

湘南学園幼稚園 お弁当予定献立表 6/1 (水) ~ 6/30 (木)

日付	メニュー	原材料	アレルギー
1 (水)	鶏ごぼう天	精白米、鶏肉、鶏卵、ごぼう、サラダ菜、ミニトマト、生姜、醤油、酒、ごま油、小麦粉、片栗粉、サラダ油	小麦卵
	ウインナーと玉ねぎの炒め物	ウインナー、玉ねぎ、サラダ油、塩、こしょう	
	ほうれん草の煮びたし	ほうれん草、じゃこ、みりん、醤油、砂糖、煮干し、鰹節	
2 (木)	チンジャオロース	精白米、豚肉、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	
	さつまいものレモン煮	さつまいも、砂糖、酒、塩、レモン	
	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	
3 (金)	春野菜と牛肉のカレー炒め	精白米、牛肉、じゃがいも、人参、玉ねぎ、スナックエンドウ、カレー粉、塩、こしょう、バター、サラダ油	乳
	きゅうりとみかんの酢の物	きゅうり、わかめ、みかん、酢、砂糖、塩、醤油、煮干し、鰹節、	
	煮豆	大豆、砂糖、醤油、塩、昆布	
8 (水)	鮭の変わりパン粉焼き	精白米、鮭、サラダ菜、マスタード、ウスターソース、マヨネーズ、食塩、こしょう、パセリ、オリーブ油、パン粉	小麦
	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、パセリ、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、小麦粉、バター、塩、こしょう、サラダ油	
	南瓜の含め煮	南瓜、醤油、みりん、鰹節、煮干し	
9 (木)	シューシーハンバーグ	精白米、合いびき肉、豆腐、玉ねぎ、卵、コーン、サラダ油、ブロッコリー、バター、パン粉、ケチャップ、ソース、砂糖、塩、こしょう	小麦卵乳
	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	オレンジジュース、みかん缶、砂糖、寒天	
10 (金)	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	
	竹輪煮	竹輪ぶ、ちくわ、醤油、みりん、砂糖、煮干し、鰹節	
14 (火)	スパニッシュオムレツ	精白米、卵、ベーコン、牛乳、じゃがいも、玉ねぎ、にんにく、チーズ、サラダ菜、ケチャップ、塩、こしょう、サラダ油	小麦卵乳
	南瓜のサラダ	南瓜、レーズン、マヨネーズ、酢、塩	
	きな粉マカロニ	マカロニ、きな粉、砂糖	
15 (水)	味噌カツ	精白米、豚肉、キャベツ、ミニトマト、卵、小麦粉、パン粉、みそ、リンゴジュース、砂糖、塩、こしょう、サラダ油	小麦卵
	れんこんの甘辛煮	れんこん、醤油、砂糖、ごま、片栗粉、サラダ油	
	人参の甘酢漬け	人参、レーズン、りんご酢、砂糖、塩、こしょう、サラダ油	
16 (木)	チキンステーキ	精白米、鶏肉、じゃがいも、サラダ菜、オイスターソース、ケチャップ、酒、醤油、砂糖、塩、こしょう、サラダ油	小麦
	和風パスタ	マカロニ、ツナ、玉ねぎ、人参、しめじ、小松菜、にんにく、のり、サラダ油、塩、醤油	
	キャベツのレモンナムル	キャベツ、レモン、塩、ごま油、昆布	

日付	メニュー	原材料	アレルギー
17 (金)	ポークチャップ	精白米、豚肉、玉ねぎ、サラダ菜、ブロッコリー、にんにく、ケチャップ、ソース、片栗粉、砂糖、酒、塩、こしょう、サラダ油	
	大学芋	さつまいも、砂糖、ごま、サラダ油	
	きゅうりのゆかり和え	きゅうり、塩、ゆかり	
21 (火)	コロッケ	精白米、じゃがいも、合挽き、卵、玉ねぎ、キャベツ、ミニトマト、塩、ナツメグ、牛乳、小麦、パン粉、サラダ油	小麦卵乳
	根菜の金平	れんこん、人参、ごま油、ごま、みりん、酒、醤油、砂糖	
	オレンジ	オレンジ	
22 (水)	ドライカレー	精白米、豚肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、生姜、にんにく、トマト缶、大豆、サラダ油、カレー粉、コンソメ、ケチャップ、ウスターソース、塩	小麦卵乳
	シラスの鉄骨サラダ	シラス、ひじき、人参、コーン、きゅうり、醤油、砂糖、酢、塩、サラダ油	
	蒸しパン	ホットケーキミックス、卵、牛乳、バニラエッセンス、サラダ油	
23 (木)	肉巻き	精白米、豚肉、いんげん、えのき、にんじん、サラダ菜、ミニトマト、小麦粉、酒、醤油、砂糖、みりん、サラダ油	小麦
	切干大根サラダ	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	
	パイ	パイ缶	
24 (金)	ひじきおこわ	精白米、もち米、シラス、ひじき、人参、ごぼう、みりん	小麦乳
	厚揚げの五目煮/じゃがチーズ	生揚げ、竹輪ぶ、ごぼう、人参、こんにゃく、さやいんげん、ごま油、サラダ油、砂糖、みりん、醤油、鰹節、煮干し/じゃがいも、チーズ、サラダ油、塩、片栗粉、パセリ	
	たくわんのおかか和え	たくあん、鰹節、ごま	
28 (火)	イタリアン照り焼きチキン	精白米、鶏肉、玉ねぎ、ピーマン、ミニトマト、キャベツ、チーズ、酒、醤油、砂糖、にんにく、塩、こしょう、サラダ油	乳
	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、砂糖、醤油	
29 (水)	鮭寿司	精白米、鮭、三つ葉、ねぎ、砂糖、酢、ごま、のり、塩	小麦卵
	宝袋	鶏肉、人参、ごぼう、いんげん、生姜、ウズラ卵、油揚げ、醤油、片栗粉、酒、砂糖、みりん	
	ミニかき揚げ / かぶの浅漬け	玉ねぎ、小麦粉、片栗粉、塩、サラダ油 / かぶ、塩、砂糖	
30 (木)	親子煮	精白米、鶏肉、卵、揚げ麩、玉ねぎ、みりん、酒、砂糖、醤油、のり、三つ葉、鰹節、煮干し	小麦卵乳海老
	マカロニサラダ	マカロニ、キャベツ、人参、玉ねぎ、コーン、ヨーグルト、きゅうり、塩、マヨネーズ、砂糖	
	大根餅	大根、小ネギ、干しエビ、鰹節、塩、小麦粉、片栗粉、サラダ油	

※ 6月7日(火)は全園児出食になります。メニューは下記献立表をご覧ください。

7 (火)	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、ミニトマト、サラダ菜
	コールスロー	キャベツ、人参、玉ねぎ、サラダ油、酢、塩、こしょう、コーン
	新じゃがのごま煮	じゃがいも、人参、いんげん、ごま、醤油、砂糖、サラダ油、鰹節、煮干し