

# 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承知ください。  
 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承知ください。  
 調味料(しょうゆ、みそ、ごま油及びだし液の素など)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	オレノジ	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	さつま芋ごはん																														
		①あじのパン粉焼き	*		*															*												
		①大豆の磯煮																	*													
		②揚げきょうざ ③青菜の炒め物 果物(りんご)	*		*	*													*		*	*				*						
2	水	①鶏のカレー揚げ	*			*															*											
		①キャベツとコーンのソテー																														
		②ジャーマンポテト ③ブロッコリーの中巻和え																														
		白菜のスープ																													*	
4	金	①豚キムチ	*																*	*	*				*	*						
		②春巻き	*																*	*	*											
		③春雨ソテー			*	*													*	*	*					*						
		中華風コーンスープ			*	*													*	*	*					*						
7	月	①鯉フライ	*															*	*	*												
		①ポイルキャベツ(タルタルソース)																*	*	*												
		②豆のトマト煮																	*	*	*											
		③きのこのガーリック炒め コンソメスープ																	*	*	*											
8	火	①おろしハンバーグ																	*	*	*											
		①粉ふき芋																														
		②人参しりしり ③おかか和え																														
		味噌けんちん汁																	*	*	*											
9	水	①すき焼き風煮																	*	*	*											
		②小松菜のじゃこ炒め																	*	*	*											
		③コーンと枝豆入りさつま揚げ																	*	*	*											
		納豆	*																*	*	*											
10	木	①めかじきのバター焼き				*																								*		
		①いんげんのごま和え																														
		②こぶひら ③かぼちゃコロッケ	*			*													*	*	*											
		根菜汁																			*	*	*									
11	金	①肉団子のクリームソースかけ	*		*	*													*	*	*											
		②ほうれん草とベーコンのソテー			*	*													*	*	*					*						
		③いかフリッター	*																*	*	*											
		野菜スープ																	*	*	*											
14	月	①揚げさばの豆板醤ソース	*															*	*	*										*		
		①ポイルもやし																	*	*	*											
		②きんぴらごぼう ③生揚げの生姜煮																	*	*	*											
		大根の味噌汁																	*	*	*											
15	火	①肉じゃが																						*								
		②白菜の炒めもの																						*								
		③揚げウインナー																						*								
		豆腐のスープ																	*	*	*											
16	水	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	*			*													*	*	*				*	*						
		果物(みかん)																														
17	木	①ぶりの焼焼き																														
		①ポイル野菜																														
		②しゃきしゃきそば ③里芋の煮ころがし																														
		なめこ汁																	*	*	*											
18	金	①チキンアングレス	*																*	*	*				*	*						
		①ブロッコリーの塩ゆで																	*	*	*				*	*						
		②三色野菜ソテー																	*	*	*				*	*						
		③スイートポテト				*	*												*	*	*				*	*						
21	月	かぶとベーコンのスープ			*	*												*	*	*				*	*							
		①八宝菜			*														*	*	*				*	*						
		②えび蒸ししょうまい	*						*										*	*	*				*	*						
		③高野豆腐の揚げ煮 春雨スープ	*																*	*	*				*	*						
22	火	①鯉のちやんちゃん焼き風				*												*	*	*												
		②千草焼き			*														*	*	*											
		③もやしのお浸し																	*	*	*											
		すまし汁																	*	*	*											
24	木	①豚肉の生姜焼き																						*	*							
		①ポイルキャベツ																	*	*	*											
		②きびなご揚げ ※魚卵がある場合があります																	*	*	*											
		③ひじきのふくめ煮 ごま汁																	*	*	*										*	
25	金	①チーズタッカルビ				*													*	*	*									*		
		①ブロッコリーの塩ゆで																	*	*	*											
		②ナムル																	*	*	*											
		③いももち				*	*												*	*	*										*	
28	月	デザート(ヨーグルト)				*																			*	*						
		①夫ぶら	*						*										*	*	*											