

令和5年3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。

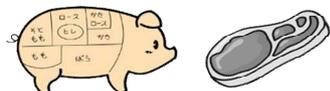
全てのおかずを同一の調理場で調理しています。コンタミネーション(材料とは異なったものが微量混入すること)の可能性のあることを御了承ください。

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、ごま油及びだしのもとなど)に使われている材料については表示していません。

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	
1	水	①鶏肉と豆のクリーム煮	*		*	*													*	*	*					*				
		②温野菜サラダ(和風ドレッシング)																			*	*			*					
		③ひじきのそぼろ煮																			*									
		果物(清見オレンジ)												*																
2	木	①メンチカツ	*		*	*													*	*	*					*				
		①ブロッコリーの塩ゆで																		*	*									
		②スパゲッティナポリタン	*																	*	*				*					
		②青梗菜のソテー																												
		ポトフ			*	*														*	*					*				
3	金	五目ずし																	*										*	
		①さわらの西京焼き																												
		①お浸し																												
		②春巻き	*																	*	*									
		③あん団子																												
6	月	①マーボー豆腐																	*	*	*									
		②焼きぎょうざ	*		*	*													*	*	*									
		③春雨ソテー			*	*													*	*						*				
		卵のスープ			*																									
7	火	①めかじきの味噌マヨ焼き			*	*																			*					
		①粉ふき芋																												
		②切り干し大根とツナのきんぴら煮																												*
		③ブロッコリーのおかか和え																												
		かぶと肉団子のスープ																			*	*								
9	木	①豚肉の生姜焼き																			*	*								
		①ポイルキャベツ																		*										
		②竹輪のカレー揚げ	*																*											
		③五目豆																	*											
		大根の味噌汁																												
10	金	①ハヤシライス	*			*													*	*				*						
		②かぼちゃコロッケ	*			*													*											
		③小松菜のソテー			*	*													*	*						*				
		デザート(ワインゼリー)																												

地産地消
～かながわのたべもの～



「豚肉」

相模川流域では、さつまいもがたくさん生産されていました。このツルなどを豚のエサとして活用し、養豚が盛んになりました。「あつぎ豚」や「やまゆりポーク」など、いろいろなブランド豚があります。