまし汁																*									
14	水	①ハヤシライス	*			*											*		*				*				
		②ほうれん草とコーンのソテー																									
		③きのこのマリネ																									
		デザート(ヨーグルト)				*																					

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。

「茶摘み」

4月中旬から5月中旬にとれるお茶が「新茶」です。
 2月の立春から88日目「八十八夜」といいます。
 この日にとれたお茶を飲むと、健康で安全に過ごすことができるといわれています。
 ※今年の「八十八夜」は、5月1日です。



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	オレングジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さば	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
19	月	①あんかけカツ	*		*														*		*								
		②小松菜のじゃこ炒め																	*										
		③こんにゃくと油揚げの煮物																	*										
		デザート(ワインゼリー)																											
20	火	①南蛮煮																		*									
		②きびなご揚げ																											
		③たたききゅうり																											
21	水	コッペパン	*			*																							
		①白身魚フライ	*																										
		①千切りキャベツ(ソース)																	*						*				
		②チリコンカン																	*		*								
		③キャロットラペ																	*		*								
22	木	アスパラ入りスープ			*	*													*		*					*			
		①チキンチキンごぼう	*																	*		*							
		②ブロッコリーの中華和え																											*
		③じゃがバター					*																						
23	金	豆腐のスープ																	*		*								
		①ホイコーロー(回鍋肉)																			*								
		②中華風卵焼き			*																	*							
		③もやしのソテー																											
26	月	①さばのカレー揚げ	*																*										
		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																		*									
		なめこ汁																		*									
27	火	①ハンバーグトマトソース																	*	*	*								
		①人参の甘煮																		*		*				*	*		
		②三色ポテト			*	*														*		*			*	*			
		③青菜のソテー																			*		*						
		コーンスープ							*																				
28	水	①マーボー豆腐																	*		*								
		②春巻き	*																*		*								
		③ナムル																											*
		卵スープ			*																								
29	木	①かつおカツ	*																*										*
		①三色野菜炒め																											
		②こぶひら																											
		②かぼちゃのそぼろ煮																			*								
		若竹汁																	*										
30	金	①チキンアングレス	*																	*		*							
		①ブロッコリーの塩ゆで																											
		②小松菜のソテー																											
		③パンチビーンズ																	*										
		ジュリアンスープ	*		*	*													*		*					*			