

湘南学園小学校 お弁当予定献立表

7/1 (金) ~ 7/15 (金)

日付	メニュー	原材料	アレルギー
1 (金)	チキンライス	精白米、鶏肉、玉ねぎ、ピーマン、人参、エリンギ、ケチャップ、コンソメ、バター、砂糖、塩、こしょう、サラダ油	卵乳
	オムレツ	卵、牛乳、バター、塩、こしょう、サラダ油、ケチャップ、サラダ菜	
	ほうれん草の胡麻和え/ ポテトの蒸し焼き	ほうれん草、ごま、醤油、砂糖/じゃがいも、オリーブ油、塩、こしょう	
4 (月)	たごごはん/鶏の照り焼き	精白米、たご、醤油、油揚げ、みりん、生姜、煮干し、鰹節/鶏肉、みりん、醤油、サラダ油、フロッキー、ミニトマト	小麦
	磯部揚げ	竹輪、青のり、醤油、小麦粉	
	パイナップル	パイナップル缶	
5 (火)	ポテトコロッケ	じゃがいも、合挽き肉、玉ねぎ、卵、キャベツ、ミニトマト、牛乳、小麦粉、パン粉、塩、ナツメグ、サラダ油	小麦 卵乳
	小松菜の海苔和え	小松菜、のり、醤油、みりん、砂糖、ごま油、鰹節、煮干し、ごま	
	大豆の煮豆	大豆、砂糖、醤油、塩、刻み昆布	
6 (水)	ぎせい豆腐	精白米、木綿豆腐、鶏肉、卵、人参、いんげん、ねぎ、椎茸、醤油、みりん、砂糖、酒、煮干し、鰹節	卵
	春雨サラダ	春雨、きゅうり、人参、ハム、砂糖、酢、薄口醤油、ごま油、ごま	
	みかん寒	みかん、ミカンジュース、寒天、砂糖	
7 (木)	七夕そうめん(海苔巻風)※	小麦粉、塩、野菜粉末(トマト、ほうれん草、人参、南瓜)、植物油、着色料(紅麹、クロラ末、パプリカ、クチナシ黄)、きゅうり、醤油、砂糖、みりん、煮干し、鰹節、海苔	小麦 卵
	鶏メンチカツ	鶏肉、玉ねぎ、卵、小麦粉、パン粉、塩、こしょう、サラダ油、中濃ソース、パセリ、キャベツ	
	ずいか/とうもろこし	ずいか/とうもろこし、塩	
8 (金)	タンドリーチキン	精白米、鶏肉、サラダ菜、ミニトマト、塩、生姜、にんにく、コリアンダー、クミン、カルダモン、ガラムマサラ、パプリカ、ヨーグルト	乳
	南瓜のスイートサラダ	南瓜、レーズン、マヨネーズ、塩、酢	
	黄桃	黄桃缶	
11 (月)	豚肉の帯広風炒め	精白米、豚肉、玉ねぎ、レタス、小麦粉、醤油、砂糖、酒、みりん	小麦
	ラタトゥイユ	ベーコン、なす、南瓜、パプリカ、玉ねぎ、ズッキーニ、トマト缶、コンソメ、オリーブ油、にんにく、塩、こしょう	
	人参のシリシリ	人参、シーチキン、砂糖、酒、醤油、白ごま、ごま油	
12 (火)	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、サラダ油	小麦
	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、こしょう、醤油	
	竹輪煮	竹輪、ちくわ、醤油、みりん、砂糖、煮干し、鰹節	

日付	メニュー	原材料	アレルギー
13 (水)	鶏のトマトクリーム煮	精白米、鶏肉、玉ねぎ、トマト、サラダ菜、バター、牛乳、生クリーム、塩、こしょう、小麦粉、コンソメ	小麦 乳
	ジャーマンポテト	じゃがいも、玉ねぎ、ベーコン、サラダ油、塩、こしょう、パセリ	
	いんげんのおかか醤油和え	いんげん、醤油、おかか	
14 (木)	焼き肉	精白米、牛肉、玉ねぎ、にんにく、生姜、リーフレタス、サラダ油、砂糖、醤油、ごま、はちみつ、ごま油、こしょう	
	茄子の田舎煮	茄子、醤油、砂糖、ごま油	
	トマトとオレンジのさっぱり和え	ミニトマト、オレンジ、塩、砂糖	
15 (金)	お楽しみ弁当	パン、鮎、玉ねぎ、人参、キャベツ、トマト、コンソメ、サラダ油、小麦粉	小麦 卵乳
	家事えもんバーガー、フライドポテト	じゃがいも、塩、サラダ油	
	よつ葉ヨーグルト	よつ葉ヨーグルト	

スクールランチ

<日程> 5日3年生 12日4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)

カフェテリアランチ

<日程> 14日2年生、5年生

<メニュー> 下記献立表をご覧ください。

14 (木)	夏野菜のハヤシライス	精白米、豚肉、玉ねぎ、トマト、トウモロコシ、アスパラガス、ニンニク、小麦粉、醤油、砂糖、ウスターソース、塩、こしょう、ヨーグルト、サラダ油、バター	小麦 乳
	じゃがいもさっぱりサラダ	じゃがいも、きゅうり、人参、玉ねぎ、サラダ油、塩、こしょう、酢	
	紫蘇ジュース	赤シソ、酢、砂糖	

※ 7日;七夕そうめん・・・そば粉を含む製品と同じラインで生産している  
そうめんを使用しています。