

## 湘南学園幼稚園 お弁当予定献立表 2/7(火)～2/28(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
7 (火)	鮭フライ	精白米、鮭、塩、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	17 (金)	イタリアン照り焼きチキン	精白米、鶏肉、酒、醤油、砂糖、にんにく、サラダ油、トマト、ピーマン、玉ねぎ、塩、こしょう、チーズ、キャベツ	乳
	じゃがいもの田舎煮	じゃがいも、人参、いんげん、煮干し、鰹節、砂糖、みりん、醤油			ジャーマンポテト	じゃがいも、玉ねぎ、ソーセージ、サラダ油、コンソメ、塩、こしょう、パセリ	
	ウインナーのケチャップ炒め	ウインナー、玉ねぎ、サラダ油、砂糖、酒、ケチャップ、ソース、塩、こしょう、サラダ菜			りんご	りんご	
8 (水)	スパニッシュオムレツ	精白米、卵、牛乳、塩、じゃがいも、玉ねぎ、ベーコン、こしょう、チーズ、ケチャップ、サラダ油、サラダ菜	小麦卵乳	21 (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	小麦乳
	竹輪の磯辺揚げ	竹輪、小麦粉、青のり、サラダ油			お魚コロッケ／白菜の浅漬け	はんぺん、玉ねぎ、コーン、小麦粉、片栗粉、マヨネーズ、パン粉、サラダ油、フロッコリー、ミニトマト/白菜、塩、昆布佃煮	
	大豆の煮もの	大豆、刻み昆布、砂糖、塩、醤油			へらへら団子	こしあん、白玉粉、片栗粉	
9 (木)	焼きそば	中華麺、豚肉、キャベツ、玉ねぎ、人参、サラダ油、ソース、ケチャップ、醤油、青のり	小麦卵乳	22 (水)	八宝菜	精白米、豚肉、エビ、白菜、もやし、人参、生姜、にんにく、ピーマン、塩、サラダ油、酒、ガラスープ、砂糖、醤油、片栗粉、ごま油、グリーンピース	エビ
	春巻き／オレンジ	じゃがいも、人参、シタケ、ピーマン、ハム、チーズ、塩、こしょう、酒、オイスターソース、春巻きの皮、サラダ油/オレンジ			大学芋	さつま芋、砂糖、ごま、油	
	わかめときゅうりの酢の物	きゅうり、人参、わかめ、醤油、酢、砂糖、ごま油			きゅうりのゆかり和え	きゅうり、ゆかり、塩	
10 (金)	タンドリーチキン	精白米、鶏肉、レモン汁、塩、生姜、にんにく、コリアンダー、クミン、カルダモン、ガラムマサラ、パプリカ、ヨーグルト、サラダ菜、ミニトマト	乳	23 (木)	鶏ごぼうごはん	精白米、鶏肉、ごぼう、生姜、醤油、酒、砂糖、サラダ油	
	コールスロー	キャベツ、玉ねぎ、人参、コーン、塩、こしょう、酢、サラダ油			ポークソテー／ほうれん草の胡麻和え	豚肉、サラダ油、塩、こしょう、砂糖、オイスターソース、ケチャップ、酒、サラダ菜、ミニトマト/ほうれん草、ごま、砂糖、醤油	
	みかん寒	オレンジジュース、砂糖、みかん缶、寒天			大根の浅漬け	大根、塩、昆布佃煮	
14 (火)	紅茶飯／メンチカツ	精白米、紅茶/鶏肉、卵、キャベツ、小麦粉、パン粉、塩、こしょう、サラダ油、ソース、マカロニ、ケチャップ、マヨネーズ、みりん	小麦卵	24 (金)	バーベキューポーク	精白米、豚肉、オイスターソース、ケチャップ、醤油、玉ねぎ、にんにく、生姜、サラダ油、はちみつ、レタス、マヨネーズ、じゃがいも、塩	
	キャベツとたまねぎのサラダ	キャベツ、玉ねぎ、ツナ、サラダ油、醤油、砂糖、酢、鰹節			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	
	いちごのチョコレート掛け	いちご、チョコレート			オレンジ	オレンジ	
15 (水)	ミートボールとかぶのトマト煮	精白米、合いびき肉、豆腐、玉ねぎ、卵、サラダ油、かぶ、トマトジュース、コンソメ、ケチャップ、ソース、砂糖、塩、こしょう、フロッコリー	卵	28 (火)	鮭のちゃんちゃん焼き	精白米、鮭、塩、こしょう、玉ねぎ、ピーマン、キャベツ、しめじ、味噌、醤油、みりん、砂糖、バター	乳
	ミネラルたっぷりサラダ	茎わかめ、キャベツ、ごぼう、人参、きゅうり、大豆、砂糖、醤油、酢、サラダ油、塩			肉じゃが	豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、グリーンピース、サラダ油、醤油、砂糖、みりん、煮干し、鰹節	
	パイナップル	パイナップル			ミルクくずもち	片栗粉、砂糖、牛乳、きな粉、塩	
16 (木)	白身魚の香草パン粉焼き	精白米、白身魚、塩、パン粉、パセリ、にんにく、チーズ、オリーブ油、トマトソース、サラダ菜、ミニトマト、じゃがいも、サラダ油	小麦乳エビ				
	ポパイサラダ	ほうれん草、コーン、ハム、サラダ油、レモン汁、酒、醤油、砂糖、塩、こしょう					
	大根餅	大根、小ねぎ、干しエビ、鰹節、塩、小麦粉、片栗粉					