

湘南学園小学校 お弁当予定献立表 ～ 4月 ～

NPO法人湘南食育ラボ事務所 0466-90-5474

日付	メニュー	原材料	アレルギー
12 (木)	鶏の唐揚げ	精白米、鶏肉、サラダ菜、ミニトマト、醤油、みりん、酒、生姜、にんにく、片栗粉、サラダ油	
	南瓜のスイートサラダ	南瓜、レーズン、マヨネーズ、塩、酢	
	パイナップル缶	パイナップル缶	
16 (月)	鶏メンチカツ	精白米、鶏挽肉、玉ねぎ、卵、キャベツ、トマト、小麦粉、パン粉、中濃ソース、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	
	スナップエンドウの酢味噌和え	スナップエンドウ、味噌、砂糖、酢	
17 (火)	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、醤油、酒、片栗粉、サラダ油	
	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	
	みかん寒	みかん缶、オレンジジュース、寒天、砂糖	
18 (水)	煮込みハンバーグ	精白米、マカロニ、合挽肉、豆腐、玉ねぎ、卵、パン粉、しめじ、トマト水煮、ケチャップ、砂糖、塩、こしょう、片栗粉、ナツメグ、サラダ油、オリーブ油	小麦 卵
	長芋のカレー揚げ	長芋、カレー粉、ターメリック、塩、サラダ油	
	蒸し野菜	人参、ブロッコリー、塩	
19 (木) 食育の日	たけのごはん	精白米、たけのこ、ふき、油揚げ、醤油、酒、塩、煮干し、かつおぶし	小麦 卵
	高野豆腐と肉団子の揚げ煮 ／切干大根のサラダ	高野豆腐、豚挽肉、玉ねぎ、卵、いんげん、パン粉、塩、醤油、砂糖、みりん、酒、片栗粉、サラダ油 ／切干大根、キャベツ、きゅうり、ハム、サラダ油、酢、塩、醤油、ごま、こしょう	
	オレンジ	オレンジ	
20 (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、サラダ油、ケチャップ、サラダ菜	
	人参の甘酢漬け ／ポテトの蒸し焼き	人参、レーズン、酢、砂糖、塩、こしょう、サラダ油／じゃがいも、サラダ油、塩、こしょう	
23 (月)	チンジャオロース	精白米、豚肉、赤・黄・青ピーマン、たけのこ、ねぎ、生姜、にんにく、醤油、酒、オイスターソース、砂糖、ガラスープ、塩、こしょう、片栗粉、ごま油、サラダ油	卵
	さつまいものレモン煮	さつまいも、砂糖、酒、塩、レモン	
	人参のシリシリ	人参、卵、醤油、ツナ、みりん	
26 (木)	豚肉の帯広風炒め	精白米、豚肉、小麦粉、醤油、砂糖、酒、みりん、レタス、オリーブ油	小麦 乳
	ラタトゥイユ	ベーコン、なす、南瓜、黄ピーマン、玉ねぎ、トマト水煮、コンソメ、オリーブ油、にんにく、唐辛子、塩、こしょう、ローリエ	
	ちくわとコーンのマヨネーズ焼き	ちくわ、チーズ、コーン、マヨネーズ	
27 (金)	BBQチキン	精白米、鶏肉、玉ねぎ、にんにく、レタス、きゅうり、ケチャップ、ソース、砂糖、みりん、醤油、塩、こしょう	卵
	ジャーマンポテト	じゃがいも、玉ねぎ、ウインナー、オリーブ油、塩、こしょう、パセリ	
	煮卵	卵、ウスターソース、ケチャップ、砂糖	

※「原材料」には調味料も表示していますが、調味料に含まれるアレルギーについては、別紙を参照してください。
 <お弁当予約の締切時間>3日前の24時までとなります。
 <お弁当予約のキャンセル>原則として、前日の24時までとなります。
 ただし、お子様の急病等によるキャンセルについては、当日の8時までにラボ事務所までご連絡ください。