

湘南学園幼稚園 お弁当予定献立表 5/6 (金) ~ 5/31 (火)

日付	メニュー	原材料	アレルゲン	日付	メニュー	原材料	アレルゲン
6 (金)	イタリアン照り焼きチキン	精白米、鶏肉、玉ねぎ、ピーマン、トマト、チーズ、酒、醤油、砂糖、にんにく、塩、こしょう	乳	24 (火)	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	小麦 乳 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			オムレツ/ちくわの磯部揚げ	卵、牛乳、バター、塩、サラダ油、ケチャップ/竹輪、小麦粉、水、青のり、サラダ油	
	スナッフエンドウの酢味噌和え	スナッフエンドウ、味噌、砂糖、酢			人参の甘酢漬	人参、レーズン、りんご酢、砂糖、塩、こしょう、サラダ油	
10 (火)	ポークチャップ	精白米、豚肉、玉ねぎ、ブロッコリー、にんにく、サラダ菜、酒、ケチャップ、ウスターソース、砂糖、サラダ油、塩、こしょう	小麦 海老	25 (水)	パッタイ風焼きそば	中華蒸し麺、豚肉、チンゲンサイ、干しエビ、卵、もやし、塩、こしょう、砂糖、ナンブラー、オイスターソース、酢、ピーナッツ、醤油、サラダ油	小麦 卵 海老 落花生
	ひじきと大豆の煮物	ひじき、大豆、人参、油揚げ、醤油、みりん、酒、砂糖、サラダ油			ジャーマンポテト / オレンジ	じゃがいも、ベーコン、サラダ油、塩、こしょう/オレンジ	
	大根もち	大根、干しえび、小ねぎ、かつお節、小麦粉、片栗粉、塩			カブのゆかり和え / 煮豆	かぶ、塩、ゆかり/うすら豆、砂糖、塩	
11 (水)	鮭フライ	鮭、食塩、小麦粉、鶏卵、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、レモン汁	小麦 卵 乳	26 (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	卵
	ミニミートソース	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、サラダ油			人参のシリシリ	人参、マグロ缶、卵、みりん、薄口醤油	
	コールスロー	キャベツ、人参、玉ねぎ、コーン、オリーブ油、酢、塩、こしょう			ほうれんそうの胡麻和え	ほうれん草、ごま、砂糖、醤油	
12 (木)	照り焼きハンバーグ	精白米、合いびき肉、豆腐、玉ねぎ、卵、パン粉、酒、みりん、しょうゆ、砂糖、片栗粉、塩、こしょう、ごま、サラダ油	小麦 卵 乳	27 (金)	豚味噌漬	精白米、キャベツ、赤玉ねぎ、味噌、みりん、砂糖、にんにく	乳
	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			プロテインサラダ	大豆、じゃがいも、人参、きゅうり、パセリ、チーズ、干しブドウ、マヨネーズ、塩、こしょう	
	煮卵	卵、ウスターソース、ケチャップ、粉チーズ、砂糖			わかめの炒め煮	わかめ、鰹節、しょうが、オリーブ油、醤油	
13 (金)	カレー風味の生姜焼き	精白米、豚肉、キャベツ、ピーマン、生姜、酒、砂糖、醤油、小麦粉、カレー粉、サラダ油、塩	小麦	31 (火)	鱈のサクサク揚げ	精白米、鱈、サラダ菜、トマト、レモン、卵、パン粉、小麦粉、塩、こしょう、サラダ油、ソース	小麦 卵
	ポテトサラダ	ジャガイモ、きゅうり、にんじん、玉ねぎ、マヨネーズ、塩、こしょう、酢			炒り鶏	鶏肉、大根、ちくわぶ、ごぼう、人参、こんにゃく、いんげん、みりん、醤油、砂糖、ごま油、サラダ油、煮干し、鰹節	
	ちくわ煮	ちくわぶ、ちくわ、醤油、みりん、砂糖、煮干し、鰹節			ブロッコリーの海苔マヨあえ	ブロッコリー、白ワイン、マヨネーズ、海苔の佃煮	
19 (木) 食育の日	いわしの滝点揚げ / だけのこごはん	精白米、だけのこ、油揚げ、みりん、薄口醤油、塩、酒、煮干し、鰹節/いわし、ちりめんじゃこ、さつまいも、豆腐、生姜、卵、みりん、みそ、片栗粉、サラダ油	卵	20 (金)	サンドイッチ	パン、バター、レタス、きゅうり、ハム	小麦 卵 乳
	大豆もやし和風ナムル	大豆もやし、人参、小松菜、醤油、薄口醤油、ごま油、みりん、酢、炒り胡麻			ナゲット	鶏肉、玉ねぎ、卵、サラダ菜、にんにく、マヨネーズ、ナツメグ、塩	
	よもぎだんご	上新粉、白玉粉、こしあん、砂糖、よもぎ			フライドポテト/バイナップル	じゃがいも、塩、サラダ油/バイナップル缶	