

# 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)の可能性が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。

伊勢原市教育委員会

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	水	①チキン南蛮(タルタルソース)	*	*															*	*										
		①青梗菜のソテー																												
		②かぼちゃのオープン焼き																												
		③ひじきのソテー			*	*														*	*						*			
2	木	①天ぷら	*					*																						
		②小松菜のじゃこ炒め																												
		③白滝のたらこ和え																												
		魚卵(たらこ)使用 のっぺい汁																		*										
3	金	①いわしの蒲焼き	*																											
		①ボイル白菜																												
		②野菜炒め																		*										
		③甘辛大豆 味噌汁	*																	*	*									
6	月	焼きのり						*										*												
		①豚肉と生揚げの味噌炒め																		*		*								
		②ふろふき大根																			*									
		③煮たまご			*																									
7	火	①鶏肉の梅じょうゆ焼き																			*									
		①スパゲッティソテー	*	*	*															*		*				*				
		②中華風野菜炒め																			*		*							
		③切干大根のふくめ煮 ワンタンスープ	*																	*	*	*								
8	水	食パン	*			*																								
		いちごジャム																												
		①鮭のバター焼き					*											*												
		①粉ふき芋																												
9	木	②小松菜とコーンのソテー				*	*															*								
		②オムレツ				*	*																							
		かぶのクリームスープ	*			*															*	*								
		①ドライカレー	*																	*	*	*					*			
10	金	②温野菜サラダ(和風ドレッシング)																	*	*	*				*					
		③スイートポテト				*																*	*			*				
		果物(りんご)																								*				
		①さわらの麹焼き																			*	*	*			*				
13	月	①ボイル野菜				*	*												*	*	*					*				
		②春雨入り野菜ソテー				*	*												*	*	*					*				
		③肉団子の照り煮	*				*												*	*	*									
		どさんこ汁				*														*	*	*								
14	火	①テミハンバーグ	*																*	*	*				*					
		②人参のグラッセ				*	*												*	*	*				*					
		②ジャーマンポテト			*	*													*	*	*				*					
		②ブロッコリーの中華和え					*	*												*	*	*				*				*
15	水	野菜スープ																	*	*	*									
		①肉じゃが				*	*												*	*	*									
		②ほうれん草の炒め物				*	*												*	*	*					*				
		②揚げウインナー																		*	*	*					*			
16	木	デザート(チョコプリン)																												
		①中華丼の具					*	*			*								*	*	*									
		②揚げぎょうざ	*	*	*														*	*	*									
		③もやしのお浸し																		*	*	*								
17	金	豆腐のスープ																*	*	*										
		①かれいのピリ辛ソース																	*	*	*									*
		②白菜の華風漬け																	*	*	*									
		③えのきと人参のきんぴら煮																	*	*	*									
20	月	キャベツと肉団子のスープ																*	*	*										
		納豆	*																*	*	*									
		①すき焼き風煮				*	*												*	*	*									
		②三色野菜ソテー			*	*													*	*	*					*				
27	月	③コーンと枝豆入りさつま揚げ																*	*	*						*				
		①ブルコギ																	*	*	*									*
		②竹輪の磯辺揚げ	*																*	*	*									
		キャベツのおかか和え																	*	*	*					*				
28	火	大根とわかめのスープ																	*	*	*									
		①白身魚フライ	*																*	*	*				*					
		①ボイルキャベツ(ソース)																	*	*	*				*					
		②大豆のトマト煮																	*	*	*				*					
		③キャラメルポテト			*														*	*	*				*					
		アーモンド使用 コンソメスープ				*													*	*	*				*					
		①チキンチキンごぼう	*																*	*	*				*					
		②青のりポテト																	*	*	*				*					
		③キャベツとコーンのソテー																*	*	*				*						
		かきたま汁			*														*	*	*				*					