

湘南学園小学校 お弁当予定献立表

9/2 (水) ~ 9/30 (水)

日付	メニュー	原材料	アレルギー
2 (水)	鶏肉のチーズパン粉焼き	精白米、鶏肉、じゃがいも、人参、チーズ、パセリ、マスタード、マヨネーズ、パン粉、塩、こしょう、サラダ油、サラダ菜	小麦、卵、乳
	さつま芋といんげんの胡麻和え	さつま芋、いんげん、ごま、砂糖、醤油、味噌	
	人参のシリシリ	人参、卵、砂糖、酒、醤油、白ごま、ごま油	
3 (木)	ミートソースパスタ	スパゲッティ、合いびき肉、玉ねぎ、人参、セロリ、にんにく、トマト缶、トマトジュース、コンソメ、ケチャップ、ウスターソース、薄力粉、バター、塩、こしょう、パセリ	小麦、乳
	豆腐のチャンプルー	豆腐、玉ねぎ、人参、煮干し、鰹節、にんにく、生姜、削り節、薄口醤油	
	コールスロー/ひんやり黄桃缶	キャベツ、人参、玉ねぎ、オリーブ油、酢、塩、こしょう/黄桃缶	
4 (金)	鶏ごぼう天	精白米、鶏肉、卵、生姜、醤油、酒、みりん、ごま油、薄力粉、片栗粉、サラダ油	小麦、卵
	切干大根の煮物	切干大根、人参、油揚げ、醤油、砂糖、酒、みりん、ごま油、煮干し、鰹節	
	わかめとおかかの炒め煮	わかめ、鰹節、生姜、オリーブ油、醤油	
7 (月)	チンジャオロース	精白米、豚肉、ピーマン、だけのご、ねぎ、生姜、にんにく、醤油、酒、片栗粉、サラダ油、オイスターソース、砂糖、鶏ガラ、塩、こしょう、ごま油	小麦、卵、乳
	マカロニサラダ	マカロニ、キャベツ、人参、玉ねぎ、コーン、ハム、ヨーグルト、きゅうり、マヨネーズ、塩、砂糖	
	さつま芋のレモン煮	さつま芋、砂糖、酒、塩、レモン	
8 (火)	鶏の唐揚げ	精白米、鶏肉、レタス、水菜、赤ピーマン、醤油、みりん、酒、生姜、にんにく、片栗粉、サラダ油	小麦
	厚揚げの煮物	厚揚げ、人参、醤油、みりん、砂糖、煮干し、鰹節	
	キャベツと玉ねぎのサラダ	キャベツ、赤玉ねぎ、ツナ、醤油、サラダ油、砂糖、煮干し、こんぶ	
9 (水)	イタリアンポークソテー	精白米、豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、ブナシメジ、コーン、サラダ菜、パセリ、塩、こしょう、薄力粉、にんにく、コンソメ、砂糖、オリーブ油	小麦、卵
	じゃがいものさっぱりサラダ	じゃがいも、きゅうり、人参、玉ねぎ、塩、こしょう、酢、オリーブ油、砂糖	
	ニラ玉	ニラ、卵、塩、こしょう、醤油、ごま油	
10 (木)	鮭寿司	精白米、鮭、ねぎ、みつば、ごま、のり、砂糖、酢、塩	小麦
	お宝袋煮	鶏肉、人参、ごぼう、いんげん、油揚げ、生姜、醤油、片栗粉、酒、砂糖、みりん、煮干し、鰹節	
	きゅうりのゆかり和え/ぶどう	きゅうり、塩、ゆかり/ぶどう	
11 (金)	豚肉の帯広風炒め	精白米、豚肉、玉ねぎ、キャベツ、薄力粉、醤油、砂糖、酒、みりん、ごま	小麦、卵
	卵焼き(青のり)	卵、砂糖、醤油、青のり、サラダ油	
	こんにゃくのおかか煮	こんにゃく、サラダ油、しょうゆ、鰹節	
14 (月)	生姜焼き	精白米、豚肉、キャベツ、ミニトマト、酒、みりん、醤油、生姜、サラダ油、パセリ	小麦、卵
	ひじきの煮物	ひじき、人参、油揚げ、醤油、みりん、酒、砂糖、サラダ油	
	卵焼き	卵、砂糖、醤油、青のり、サラダ油	

日付	メニュー	原材料	アレルギー
17 (木)	鶏メンチカツ	精白米、鶏肉、玉ねぎ、卵、キャベツ、トマト、小麦k、パン粉、おから、味噌、塩、こしょう、サラダ油	小麦、卵
	切干大根	切干大根、人参、油揚げ、醤油、砂糖、酒、みりん、ごま油、煮干し、鰹節	
	いんげんの胡麻和え	いんげん、ごま、醤油、砂糖、みりん、煮干し、鰹節	
18 (金)	回鍋肉	精白米、豚肉、キャベツ、ピーマン、ねぎ、生姜、にんにく、甜麺醤、豆板醤、醤油、酒、片栗粉、サラダ油	卵
	ポテトサラダ	じゃがいも、きゅうり、玉ねぎ、人参、マヨネーズ、塩、こしょう、酢	
	パイン寒	パインアップル	
24 (木)	生姜焼き	精白米、豚肉、キャベツ、ミニトマト、パセリ、生姜、酒、みりん、醤油	小麦、卵
	ひじきのサラダ	ひじき、人参、きゅうり、コーン、マヨネーズ、塩、しょうゆ	
	竹輪煮	ちくわぶ、ちくわ、醤油、みりん、砂糖、煮干し、鰹節	
25 (金)	トンカツ	精白米、豚肉、キャベツ、ミニトマト、小麦粉、パン粉、塩、こしょう、サラダ油、ケチャップ、ソース、砂糖、レモン汁	小麦
	小松菜の海苔和え	小松菜、人参、ごま、砂糖、醤油	
	みかん寒	みかん、ミカンジュース、寒天、砂糖	
28 (月)	カレーピラフ	精白米、ウインナー、玉ねぎ、人参、ピーマン、コーン、コンソメ、醤油、カレー粉、塩、こしょう、サラダ油	小麦、乳
	ポテトとチーズのはさみ揚げ/ラタトゥ	じゃがいも、チーズ、牛乳、コンソメ、餃子の皮、サラダ油/ベーコン、なす、南瓜、黄ピーマン、玉ねぎ、ズッキーニ、トマト缶、オリーブ油、にんにく、唐辛子、塩、こしょう	
	青大豆の甘煮	青大豆、昆布、砂糖、醤油、塩	
29 (火)	鶏のチリソース煮	精白米、鶏肉、ねぎ、にんにく、生姜、ピーマン、サラダ菜、塩、こしょう、酒、片栗粉、小麦粉、ごま油、カラだし、砂糖	小麦
	切干大根のサラダ	切干大根、キャベツ、きゅうり、ハム、酢、サラダ油、塩、醤油、ごま、こしょう	
	ぶどう	ぶどう	

小学校カフェテリアランチ

<日程> 14日(月); 3年生、6年生 17日(木); 4年生 18日(金); 2年生

<メニュー> タコライス 精白米、合挽き肉、玉ねぎ、レタス、トマト、ウスターソース、ケチャップ、カレー粉、調合油、塩、こしょう

具だくさんのコーンスープ ベーコン、玉ねぎ、人参、じゃがいも、スイートコーン、牛乳、塩、こしょう、コンソメ、パセリ

※アレルギー：乳

小学校スクールランチ

<日程> 17日(木); 5年生 25日(金); 1年生

<メニュー> お弁当予定献立表をご覧ください。(箸などは、お持たせ下さい)