

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。