

令和2年11月分献立食品調査表

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
2	月	①ヒレカツ	*	*															*	*									
		①ポイルキャベツ(ソース)																		*					*				
		②かぼちゃのオープン焼き																											
		③切り干し大根のカレー炒め 味噌汁																		*		*							
4	水	①筑前煮																	*	*									
		②きひなご揚げ※魚卵がある場合があります	*																	*									
		③ほうれん草の炒め物			*	*														*	*					*			
		きのこ汁																		*									
5	木	①豚キムチ	*																*	*					*	*			
		②ビーフソテー			*	*													*	*					*	*			
		③えび蒸しシューマイ	*						*											*	*				*	*			
		中華風コーンスープ			*	*													*	*					*	*			
6	金	①さばのレモン醤油焼き																	*										
		①ポイル野菜																	*										
		②コロッケ	*			*													*										
		③こんにゃくと油揚げの煮物 清汁																	*										
9	月	①のり塩空揚げ	*																		*								
		①スパゲッティソテー	*		*	*													*	*					*				
		②野菜炒め																		*	*								
		③しゃきしゃきそば かぶとベーコンのスープ			*	*													*	*	*				*				
10	火	①肉団子のクリーム煮	*			*													*	*	*								
		②小松菜のソテー			*	*													*	*	*					*			
		③かぼちゃフライ	*																	*	*	*							
		小魚																		*	*	*							
11	水	①魚の野菜あんかけ	*																	*	*								
		②千草焼き			*															*	*								
		③煮豆																		*	*								
		けんちん汁																		*	*								
12	木	①豚肉と生揚げの味噌炒め																	*	*									
		②もやしのゆかり和え																		*	*								
		③うずら卵のカレー煮			*															*	*					*			
		デザート(ヨーグルト)				*														*	*					*			
13	金	①白身魚フライ	*																*	*									
		①粉ふき芋																		*	*								
		②チリコンカン																		*	*				*				
		③青菜とコーンのソテー コンソメスープ																		*	*								
16	月	①八宝菜			*		*		*											*	*							*	
		②ナムル																		*	*								
		③高野豆腐の揚げ煮	*																*	*									
		大根とわかめのスープ																		*	*								
17	火	さつま芋ごはん																		*	*	*							
		①ぶりの麴焼き																		*	*	*							
		①お浸し																		*	*	*							
		②揚げギョーザ	*		*	*													*	*	*								
18	水	③ひじきの含め煮																	*	*	*				*				
		果物(りんご)																		*	*	*			*				
		①和風おろしハンバーグ																		*	*	*				*			
		②春雨入り野菜ソテー			*	*														*	*	*			*				
19	木	③ブロッコリーのおかか和え																	*	*	*				*				
		かきたま汁			*															*	*	*							
		①揚げさばの豆板醤ソース	*																*	*	*								
		①ポイルキャベツ																		*	*	*						*	
20	金	②きんぴら																	*	*	*								
		③生揚げの生姜煮																	*	*	*								
		五目スープ																	*	*	*								
		①肉じゃが																	*	*	*								
24	火	②揚げウインナー																	*	*	*								
		③小松菜のじゃこ炒め																	*	*	*								
		果物(みかん)																	*	*	*								
		①鮭の塩焼き																	*	*	*								
30	月	①ほうれん草のごま和え																*	*	*						*			
		②さつま芋の甘煮																	*	*	*								
		③きのこソテー																	*	*	*								
		味噌汁																	*	*	*								
30	月	野菜ふりかけ																	*	*	*								
		①ドライカレー	*																*	*	*				*				
		②温野菜サラダ(ドレッシング)																	*	*	*				*				
		③いかフリッター	*								*								*	*	*				*				
デザート(チーズデザート)					*												*	*	*				*						

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。

① ②
 ③