

湘南学園幼稚園 お弁当予定献立表 3/1 (水) ~ 3/10 (金)

| 日付 | メニュー | 原材料 | アレルギー |
|----------------------|-------------------------|--|---------|
| 1 (水) | 豆腐のドライカレー | 精白米、豆腐、鶏肉、玉ねぎ、にんにく、生姜、トマト缶、豆乳、クミン、カレー粉、サラダ油、醤油、塩、こしょう | 乳 |
| | 南瓜のサラダ | 南瓜、レーズン、マヨネーズ、酢、塩 | |
| | 牛乳寒天 | 牛乳、みかん缶、砂糖、寒天 | |
| 3 (金) 全園出食 | ひな寿司 | 精白米、塩、砂糖、酢、かんぴょう、醤油、みりん、たら、水あめ、紅麴色素、人参、いんげん、花かつお、煮干し | |
| | れんこんつくね/ カラフルフライドポテト | 豚肉、れんこん、生姜、こしょう、塩、酒、醤油、みりん、砂糖、小松菜、サラダ油/じゃがいも、塩、サラダ油 | |
| | キャベツのレモン酢 | キャベツ、みかん缶、人参、塩、レモン汁、醤油 | |
| 7 (火) | 白身魚の照り焼き | 精白米、白身魚、醤油、生姜、酒、みりん、砂糖 | 卵 |
| | ジャーマンポテト | じゃがいも、玉ねぎ、ウインナー、サラダ油、コンソメ、塩、こしょう、パセリ | |
| | 人参のしりしり | 人参、ツナ、卵、みりん、醤油 | |
| 8 (水) | 生姜焼き | 精白米、豚肉、酒、みりん、醤油、生姜、サラダ油、キャベツ、ミニトマト | 卵 |
| | 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 | |
| | 茹で卵 | 卵、塩 | |
| 9 (木) | 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、パプリカ粉、ヨーグルト、サラダ菜、ミニトマト | 乳 |
| | 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、醤油 | |
| | みかん寒 | みかんジュース、砂糖、みかん缶、寒天 | |
| 10 (金) お楽しみ 弁当 | ハンバーガー | パン、合いびき肉、豆腐、玉ねぎ、卵、パン粉、塩、こしょう、レタス、ケチャップ、ウスターソース | 小麦 卵 |
| | フライドポテト | じゃがいも、塩、サラダ油 | |
| | バナナ | バナナ | |

※ 3月3日(金)は、全園児出食となります。