

湘南学園幼稚園 お弁当予定献立表 1/12(木)～1/31(火)

日付	メニュー	原材料	アレルギー	日付	メニュー	原材料	アレルギー
12(木)	チーズハンバーグ	精白米、合いびき肉、豆腐、玉ねぎ、卵、パン粉、塩、こしょう、じゃがいも、ケチャップ、ソース、砂糖、チーズ、サラダ菜	小麦 卵 乳	24(火)	鶏のメンチカツ	精白米、鶏肉、玉ねぎ、卵、小麦粉、パン粉、塩、こしょう、サラダ油、キャベツ、マカロニ、ケチャップ、マヨネーズ、みりん、ソース	小麦 卵
	ひじきの甘辛炒め	ひじき、人参、こんにゃく、ねぎ、生姜、みりん、醤油、砂糖、酒、サラダ油			干草和え	小松菜、えのき、人参、醤油、みりん、ごま油	
	りんご	りんご			冬瓜の煮物	冬瓜、煮干し、鰹節、砂糖、みりん、醤油	
13(金)	ブルコギ	精白米、牛肉、にんにく、醤油、酒、甜麺醬、コチュジャン、砂糖、ごま油、玉ねぎ、人参、もやし、にら、サラダ油、ごま		25(水)	八宝菜	精白米、豚肉、エビ、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、オイスターソース、ごま油	エビ 乳
	切干大根のサラダ	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			きのこのチーズ焼き	しめじ、醤油、チーズ	
	こんにゃくのかか煮	こんにゃく、サラダ油、鰹節、醤油			いちご	いちご	
17(火)	ドライカレー	精白米、鶏肉、玉ねぎ、生姜、にんにく、カレー粉、トマト缶、塩、豆腐、豆乳、クミン、サラダ油、こしょう、醤油	エビ 小麦	26(木)	豚肉の帯広炒め	精白米、豚肉、小麦粉、醤油、砂糖、酒、みりん、レタス、サラダ油	小麦
	キャベツのレモンナムル	キャベツ、塩昆布、レモン汁、塩、ごま油			南瓜のサラダ	南瓜、レーズン、マヨネーズ、酢、塩	
	大根餅	大根、小ねぎ、干しエビ、鰹節、塩、小麦粉、片栗粉、サラダ油			煮豆	大豆、刻み昆布、砂糖、塩、醤油	
18(水)	鮭のオランダ焼き	精白米、鮭、塩、人参、玉ねぎ、パセリ、マヨネーズ、こしょう、パン粉、サラダ菜	小麦 乳	27(金)	鮭寿司	精白米、砂糖、塩、酢、鮭、ねぎ、ごま、のり、三つ葉	小麦
	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			ピーマンとベーコンのサラダ /厚揚げの五目煮	ピーマン、パプリカ、ベーコン、サラダ油、酢、醤油、こしょう/厚揚げ、竹輪ぶ、ごぼう、人参、こんにゃく、いんげん、ごま油、サラダ油、砂糖、みりん、醤油、煮干し、鰹節	
	大学芋	さつまいも、砂糖、ごま、サラダ油			みかん寒	みかんジュース、砂糖、みかん缶、寒天	
19(木)	七草の混ぜご飯	精白米、七草、ごま、醤油、みりん、ごま油、煮干し、鰹節、塩	小麦 卵 乳	31(火)	親子煮	精白米、卵、鶏肉、玉ねぎ、煮干し、鰹節、みりん、酒、砂糖、醤油、のり、三つ葉、焼き麩	小麦 卵
	鶏ごぼう天/ほうれん草の煮びたし	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/ほうれん草、醤油、みりん、煮干し、鰹節			シャキシャキ野菜の金平	人参、大根、小松菜、ごま油、砂糖、みりん、醤油、ごま	
	焼リンゴ	りんご、砂糖、シナモン、バター			わかめのおかか炒め	わかめ、鰹節、生姜、サラダ油、醤油	
20(金)	チンジャオロース	精白米、豚肉、ピーマン、竹の子、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	小麦 乳				
	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					
	蒸しパン	ホットケーキミックス、牛乳、サラダ油					