

湘南学園小学校 お弁当予定献立表 ～ 5月 ～

日付	メニュー	原材料	アレルギー
7 (月)	チンジャオロース	精白米、豚肉、パプリカ、ピーマン、たけのこ、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、ガラスープ、塩、こしょう、ごま油	乳
	ポテトサラダ	じゃがいも、きゅうり、塩、人参、玉ねぎ、マヨネーズ、こしょう、酢	
	チョコ蒸しパン	ホットケーキミックス、牛乳、サラダ油、ミルクチョコレート	
8 (火)	チキンライス	精白米、コンソメ、鶏肉、塩、玉ねぎ、人参、エリンギ、バター、サラダ油、こしょう、ケチャップ、砂糖、ピーマン	小麦 卵 乳
	竹輪の磯辺揚げ/オムレツ	竹輪、小麦粉、青のり、サラダ油/卵、食塩、バター、サラダ油、牛乳、ケチャップ	
	ブロッコリー塩ゆで	ブロッコリー、塩	
9 (水)	鮭の変わりパン粉焼き	精白米、鮭、粒入りマスタード、ウスターソース、塩、こしょう、サラダ油、マヨネーズ、パセリ、オリーブ油、パン粉、ブロッコリー、サラダ菜	小麦
	れんこんと人参の甘辛煮	れんこん、人参、片栗粉、醤油、砂糖、ごま、サラダ油	
	スナップエンドウ(マヨネーズ)	スナップエンドウ、塩、マヨネーズ	
10 (木)	鶏メンチカツ	精白米、鶏肉、玉ねぎ、卵、小麦粉、パン粉、塩、こしょう、サラダ油、ミニトマト、キャベツ	小麦 卵
	切干大根の煮物	切干大根、人参、油揚げ、ごま油、鰹節、煮干し、醤油、砂糖、酒、みりん	
	きのこのマリネ	しめじ、人参、玉ねぎ、サラダ油、酢、塩、こしょう	
11 (金)	カレー風味の生姜焼き	精白米、豚肉、小麦粉、生姜、酒、砂糖、醤油、カレー粉、サラダ油、キャベツ、ピーマン、パプリカ、塩	小麦
	ひじきの煮物	ひじき、人参、油揚げ、サラダ油、鰹節、煮干し、醤油、みりん、砂糖	
	オレンジ	オレンジ	
14 (月)	鶏ごぼう天	精白米、鶏肉、ごぼう、生姜、醤油、酒、ごま油、卵、小麦粉、片栗粉、サラダ油、サラダ菜、ミニトマト	小麦 卵
	肉じゃが	豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、サラダ油、醤油、砂糖、みりん、鰹節、煮干し、グリーンピース	
	三色ピーマンのカラフル和風サラダ	ピーマン、パプリカ、塩、サラダ油、酢、醤油、こしょう	
15 (火)	ブルコギ	精白米、牛肉、にんにく、醤油、酒、甜麺醬、砂糖、ごま油、玉ねぎ、人参、もやし、にら、サラダ油、ごま	小麦 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、塩、マヨネーズ、砂糖	
	パイナップル	パイナップル	
16 (水)	油淋鶏	精白米、鶏肉、生姜、醤油、酒、サラダ油、小麦粉、片栗粉、酢、砂糖、ごま油、ねぎ、にんにく、レタス	小麦
	キャベツと玉ねぎのサラダ	キャベツ、赤玉ねぎ、ツナ、サラダ油、醤油、砂糖、酢、鰹節	
	南瓜の煮びたし	南瓜、鰹節、煮干し、醤油、みりん、砂糖	
17 (木)	いわしの満点揚げ	精白米、いわし、ちりめんじゃこ、さつまいも、生姜、豆腐、卵、みりん、味噌、片栗粉、油、ミニトマト、サラダ菜	卵 乳
	人参の金平	人参、生姜、ごま油、醤油	
	アスパラチーズ焼き	アスパラガス、じゃがいも、マヨネーズ、チーズ、こしょう	
18 (金)	きつねごはん	精白米、酢、砂糖、塩、しょうが、ごま、油揚げ、醤油、鰹節、煮干し、みりん、酒	
	揚げじゃが芋のそぼろ煮/小松菜の海苔和え	豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、サラダ油、こんにゃく、醤油、砂糖、片栗粉/小松菜、のり、醤油、みりん、砂糖、ごま油、鰹節、煮干し、ごま	
	カラフルナムル	もやし、ピーマン、パプリカ、塩、にんにく、ごま油	

日付	メニュー	原材料	アレルギー
21 (月)	豚肉のスタミナ焼き	精白米、豚肉、玉ねぎ、りんご、生姜、にんにく、酒、醤油、サラダ油、にら、もやし、パプリカ、塩、ごま油、キャベツ	乳
	春雨サラダ	春雨、きゅうり、人参、ハム、砂糖、酢、醤油、ごま油、ごま	
	蒸しパン	ホットケーキミックス、牛乳、サラダ油	
22 (火)	ジューシーハンバーグ	精白米、合いびき肉、豆腐、玉ねぎ、卵、パン粉、塩、こしょう、ブロッコリー、ミニトマト、ケチャップ、ナツメグ、サラダ油、中濃ソース	小麦 卵
	コールスローサラダ	キャベツ、玉ねぎ、人参、コーン、塩、こしょう、酢、サラダ油	
	さつまいもとりんごのきんとん	さつまいも、砂糖、りんご、塩、レモン	
23 (水)	八宝菜	精白米、豚肉、海老、白菜、もやし、人参、生姜、にんにく、塩、サラダ油、酒、ガラスープ、砂糖、醤油、片栗粉、ピーマン、ごま油	乳 海老
	ごぼうサラダ	ごぼう、人参、赤いんげん豆、ひよこ豆、グリーンピース、マヨネーズ、ごま、こしょう	
	牛乳寒	牛乳、砂糖、みかん缶、寒天	
24 (木)	鮭フライタルタルソース	精白米、鮭、塩、こしょう、小麦粉、卵、パン粉、サラダ油、キャベツ、ミニトマト、玉ねぎ、パセリ、マヨネーズ、レモン	小麦 卵
	小松菜と人参のナムル	小松菜、醤油、人参、みりん、酢、ごま油、ごま	
	竹輪の煮物	竹輪、竹輪、醤油、みりん、砂糖、鰹節、煮干し	
25 (金)	親子煮	精白米、卵、鶏肉、玉ねぎ、鰹節、煮干し、みりん、酒、砂糖、醤油、のり、みつば、焼き麩	小麦 卵
	鉄骨サラダ	しらす、醤油、砂糖、ひじき、人参、コーン、きゅうり、塩、こしょう、酢、サラダ油	
	こんにゃくのかか煮	こんにゃく、サラダ油、鰹節、醤油	
28 (月)	しめじの炊き込みご飯	精白米、鶏肉、煮干し、塩、しめじ、醤油、酒、みりん、みつば	小麦 乳
	竹輪のチーズフライ/ほうれん草の海苔酢あえ	竹輪、チーズ、小麦粉、パン粉、サラダ油、サラダ菜/ほうれん草、大豆もやし、人参、ハム、のり、醤油、酢、砂糖	
	キャベツのレモン酢	キャベツ、人参、塩、レモン、醤油	
29 (火)	鱈のサクサク揚げ	精白米、鱈、塩、こしょう、小麦粉、パン粉、サラダ油、サラダ菜、ミニトマト、中濃ソース	小麦
	にらとえのきの醤油炒め	にら、えのき、ごま油、サラダ油、塩、こしょう、醤油	
	いんげんの胡麻和え	いんげん、人参、ごま、醤油、砂糖	
30 (水)	焼き肉	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	
	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	
	小松菜のおかか和え	小松菜、醤油、みりん、鰹節	
31 (木)	鶏の唐揚げ	精白米、鶏肉、醤油、みりん、酒、生姜、にんにく、片栗粉、サラダ油、サラダ菜、ミニトマト	
	大豆とツナのサラダ	大豆、きゅうり、ツナ、レモン汁、マヨネーズ、塩	
	カブの浅漬け	かぶ、塩、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時までにはラボ事務所までご連絡ください。