

# 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			
1	火	地魚ハンバーグきのこソース																										*				
		①粉ふき芋																			*											
		②小松菜の炒め物			*	*														*		*					*					
		③煮たまご 春雨スープ			*																											
2	水	①鯖のレモン醤油焼き																														
		①ポイル野菜																														
		②切干大根のカレー炒め																														
		③生揚げの生姜煮 味噌汁																			*		*									
3	木	①親子煮	*		*																*											
		②じゃがいものチーズ焼き			*	*																										
		③れんこんの洋風炒め 野菜スープ					*	*												*		*					*					
		①白身魚フライ	*																		*		*					*				
4	金	①マカロニソテー	*																													
		②ラタトゥイユ	*																													
		③ジャーマンポテト デザート(ヨーグルト)			*	*														*		*					*		*			
		①チンジャオロース			*	*															*		*				*					
7	月	②春雨入り野菜ソテー			*	*														*		*				*						
		③蒸しえびシューマイ 青梗菜のスープ	*					*																								
		①カレー	*			*														*		*				*		*				
		②温野菜サラダ(和風ドレッシング) チキンナゲット	*			*														*		*				*		*				
9	水	①鯖の塩焼き																	*													
		①肉野菜炒め																														
		②コロッケ	*																		*		*									
		③こんにゃくと油揚げの煮物 すまし汁	*																		*		*									
10	木	①南蛮煮																														
		②きびなごのから揚げ ※魚卵がある場合があります																														
		③たたききゅうり デザート(湘南ゴールドゼリー)																														
		①鶏のから揚げ	*																			*										
11	金	①スパゲッティナポリタン	*																		*		*									
		②青菜のソテー	*																													
		③かぼちゃの含め煮 コンソメスープ																														
		①グラタン	*			*																*		*								
14	月	①キャベツのソテー			*	*														*		*				*						
		②いかフリッター	*									*								*		*										
		③ブロッコリーの塩ゆで 果物(パインアップル)																														
		①トマト肉じゃが																														
15	火	②白菜のゆかり和え コーン入りきつね揚げ 果物(甘夏みかん)																			*		*									
		①竹輪の2色揚げ	*																		*		*									
		①えのきと人参のきんぴら煮																			*		*								*	
		②ふろふき大根 ③青菜と白滝の炒め煮 豆腐のスープ																			*		*									
17	木	①鯖の塩焼き																*														
		①きのこと豚肉のソテー																														
		②ほうれんそうのごま和え																														
		③枝豆 じゃがいもの味噌汁																			*		*								*	
18	金	ゆかりごはん																														
		①なすと豚肉の大葉みそ炒め																				*										
		②オクラの生姜和え																														
		③パプリカとピーマンのオムレツ			*	*																*		*								
21	月	①ヒレカツ(ソース)	*		*															*		*			*							
		①ポイルキャベツ																			*		*						*			
		②豆のトマト煮																		*		*							*			
		③ひじきのソテー ジュリアンスープ			*	*														*		*					*					
25	金	①鶏肉のハーベキューソース焼き																			*				*							
		①カットコーン																														
		②フレンチポテト																		*		*					*					
		③アスパラガスのソテー 冷製かぼちゃスープ			*	*														*		*				*						
28	月	①五目旨煮あん			*	*														*		*										
		②春巻き			*	*			*		*									*		*										
		③いんげんのおひたし 果物(ブルーベリー)	*																	*		*										
		①かますの立田揚げ	*																													
29	火	①ポイル白菜																		*		*										
		②大豆の磯煮																		*		*										
		③ズッキーニのマヨネーズ焼き 大根の味噌汁			*															*		*				*						
		①豚肉とキャベツの味噌炒め																				*		*								
30	水	②きんぴらごぼう																												*		
		③揚げかぼちゃ 五目スープ																		*		*										

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。

① ② ③